1) Responda las siguientes preguntas, según resolución 2674 de 2013:

a) ¿Cómo se impide la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza de las paredes?

b) ¿Cuáles son las partes de la resolución 2674 de 2013?

c) ¿Cuál debe ser la altura mínima de la puerta de ingreso al negocio, Tienda o planta?

d) Si la construcción tiene doble Techo en material impermeable y liso (se acepta o no el Techo) Explique su respuesta.

2)

EVALUACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

Califique con DOS (2) cuando se cumple totalmente con el aspecto descrito; con UNO (1) cuando este sea cumplido parcialmente; con CERO (0) cuando no lo cumpla; N.A. cuando el aspecto no sea aplicable en el establecimiento y N.O. cuando el aspecto no sea observable.

← Título / numeral / renglon

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIF.	OBSERVACIONES
1.	INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
1.1	El establecimiento está ubicado en lugar seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje.	2	Capítulo VIII Art 32 -3
1.2	El establecimiento está alejado de botadero de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	2	Capítulo VI Art 26 2.1-3
1.3	La construcción está diseñada a prueba de roedores, plagas e insectos.	2	9.7, 7, 77
1.4	Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento y los ubicados en los centros comerciales), separados por sexo y debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.	2	t, II, C, 7, N 6, 6.7 y 82
1.5	Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno.	2	t II, C1, Ar 7, 73 y 7.4
1.6	El establecimiento es independiente de la vivienda.	2	
1.7	las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	2	t, II, C1, Ar 7, 7.1, 2.1, 3
1.8	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.	2	
2.	CONDICIONES DE SANEAMIENTO	2	t. Titulo I
2.1	El agua que utiliza es potable, o presenta algún tipo de tratamiento.	2	t II, C1. 3-3.7-32- CVI, Art: 26 -4

Escaneado con CamScanner

¿Cuál debe ser la altura mínima de la puerta

Geydy Alejandra Quiñones
Paola Beltran
carmen valencia
Mayerily Ibáñez

Escaneado con CamScanner

a) ¿Cómo se impide la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza de las paredes?

b) ¿Cuáles son las partes de la resolución 2674 de 2013?

c) ¿Cuál debe ser la altura mínima de la puerta de ingreso al negocio, Tienda o planta?

d) Si la construcción tiene doble Techo en material impermeable y liso (se acepta o. no el Techo) Explique su respuesta.

(2)

EVALUACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

Califique con DOS (2) cuando se cumple totalmente con el aspecto descrito; con UNO (1) cuando este sea cumplido parcialmente; con CERO (0) cuando no lo cumpla; N.A. cuando el aspecto no sea aplicable en el establecimiento y N.O. cuando el aspecto no sea observable.

← TITULO - numeral - renglon.

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIF.	OBSERVACIONES
1.	INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	6.2	Renglon 1.
1.1	El establecimiento está ubicado en lugar seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje.	1.4	Renglon 1 - 4
1.2	El establecimiento está alejado de botadero de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	5.2	Renglon 1 - 4
1.3	La construcción está diseñada a prueba de roedores, plagas e insectos.	2.1	Renglon 2 - 4
1.4	Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento y los ubicados en los centros comerciales), separados por sexo y debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.	6.1	Renglón 1 - 2
1.5	Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno.	1.4	Renglon 3.
1.6	El establecimiento es independiente de la vivienda.	2.6	Renglon 1
1.7	las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	2.2	Renglon 2
1.8	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.	6.3	Renglon 1
2.	CONDICIONES DE SANEAMIENTO	3.1	
2.1	El agua que utiliza es potable, o presenta algún tipo de tratamiento.	3.1	Renglon 1

Escaneado con CamScanner

Silvia Lezama - Grupo 2
Edisson Galeano
Fernanda Mendoza - Grupo 2

Escaneado con CamScanner

1) Responda las siguientes preguntas, según resolución 2674 de 2013.=

a) ¿Cómo se impide la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza de las paredes?

b) ¿Cuáles son las partes de la resolución 2674 de 2013?

c) ¿Cuál debe ser la altura mínima de la puerta de ingreso al negocio, Tienda o planta?

d) Si la construcción tiene doble Techo en material impermeable y liso (se acepta o. no el Techo) Explique su respuesta.

- Sandra Janneth. Hurtado
- LAURA SOFIA LOPEZ C.
- Juan Camilo Perez Parra

S: 6-1-2-3 Aprobado.

2)

EVALUACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

Califique con DOS (2) cuando se cumple totalmente con el aspecto descrito; con UNO (1) cuando este sea cumplido parcialmente; con CERO (0) cuando no lo cumpla; N.A. cuando el aspecto no sea aplicable en el establecimiento y N.O. cuando el aspecto no sea observable.

+ TITULO - numeral - renglon.

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIF.	OBSERVACIONES
1.	INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
1.1	El establecimiento está ubicado en lugar seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje.	1.1	R. 2.
1.2	El establecimiento está alejado de botadero de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	1.3	R. 4
1.3	La construcción está diseñada a prueba de roedores, plagas e insectos.	2.1	R. 5
1.4	Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento y los ubicados en los centros comerciales), separados por sexo y debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.	6.1	R. 8
1.5	Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno.	1.4,	R. 6
1.6	El establecimiento es independiente de la vivienda.	2.6	R. 10
1.7	las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	1.2	R. 4
1.8	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.		
2.	CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
2.1	El agua que utiliza es potable, o presenta algún tipo de tratamiento.		

Escaneado con CamScanner

A R= Con Construcción de guarda escobas

B R= TITULO I

Capítulo 1 = Disposiciones generales

Capítulo 2 = ~~Condiciones básicas de Higiene~~ Equipos y utensilios

Capítulo 3 = Personal manipulador alimentos

Capítulo 4 = Requisitos Higiénicos de fabricación

Capítulo 5 = Aseguramiento y Control de la calidad e inocuidad

Capítulo 6 = Almacenamiento, distribución, Transporte y Comercialización Alimentos y materias primas de Alimentos

Capítulo 7 = Restaurante y Establecimientos gastronómicos

C R= 1 Cm

D R= Si° claro es aceptable desde que tenga espacio para limpieza a la pared y facilidad de limpieza al techo.

Escaneado con CamScanner