

# Checklist legal — restaurante / comidas preparadas

Res. 2674/2013 · Res. 810/2021 · Res. 316/2018 (aceite) · Res. 2115/2007 (agua)

Marca ✓ lo que ya tienes. Guarda este checklist junto con tu carpeta de visita sanitaria.

## 1. Permisos y documentación general

- ☐ Certificado de existencia y representación legal (Cámara de Comercio) o RUT del propietario.
- ☐ Concepto sanitario vigente de la Secretaría de Salud municipal.
- ☐ Concepto de bomberos vigente.
- ☐ Registro mercantil actualizado y uso de suelos aprobado por Planeación.
- ☐ Permiso Sayco-Acinpro (si hay música).

## 2. Manipuladores de alimentos

- ☐ Certificado de curso vigente para cada manipulador (Res. 2674/2013 – Art. 12).
- ☐ Exámenes médicos anuales (frotis faríngeo, coprológico, KOH de uñas).
- ☐ Carné o dotación completa: cofia, uniforme claro, calzado cerrado antideslizante.
- ☐ Registro de capacitación interna con firmas (formato descargable).

## 3. Formatos de registro diligenciados (último mes)

- ☐ Limpieza y desinfección de baños, mesones y equipos.
- ☐ Control diario de temperatura de neveras y congeladores (AM/PM).
- ☐ Recepción de materias primas con proveedores y lotes.
- ☐ Control integrado de plagas (bitácora + certificado de fumigación vigente).
- ☐ Calidad del agua potable: cloro/pH diarios y lavado semestral de tanques.
- ☐ Entrega de aceite de cocina usado (ACU) a gestor autorizado.

## 4. Producto e infraestructura

- ☐ Ficha técnica de cada producto que se prepara para llevar / empaçar.
- ☐ Rotulado Res. 810/2021 y sellos frontales cuando aplique (empacados).
- ☐ Superficies lisas, no absorbentes; iluminación protegida; malla anti-insectos en ventanas.
- ☐ Trampa de grasas instalada y con mantenimiento registrado.
- ☐ Contrato vigente con empresa de fumigación certificada.
- ☐ Contrato con gestor autorizado de aceite usado (Res. 316/2018).

## 5. Documentos institucionales del curso

- ☐ Plan de capacitación firmado (descargable en /documentos).
- ☐ Descripción del curso y política de tratamiento de datos (Ley 1581).
- ☐ Plan de saneamiento rellenable del establecimiento firmado.