SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO

PLAZA DE MERCADO- LA CONCORDIA- FLORENCIA

ÁREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: RESTAURANTES, CAFETERIAS, JUGUERIAS, PANADERIA, HELADERIA

FORMATO DE REGISTRO LIMPIEZA Y DESINFECCION

Codigo: FO-RE-LYD-19	
Elaborado Por: Leicy Johana Martinez Obregón	
Modificado por: Marly Johanna Losada Ortiz- Ing de alimentos	
Fecha de modificación:	
Versión: 2	

Nombre del local o adjudicatario:

VERIFICADO POR: **Codigo**

MES DE VERIFICACION:

Aspecto a inspeccionar		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	ACCIONES CORRECTIVAS: HALLAZGO	ACCION CORRECTIVA	C	NC
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS																																				
DOTACION	uniforme																																			
	tapabocas																																			
	gorro o cofia																																			
	zapatos																																			
HIGIENE	Manos y uñas																																			
	Practicas higiénicas																																			
	Uso de accesorios																																			
AREA DE EXPENDIO DE ALIMENTOS																																				
Pisos, paredes y techo																																				
Puertas - Ventanas																																				
Mallas y angeos																																				
Recipientes contenedores de alimentos																																				
Lavaplatos y lavamanos																																				
Estanteria																																				
Mesones																																				
Canastillas																																				
Enfriadores y congeladores																																				
Neveras																																				
Tablas de Picar																																				
Ventilador																																				
Básculas y grameras																																				
Utensilios (cuchillos, cucharonas,pinsas,espatulas,colador, rallador)																																				
Licuadora																																				
Estufa																																				
Ollas																																				
Loza																																				
AREA DE ALMACENAMIENTO ALIMENTOS Y MATERIA PRIMA																																				
Pisos, paredes y techo																																				
Estibas, estanteria y canastillas																																				
UTENSILIOS DE ASEO																																				
Toallas de limpieza																																				
Escoba																																				
Trapeador																																				
Balde																																				
Recojedor																																				
Recipientes de basura																																				

Supervisado Por:

Observación: Las instalaciones, puntos de venta, equipos y utensilios deben estar limpios y desinfectados, libres de impurezas, polvo, telarañas etc. A los hallazgos identificados se deben realizar acciones correctivas inmediatas.

CALIFICACIÓN SEGUIMIENTO Cumplo: **C** No cumplo: **NC**

SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO

PLAZA DE MERCADO- LA CONCORDIA- FLORENCIA

ÁREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: RESTAURANTES. CAFETERIAS, JUGUERIAS, PANADERIA, HELADERIA

FORMATO DE REGISTRO LIMPIEZA Y DESINFECCION

Codigo: FO-RE-LYD-19	
Elaborado Por: Leicy Johana Martinez Obregón	
Modificado por: Marly Johanna Losada Ortiz- Ing de alimentos	
Fecha de modificación:	
Versión: 2	

Nombre del local o adjudicatario: **Codigo**

VERIFICADO POR:

MES DE VERIFICACION:

Aspecto a inspeccionar		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	ACCIONES CORRECTIVAS: HALLAZGO	ACCION CORRECTIVA	C	NC
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS																																				
DOTACION	uniforme																																			
	tapabocas																																			
	gorro o cofia																																			
	zapatos																																			
HIGIENE	Manos y uñas																																			
	Practicas higiénicas																																			
	Uso de accesorios																																			
AREA DE EXPENDIO DE ALIMENTOS																																				
Pisos, paredes y techo																																				
Puertas - Ventanas																																				
Mallas y angeos																																				
Recipientes contenedores de alimentos																																				
Lavaplatos y lavamanos																																				
Estanteria																																				
Mesones																																				
Canastillas																																				
Enfriadores y congeladores																																				
Neveras																																				
Tablas de Picar																																				
Ventilador																																				
Básculas y gramera																																				
Utensilios (cuchillos, cucharonas,pinsas,espatulas,colador, rallador)																																				
Licuadora																																				
Estufa																																				
Ollas																																				
Loza																																				
AREA DE ALMACENAMIENTO ALIMENTOS Y MATERIA PRIMA																																				
Pisos, paredes y techo																																				
Estibas, estanteria y canastillas																																				
UTENSILIOS DE ASEO																																				
Toallas de limpieza																																				
Escoba																																				
Trapeador																																				
Balde																																				
Recolector																																				
Recipientes de basura																																				

Supervisado Por:

Observación: Las instalaciones, puntos de venta, equipos y utensilios deben estar limpios y desinfectados, libres de impurezas, polvo, telarañas etc. A los hallazgos identificados se deben realizar acciones correctivas inmediatas.

CALIFICACIÓN SEGUIMIENTO Cumple: C No cumplo: NC

	SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO PLAZA DE MERCADO- LA CONCORDIA- FLORENCIA	Código: FOR-PCIP-20 Elaborado Por: Leicy Johana Martínez Obregón
	ÁREA DE EXPENDIDOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: ABARROTES, MINIMERCADOS, PRECOCIDOS, SALSAMENTARIAS, QUESOS Y HARINAS, ESPECIAS Y FUENTES DE SODA	Fecha de Elaboración: JULIO 2022
	FORMATO DE REGISTRO CONTROL DE PLAGAS	Versión: 2

NOMBRE DEL LOCAL O ADJUDICATARIO **CODIGO**

TRAMPA	MEDIDA PREVENTIVA: REVISAR AREAS											MEDIDA CORRECTIVA											
	Fecha	Mallas		Puertas		Ventanas		pisos		Rejilla		plaga presente	Lugar de presencia de plaga	Cantidad indicador adicionar		Medida		Nombre del producto para la plaga	Cantidad para aplicar g o ml	Plaga erradicada		Responsable o Empresa	Observación
		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC		Área	si	No	F	Q			C	NC		

SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO	Codigo: FOR-PRSL-18
PLAZA DE MERCADO- LA CONCORDIA- FLORENCIA	Elaborado Por: Leicy Johana Martinez Modificado por: Marly Johanna Losada Ortiz- Ing de alimentos
PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	Fecha de Elaboración: JULIO 2022 Fecha de modificaciónn: marzo 2023 Versión: 2

Nombre del local o adjudicatario: Codigo

VERIFICAR

Fecha			Hora	UBICACIÓN DE CANECAS DE BASURA		CANECAS PROTEGIDAS CON SUS BOLSAS		ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE LOS RESIDUOS		CLASIFICACION DE LOS RESIDUOS		DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS		L Y D DE LAS CANECAS	RESPONSABLE	Observaciones
DIA	MES	AÑO		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC			

C: CUMPLE	NC: NO CUMPLE	Supervisado por:

	SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO	Codigo: FOR- PAP-16
		Elaborado Por: LEICY JOHANA MARTINEZ OBREGON
	PLAZA DE MERCADO LA CONCORDIA FLORENCIA	Actualizado por: Marly Johanna Losada Ortiz - ing de alimentos
		Fecha de Elaboración: JULIO 2022
		Fecha de Actualización :Marzo 2023
	VERIFICACIÓN ORGANOLEPTICA DE LA CALIDAD DEL AGUA - CLORO RESIDUAL O LIBRE Y PH PROGRAMA DE AGUA POTABLE	Versión:2

Nombre del local o adjudicatario: **Codigo:**

FECHA			CARACTERISTICAS						PUNTO DE MUESTREO	REGISTRO CLORO RESIDUAL O.3 a 2 ppm	REGISTRO Ph 6,5 y 9,0	RESPONSABLE	OBSERVACION
			SABOR		OLOR		COLOR						
DIA	MES	AÑO	C	NC	C	NC	C	NC					

C: CUMPLE N C: NO CUMPLE Supervisado Por:

ALCALDÍA DE FLORENCIA
SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO MUNICIPAL

LISTA DE CHEQUEO PARA IDENTIFICACIÓN Y APOYO DE MEJORAS EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN, EXPENDIO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS EN PLAZAS DE MERCADO DE FLORENCIA CAQUETA.
RESOLUCION 2674 DE 2013

Diseñado por: Alexis tapasco Valderrama	LCHIM-EPEAD
Actualizado por: Marly Johanna	VERSION 2
Diligenciado por: Marly Johanna	FECHA DE MODIFICACIÓN: 20/02/2023

Nombre Comercial del Establecimiento	Restaurante Silvia
Tipo de establecimiento: Expendio de alimentos_____ Preparaciónde alimentos_X_ Almacenamiento____	Codigo del Local: C-076 Fecha de la visita: 08-03-2023
Nombre y apellidos de Adjudicatorio:	Silvia Rojas Tique
Cedula Adjudicatario: 40081563	Celular: 3133279593

ITEM	PLAZA DE MERCADO LA CONCORDIA	C	NC	OBSERVACIONES Y HALLAZGOS
1	CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO			
1.1	**Localización y diseño.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*		X	Restaurante ubicado en la plaza de mercado donde existe focos de insalubridad en sus exteriores.
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)* .		X	Se observa humedad en paredes
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*		X	Se observa falta de mantenimiento de limpieza en techo.
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (*Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X		
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS			
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	X		
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	X		
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
3.1	**Estado de salud.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	X		

3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*		X	No se evidencia reconocimiento médico de la manipuladora de alimentos
3.3	**Prácticas higiénicas.**(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X		
3.4	**Educación y capacitación.**(*Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*		X	No se evidencia programa de capacitación continuo y permanente.
4	REQUISITOS HIGIENICOS			
4.1	**Control de materias primas e insumos.**(*Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3.Resolución 5109 de 2005.Resolución 1506 de 2011.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	X		
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	X		
4,3	**Manejo de temperaturas.**(*Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*		X	No se implementa el uso de termómetro ni registro de control de temperaturas
4,4	**Condiciones de almacenamiento.**(*Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X		
5	SANEAMIENTO			
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	X		
5.2	**Residuos líquidos.**(*Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X		
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18. Numeral 11.)*	X		

5.4	**Control integral de plagas.***(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.***(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X		
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.***(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*		X	No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación.
Marcar C : cuando cumple todos los requisitos establecidos en la norma				
Marcar NC : cuando No cumple alguno de los requisitos establecidos en la norma y detallar el hallazgo en la observación para su seguimiento de cumplimiento.				

Firmas.

Auditado silvia Rojas tigüe
40081563

Auditor
CC 30.509.479
ING. DE ALIMENTOS.

ALCALDÍA DE FLORENCIA
DEPARTAMENTO DE CAQUETÁ

SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO MUNICIPAL

LISTA DE CHEQUEO PARA IDENTIFICACIÓN Y APOYO DE MEJORAS EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN, EXPENDIO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS EN PLAZAS DE MERCADO DE FLORENCIA CAQUETA.
RESOLUCION 2674 DE 2013

Diseñado por: Alexis tapasco Valderrama	LCHIM-EPEAD
Actualizado por: Marly Johanna	VERSION 2
Diligenciado por: Marly Johanna	FECHA DE MODIFICACIÓN: 20/02/2023
Nombre Comercial del Establecimiento	Los Guaduales
Tipo de establecimiento: Expendio de alimentos_____ Preparaciónde alimentos_X_ Almacenamiento____	Codigo del Local: C-059 Fecha de la visita: 08-03-2023
Nombre y apellidos de Adjudicatorio:	Luz Dagobeth Cabezas
Cedula Adjudicatario: 18 162 447	Celular: 3137233 6711

ITEM	PLAZA DE MERCADO LA CONCORDIA	C	NC	OBSERVACIONES Y HALLAZGOS
1	I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO			
1.1	**Localización y diseño.**(*Resolución 2674/2013. Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*		X	Restaurante ubicado en la plaza de mercado donde existe focos de insalubridad en sus exteriores
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)* .	X		
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*		X	Se observa techo con falta de mantenimiento de pintura
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (*Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2. 6.3, 8.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X		
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS			
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*		X	Se observa canastilla para almacenamiento de alimentos partida
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	X		

3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**			
3.1	**Estado de salud.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	X		
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*		X	Se evidencia reconocimientos Medicos (Vencidos) Mayor a un año
3.3	**Prácticas higiénicas.**(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)		X	Se evidencias Sin uso de Tapabocas, protección del cabello y dotación de color oscuro. Se observa uso de accesorios.
3.4	**Educación y capacitación.**(*Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*		X	No se evidencia Plan de capacitación Continuo y permanente
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**			
4.1	**Control de materias primas e insumos.**(*Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3.Resolución 5109 de 2005.Resolución 1506 de 2011.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	X		
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	X		
4,3	**Manejo de temperaturas.**(*Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*		X	No se evidencia Manejo de temperaturas de cocción ni termómetro.
4,4	**Condiciones de almacenamiento.**(*Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*			

5	SANEAMIENTO			
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	X		
5.2	**Residuos líquidos.***(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X		
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	X		
5.4	**Control integral de plagas.***(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.***(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X		
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.***(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*		X	No se evidencian soportes de plan de saneamiento.
Marcar C : cuando cumple todos los requisitos establecidos en la norma				
Marcar NC : cuando No cumple alguno de los requisitos establecidos en la norma y detallar el hallazgo en la observación para su seguimiento de cumplimiento.				

Firmas.

Auditado Flor Ramos
41116753

Auditor
CC 30509479
ING. DE ALIMENTOS.

ALCALDÍA DE FLORENCIA

SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO MUNICIPAL

LISTA DE CHEQUEO PARA IDENTIFICACIÓN Y APOYO DE MEJORAS EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN, EXPENDIO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS EN PLAZAS DE MERCADO DE FLORENCIA CAQUETA.

RESOLUCION 2674 DE 2013

Diseñado por: Alexis tapasco Valderrama	LCHIM-EPEAD
Actualizado por: Marly Johanna	VERSION 2
Diligenciado por: Marly Johanna	FECHA DE MODIFICACIÓN: 20/02/2023

Nombre Comercial del Establecimiento	RESTAURANTE LUZ MARINA
Tipo de establecimiento: Expendio de alimentos_____Preparaciónde alimentos_X_ Almacenamiento___	Codigo del Local: 500672 500671 501238 Fecha de la visita: 07-03-2023
Nombre y apellidos de Adjudicatorio:	Luz Marina Muñoz Gutierrez
Cedula Adjudicatario: 40.759 730	Celular: 322 731 2953

ITEM	PLAZA MERCADO LA CONCORDIA	C	NC	OBSERVACIONES Y HALLAZGOS
1	**1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO**			
1.1	**Localización y diseño.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*		X	El establecimiento esta ubicado al interior de la plaza
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)* .	X		
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*		X	Se evidencia techo falso en lonas
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (*Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X		
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**			
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*		X	Se evidencia mesones con soportes (patas) oxidados.
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	X		

3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**			
3.1	**Estado de salud.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.*)	X		
3.2	**Reconocimiento médico.** (*Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4*)		X	El personal no cuenta con reconocimiento médico.
3.3	**Prácticas higiénicas.**(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)		X	Se observa manipuladoras con accesorios y con dotación de color oscuro.
3.4	**Educación y capacitación.**(*Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.*)		X	No se evidencia programa de capacitación continuo y permanente, ni soportes.
4	**REQUISITOS HIGIÉNICOS**			
4.1	**Control de materias primas e insumos.**(*Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3.Resolución 5109 de 2005.Resolución 1506 de 2011.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.*)	X		
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** (*Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.*)	X		
4,3	**Manejo de temperaturas.**(*Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.*)		X	No se evidencia el uso de termómetro ni registros de control de temperaturas.
4.4	**Condiciones de almacenamiento.**(*Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.*)		X	se observa almacenamiento de verduras con materiales en desuso en canastillas.

5	SANEAMIENTO			
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	X		
5.2	**Residuos líquidos.***(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X		
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*		X	Se observa recipiente para disposición de residuos sólidos sin tapa.
5.4	**Control integral de plagas.***(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*		X	Se evidencio prescencia de cucarachas.
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.***(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*		X	Se observa suciedad debajo de mesones
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.***(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*		X	No se observó plan de saneamiento básico y su implementación.

Marcar C : cuando cumple todos los requisitos establecidos en la norma

Marcar NC : cuando No cumple alguno de los requisitos establecidos en la norma y detallar el hallazgo en la observación para su seguimiento de cumplimiento.

Firmas.

Auditado Luz Marina Cortez Gutierrez
40759730 Florencia.

Auditor
CC. 30509479
ING. DE ALIMENTOS.

ALCALDIA DE FLORENCIA
DEPARTAMENTO DEL CAQUETA
TU GENTE ES LA NUMERO 1

SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO MUNICIPAL

LISTA DE CHEQUEO PARA IDENTIFICACIÓN Y APOYO DE MEJORAS EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN, EXPENDIO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS EN PLAZAS DE MERCADO DE FLORENCIA CAQUETA.

RESOLUCION 2674 DE 2013

Diseñado por: Alexis tapasco Valderrama	LCHIM-EPEAD
Actualizado por: Marly Johanna	VERSION 2
Diligenciado por: Marly Johanna	FECHA DE MODIFICACIÓN: 20/02/2023
Nombre Comercial del Establecimiento	Cafeteria Claudia
Tipo de establecimiento: Expendio de alimentos_____Preparaciónde alimentos_X_ Almacenamiento____	Codigo del Local: C-106 Fecha de la visita: 06-03-2023
Nombre y apellidos de Adjudicatorio:	Yigdo Maria Manlauda
Cedula Adjudicatario: 40.760658	Celular: 3163657737.

ITEM	PLAZA DE MERCADO LA CONCORDIA	C	NC	OBSERVACIONES Y HALLAZGOS
1	I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO			
1.1	**Localización y diseño.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*		X	Punto de venta de alimentos ubicada en plaza de mercado donde existe focos de insalubridad en sus exteriores.
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)* .		X	Se observa pisos porosos con suciedad.
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*		X	Se observa techo, con falta de mantenimiento de pintura
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X		
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS			
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*		X	Se observa falta de mantenimiento de pintura en hornos
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	X		
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
3.1	**Estado de salud.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	X		

3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*		X	No se evidenció reconocimiento médico de la manipuladora de los alimentos.
3.3	**Prácticas higiénicas.**(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)		X	La manipuladora de los alimentos no usa protección del cabello ni tapabocas.
3.4	**Educación y capacitación.**(*Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*		X	No se evidencia programa de capacitación continuo y permanente.
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**			
4.1	**Control de materias primas e insumos.**(*Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3.Resolución 5109 de 2005.Resolución 1506 de 2011.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	X		
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	X		
4,3	**Manejo de temperaturas.**(*Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*		X	No se implementa uso de termómetros ni registros de control de temperaturas.
4,4	**Condiciones de almacenamiento.**(*Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X		
5	**SANEAMIENTO**			
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	X		
5.2	**Residuos líquidos.**(*Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X		
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	X		

5.4	**Control integral de plagas.**(*Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.*)	X		
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.**(*Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X		
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.**(*Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*		X	No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación.
Marcar C : cuando cumple todos los requisitos establecidos en la norma				
Marcar NC : cuando No cumple alguno de los requisitos establecidos en la norma y detallar el hallazgo en la observación para su seguimiento de cumplimiento.				

Firmas.

Auditado: Yigda María Velasquez
40760658

Auditor
CC 30.509479
ING. DE ALIMENTOS

ALCALDIA DE FLORENCIA
DEPARTAMENTO DE CAQUETA

SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO MUNICIPAL

LISTA DE CHEQUEO PARA IDENTIFICACIÓN Y APOYO DE MEJORAS EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN, EXPENDIO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS EN PLAZAS DE MERCADO DE FLORENCIA CAQUETA.

RESOLUCION 2674 DE 2013

Diseñado por: Alexis tapasco Valderrama	ICHIM-EPEAD
Actualizado por: Marly Johanna	VERSION 2
Diligenciado por: Marly Johanna	FECHA DE MODIFICACIÓN: 20/02/2023

Nombre Comercial del Establecimiento	Super Jugos
Tipo de establecimiento: Expendio de alimentos_____ Preparaciónde alimentos X Almacenamiento____	Codigo del Local: C-067 Fecha de la visita: 06-03-2023
Nombre y apellidos de Adjudicatorio:	María Deisy Ramirez
Cedula Adjudicatario: 51848636.	Celular: 3142286353.

ITEM	PLAZA DE MERCADO LA CONCORDIA.	C	NC	OBSERVACIONES Y HALLAZGOS
1	CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO			
1.1	**Localización y diseño.**(*Resolución 2674/2013, Articulo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6,; Articulo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Articulo 33, Numeral 8)*		X	Punto de venta de alimentos ubicado en la plaza de mercado donde existe Focos de insalubridad en sus exteriores.
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.**(*Resolución 2674/2013, Articulo 7, Numeral 1, 2. Articulo 33, Numerales 1, 2 y 3.)* .	X		
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.**(*Resolución 2674/2013, Articulo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Articulo 33, Numeral 4.)*	X		
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (*Resolución 2674/2013, Articulo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Articulo 32, Numeral 9 y 11.)*	X		
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS			
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.**(*Resolución 2674/2013, Articulo 8, Articulo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Articulo 10, Numerales 2 y 3. Articulo 34.)*	X		
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.**(*Resolución 2674/2013, Articulo 8; Articulo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Articulo 34. Articulo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	X		
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
3.1	**Estado de saiud.**(*Resolución 2674/2013, Articulo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Articulo 14, Numeral 12.)*	X		

3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*		X	No se evidencia reconocimiento médico de las manipuladoras de los alimentos.
3.3	**Prácticas higiénicas.**(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)		X	Una de las manipuladoras usa accesorios
3.4	**Educación y capacitación.**(*Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*		X	No se evidencia programa de capacitación continuo y permanente.
4	REQUISITOS HIGIENICOS			
4.1	**Control de materias primas e insumos.***(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3.Resolución 5109 de 2005.Resolución 1506 de 2011.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	X		
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	X		
4,3	**Manejo de temperaturas.***(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	-	X	No se evidencia el uso de termometro, ni registros de control de temperaturas
4,4	**Condiciones de almacenamiento.**(*Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X		
5	SANEAMIENTO			
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	X		
5.2	**Residuos líquidos.***(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X		
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18. Numeral 11.)*	X		

5.4	**Control integral de plagas.***(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.***(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X		
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.***(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*		X	No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación.
Marcar C : cuando cumple todos los requisitos establecidos en la norma				
Marcar NC : cuando No cumple alguno de los requisitos establecidos en la norma y detallar el hallazgo en la observación para su seguimiento de cumplimiento.				

Firmas. María Del S. Ruiz

Auditado 51848632.

Auditor

CC. 30.509479
ING. DE ALIMENTOS.

ALCALDÍA DE FLORENCIA
DEPARTAMENTO DE CAQUETÁ

SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO MUNICIPAL

LISTA DE CHEQUEO PARA IDENTIFICACIÓN Y APOYO DE MEJORAS EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN, EXPENDIO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS EN PLAZAS DE MERCADO DE FLORENCIA CAQUETA.

RESOLUCION 2674 DE 2013

Diseñado por: Alexis tapasco Valderrama	LCHIM-EPEAD
Actualizado por: Marly Johanna	VERSION 2
Diligenciado por: Marly Johanna	FECHA DE MODIFICACIÓN: 20/02/2023

Nombre Comercial del Establecimiento	Restaurante de Leidy
Tipo de establecimiento: Expendio de alimentos_____Preparaciónde alimentos X Almacenamiento____	Codigo del Local: No evidenciado Fecha de la visita: 05-03-2023
Nombre y apellidos de Adjudicatorio:	Leidy Victoria Peña Otalvaro
Cedula Adjudicatario: 40777499	Celular: 3206273124

ITEM	PLAZA DE MERCADO LA CONCORDIA	C	NC	OBSERVACIONES Y HALLAZGOS
1	CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO			
1.1	Localización y diseño.*(Resolución 2674/2013, Artículo 6. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,: Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*		X	Punto de venta ubicado en plaza de mercado donde existen focos de insalubridad en sus exteriores.
1.2	Condiciones de pisos y paredes.*(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*.		X	Se observa suciedad en pisos.
1.3	Techos, iluminación y ventilación.*(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*		X	Se observa falta de mantenimiento de pintura en techo.
1.4	Instalaciones sanitarias. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X		
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS			
2.1	Condiciones de equipos y utensilios.*(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9. Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	X		
2.2	Superficies de contacto con el alimento.*(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	X		
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
3.1	Estado de salud.*(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	X		

3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*		X	No cuenta con reconocimiento médico de la manipuladora de los alimentos.
3.3	**Prácticas higiénicas.**(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35. Numeral 5 y 7.)		X	La manipuladora de los alimentos no cuenta con dotación de color claro, protección del cabello.
3.4	**Educación y capacitación.**(*Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*		X	No se evidencia programa de capacitación continuo y permanente
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**			
4.1	**Control de materias primas e insumos.***(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3.Resolución 5109 de 2005.Resolución 1506 de 2011.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	X		
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	X		
4,3	**Manejo de temperaturas.***(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*		X	No se implementa el uso de termómetro, ni se evidencian registros de control de temperaturas.
4,4	**Condiciones de almacenamiento.**(*Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X		
5	**SANEAMIENTO**			
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	X		
5.2	**Residuos líquidos.**(*Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X		
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18 Numeral 11.)*		X	No cuenta con recipiente con tapa.

5.4	**Control integral de plagas.***(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.***(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*		X	Se observa suciedad en pisos.
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.***(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*		X	No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación.
Marcar C : cuando cumple todos los requisitos establecidos en la norma				
Marcar NC : cuando No cumple alguno de los requisitos establecidos en la norma y detallar el hallazgo en la observación para su seguimiento de cumplimiento.				

Firmas.

Auditado Leidy Pinzón
40777499

Auditor
CC 30.509.479.
ING. DE ALIMENTOS.

ALCALDÍA DE FLORENCIA
DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ

SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO MUNICIPAL

LISTA DE CHEQUEO PARA IDENTIFICACIÓN Y APOYO DE MEJORAS EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN, EXPENDIO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS EN PLAZAS DE MERCADO DE FLORENCIA CAQUETA.
RESOLUCION 2674 DE 2013

Diseñado por: Alexis tapasco Valderrama	LCHIM-EPEAD
Actualizado por: Marly Johanna	VERSION 2
Diligenciado por: Marly Johanna	FECHA DE MODIFICACIÓN: 20/02/2023
Nombre Comercial del Establecimiento	FINSACADAS Y JUGOS DE FRUTAS DIANA
Tipo de establecimiento: Expendio de alimentos_____ Preparaciónde alimentos X Almacenamiento____	Codigo del Local: C-073 Fecha de la visita: 05-03-2023
Nombre y apellidos de Adjudicatorio:	Luis Alberto Bonilla
Cedula Adjudicatario: 17681052	Celular: 3202307678
ITEM PLAZA DE MERCADO LA CONCORDIA.	

1		C	NC	OBSERVACIONES Y HALLAZGOS
	1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO			
1.1	**Localización y diseño.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*		X	Establecimiento ubicado en la plaza de mercado donde existe focos de insalubridad en sus exteriores.
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.**(*Resolución 2674/2013. Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)* .	X		
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	X		
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (*Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X		
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**			
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	X		
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	X		
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**			
3.1	**Estado de salud.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)*	X		

3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*		X	No se evidencia reconocimiento médico de la manipuladora de los alimentos.
3.3	**Prácticas higiénicas.**(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)		X	la manipuladora no usa protección del cabello y tapabocas
3.4	**Educación y capacitación.**(*Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*		X	No se evidencia Programa de capacitación continuo y permanente.
4	REQUISITOS HIGIENICOS			
4.1	**Control de materias primas e insumos.**(*Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3.Resolución 5109 de 2005.Resolución 1506 de 2011.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	X		
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	X		
4,3	**Manejo de temperaturas.**(*Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*		X	No se evidencia el uso de termómetro ni se ejecutan registros de control de temperaturas.
4,4	**Condiciones de almacenamiento.**(*Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X		
5	SANEAMIENTO			
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	X		
5.2	**Residuos líquidos.**(*Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X		
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	X		

5.4	**Control integral de plagas.***(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.***(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X		
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.***(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*		X	No se evidencia plan de saneamiento básico ni su implementación.
Marcar C : cuando cumple todos los requisitos establecidos en la norma				
Marcar NC : cuando No cumple alguno de los requisitos establecidos en la norma y detallar el hallazgo en la observación para su seguimiento de cumplimiento.				

Firmas.

Auditado Reana Magay Orobioc
28918428

Auditor
CC 30.509.449
ING. DE ALIMENTOS

ALCALDIA DE FLORENCIA
PRESENTE EN LA PROSPERIDAD
SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO MUNICIPAL

LISTA DE CHEQUEO PARA IDENTIFICACIÓN Y APOYO DE MEJORAS EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN, EXPENDIO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS EN PLAZAS DE MERCADO DE FLORENCIA CAQUETA.
RESOLUCION 2674 DE 2013

Diseñado por: Alexis tapasco Valderrama	LCHIM-EPEAD
Actualizado por: Marly Johanna	VERSION 2
Diligenciado por: Marly Johanna	FECHA DE MODIFICACIÓN: 20/02/2023
Nombre Comercial del Establecimiento	Frutas y verduras Cordo
Tipo de establecimiento: Expendio de alimentos X Preparaciónde alimentos____ Almacenamiento____	Codigo del Local: 500733 5071466 Fecha de la visita: 04-03-2023
Nombre y apellidos de Adjudicatorio:	Miguel Angel Morillo
Cedula Adjudicatario: 1A 105 727	Celular: 3132347949

ITEM	PLAZA MERCADO LA CONCORDIA	C	NC	OBSERVACIONES Y HALLAZGOS
1	CONDICIONES SANITARIAS DE LAS INSTALACIONES FISICAS			
1.1	**Localización y diseño.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*		X	Establecimiento ubicado en plaza de mercado
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*.		X	Se evidencia pisos con grietas y socios.
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*		X	Se evidencia techo con falta de mantenimiento de pintura.
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (*Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X		
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS			
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	X		
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	X		

	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
3.1	**Estado de salud.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	X		
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*		X	No cuenta con Reconocimiento médico del personal manipulador de los alimentos
3.3	**Prácticas higiénicas.**(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)		X	El manipulador de los alimentos no usa dotación de color claro.
3.4	**Educación y capacitación.**(*Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*		X	No cuenta con plan de capacitación continuo y permanente.
	REQUISITOS HIGIÉNICOS			
4.1	**Control de materias primas e insumos.**(*Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3.Resolución 5109 de 2005.Resolución 1506 de 2011.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	X		
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	X		
4,3	**Manejo de temperaturas.**(*Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	X		
4,4	**Condiciones de almacenamiento.**(*Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X		

	SANEAMIENTO			
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*		X	No cuenta con agua potable, (la) propio en el establecimiento.
5.2	**Residuos líquidos.***(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X		
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*		X	No cuenta con tapa la caneca para disposición de residuos sólidos.
5.4	**Control integral de plagas.***(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.***(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X		
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.***(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*		X	No cuenta con plan de saneamiento básico.
Marcar C : cuando cumple todos los requisitos establecidos en la norma				
Marcar NC : cuando No cumple alguno de los requisitos establecidos en la norma y detallar el hallazgo en la observación para su seguimiento de cumplimiento.				

Firmas.

Auditado [illegible]
1710924

Auditor Yoaly Johanna Losada O.
C.C. 30-509479.
ING. DE ACIMENTOS.

ALCALDÍA DE FLORENCIA
DEPARTAMENTO DE CAQUETÁ

SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO MUNICIPAL

LISTA DE CHEQUEO PARA IDENTIFICACIÓN Y APOYO DE MEJORAS EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN, EXPENDIO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS EN PLAZAS DE MERCADO DE FLORENCIA CAQUETA.
RESOLUCION 2674 DE 2013

Diseñado por: Alexis tapasco Valderrama	ICHIM-EPEAD
Actualizado por: Marly Johanna	VERSION 2
Diligenciado por: Marly Johanna	FECHA DE MODIFICACIÓN: 20/02/2023
Nombre Comercial del Establecimiento	Frutas y Verduras Olga
Tipo de establecimiento: Expendio de alimentos X Preparaciónde alimentos____ Almacenamiento____	Codigo del Local: Sin Código Fecha de la visita: 04-03-2023
Nombre y apellidos de Adjudicatorio:	Olga Edith Solarte Vallejo
Cedula Adjudicatario: 30 505 921	Celular: 320 819 3803

ITEM	PLAZA MERCADO CONCORDIA	C	NC	OBSERVACIONES Y HALLAZGOS
1	CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO			
1.1	Localización y diseño.(*Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*		X	Este punto de venta está ubicado al interior de la plaza de mercado donde existen focos de insalubridad
1.2	Condiciones de pisos y paredes.(*Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)* .		X	Se observa piso rústico y sucio.
1.3	Techos, iluminación y ventilación.(*Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*		X	Falta mantenimiento de pintura en techo.
1.4	Instalaciones sanitarias. (*Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X		
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS			
2.1	Condiciones de equipos y utensilios.(*Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	X		
2.2	Superficies de contacto con el alimento.(*Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	X		
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
3.1	Estado de salud.(*Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	X		

3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*		X	La manipuladora de los alimentos no cuenta con reconocimiento médico.
3.3	**Prácticas higiénicas.**(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)		X	La manipuladora de los alimentos no usa protección del cabello, ni dotación de color claro.
3.4	**Educación y capacitación.**(*Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*		X	No cuenta con programa de capacitación continuo y permanente.
4.1	**Control de materias primas e insumos.***(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3.Resolución 5109 de 2005.Resolución 1506 de 2011.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	X		
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	X		
4,3	**Manejo de temperaturas.***(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	X		
4,4	**Condiciones de almacenamiento.**(*Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X		
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*		X	El punto de venta no cuenta con suministro de agua potable propio
5.2	**Residuos líquidos.***(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X		
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*		X	No usan recipiente hermetico con tapa para disposición de residuos sólidos.
5.4	**Control integral de plagas.***(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.1*	X		

5.4	**Control integral de plagas.***(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.***(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X		
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.***(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*		X	No cuenta con plan de saneamiento básico.
Marcar C : cuando cumple todos los requisitos establecidos en la norma				
Marcar NC : cuando No cumple alguno de los requisitos establecidos en la norma y detallar el hallazgo en la observación para su seguimiento de cumplimiento.				

Firmas.

30505921

Auditado Olga Solarte

Auditor

CC. 30.509.479.
ING. DE ALIMENTOS.

ALCALDÍA DE FLORENCIA
DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ

SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO MUNICIPAL

LISTA DE CHEQUEO PARA IDENTIFICACIÓN Y APOYO DE MEJORAS EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN, EXPENDIO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS EN PLAZAS DE MERCADO DE FLORENCIA CAQUETA.
RESOLUCION 2674 DE 2013

Diseñado por: Alexis tapasco Valderrama	LCHM-EPEAD
Actualizado por: Marly Johanna	VERSION 2
Diligenciado por: Marly Johanna	FECHA DE MODIFICACIÓN: 20/02/2023
Nombre Comercial del Establecimiento	Condimentos El Porvenir
Tipo de establecimiento: Expendio de alimentos X Preparaciónde alimentos____ Almacenamiento____	Codigo del Local: 500690 Fecha de la visita: 03-03-2023
Nombre y apellidos de Adjudicatorio:	Yesid Castro Vasquez
Cedula Adjudicatario:	Celular: 3174280705

ITEM	PLAZA DE MERCADO LA CONCORDIA	C	NC	OBSERVACIONES Y HALLAZGOS
1	**I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO**			
1.1	**Localización y diseño.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*		X	Establecimiento ubicado al interior de la plaza de mercado donde existen focos de insalubridad en sus exteriores
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)* .		X	Falta mantenimiento de pintura en paredes. y pisos rústicos
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*		X	Falta mantenimiento de pintura en techo.
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (*Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X		
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**			
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	X		
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	X		
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**			
3.1	**Estado de salud.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	X		

3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*		X	No se evidencia reconocimiento médico por parte de los manipuladores de los alimentos.
3.3	**Prácticas higiénicas.**(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)		X	El personal manipulador de los alimentos no usan dotación adecuada de color claro, protección del cabello
3.4	**Educación y capacitación.**(*Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*		X	No cuenta con programa de capacitación continuo y permanente.
4.1	**Control de materias primas e insumos.***(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3.Resolución 5109 de 2005.Resolución 1506 de 2011.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	X		
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	X		
4,3	**Manejo de temperaturas.***(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	X		
4,4	**Condiciones de almacenamiento.**(*Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X		
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*		X	El punto de venta no cuenta con suministro de agua potable propio.
5.2	**Residuos líquidos.***(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X		
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*		X	El recipiente para disposición de residuos sólidos no cuenta con tapa
5.4	**Control integral de plagas.***(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		

5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X		
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*		X	El establecimiento no cuenta con plan de saneamiento básico.

Marcar C : cuando cumple todos los requisitos establecidos en la norma

Marcar NC : cuando No cumple alguno de los requisitos establecidos en la norma y detallar el hallazgo en la observación para su seguimiento de cumplimiento.

Firmas.

Auditado Yesid Castro
CC 1764291 4

Auditor Maddy Johanna Sossa D.
CC. 30.509479.
ING. DE ALIMENTOS.

ALCALDÍA DE FLORENCIA

SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO MUNICIPAL

LISTA DE CHEQUEO PARA IDENTIFICACIÓN Y APOYO DE MEJORAS EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN, EXPENDIO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS EN PLAZAS DE MERCADO DE FLORENCIA CAQUETA.

RESOLUCION 2674 DE 2013

Diseñado por: Alexis tapasco Valderrama	LCHIM-EPEAD
Actualizado por: Marly Johanna	VERSION 2
Diligenciado por: Marly Johanna	FECHA DE MODIFICACIÓN: 20/02/2023

Nombre Comercial del Establecimiento	Frutas y verduras de Floralba.
Tipo de establecimiento: Expendio de alimentos X Preparaciónde alimentos____ Almacenamiento____	Codigo del Local: 500864 Fecha de la visita: 03-03-2023
Nombre y apellidos de Adjudicatorio:	Floralba Romero tapa
Cedula Adjudicataria: 40783 333	Celular: 313 308 9899

ITEM	Plaza Mercado La Concordia	C	NC	OBSERVACIONES Y HALLAZGOS
1	1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO			
1.1	**Localización y diseño.**(*Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numerales 1.1. 1.2. 1.3. 2.1. 2.3 y 2.6.; Artículo 32. Numerales 1. 2. 3. 4. 6 y 7. Artículo 33. Numeral 8)*		X	Establecimiento ubicado al interior de la plaza de mercado donde existan focos de insalubridad en sus alrededores.
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.**(*Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 1. 2. Artículo 33. Numerales 1. 2 y 3.)*.		X	Se observa suciedad en pisos.
1.3	**Techos. iluminación y ventilación.**(*Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 3. 4. 5. 7. 8. Artículo 33. Numeral 4.)*		X	Se observa claraboyas sin protección, falta mantenimiento de pintura en techo.
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (*Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numeral 6.1. 6.2. 6.3. 6.4; Artículo 32. Numeral 9 y 11.)*	X		
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS			
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.**(*Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 1. 6. 8 y 9. Artículo 10. Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	X		
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.**(*Resolución 2674/2013. Artículo 8; Artículo 9. Numerales 2. 3. 4. 5. 7 y 10: Artículo 34. Artículo 35. Numeral 8 y 10.Resoluciones 683. 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	X		

3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**			
3.1	**Estado de salud.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.*)	X		
3.2	**Reconocimiento médico.** (*Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4*)		X	La manipuladora de alimentos no cuenta con reconocimiento médico.
3.3	**Prácticas higiénicas.**(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)		X	La manipuladora de alimentos no cuenta con dotación adecuada (tapabocas, protección del cabello, dotación de color claro)
3.4	**Educación y capacitación.**(*Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.*)	X		Evidencia capacitación pero no cuenta con programa de capacitación continuo y permanente.
4	**REQUISITOS HIGIÉNICOS**			
4.1	**Control de materias primas e insumos.**(*Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numeraies 1, 2 y 3.Resolución 5109 de 2005.Resolución 1506 de 2011.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.*)	X		
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** (*Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.*)	X		
4,3	**Manejo de temperaturas.**(*Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.*)	X		
4.4	**Condiciones de almacenamiento.**(*Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.*)	X		

5	SANEAMIENTO			
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*		X	El puesto de venta no cuenta con suministro de agua potable, propio del establecimiento o puesto de venta.
5.2	**Residuos liquidos.***(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X		
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*		X	No cuenta con recipiente para disposición de residuos sólidos, lo realizan en bolsas.
5.4	**Control integral de plagas.***(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.***(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X		
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.***(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*		X	No cuenta con plan de Saneamiento básico.

Marcar C : cuando cumple todos los requisitos establecidos en la norma

Marcar NC : cuando No cumple alguno de los requisitos establecidos en la norma y detallar el hallazgo en la observación para su seguimiento de cumplimiento.

Firmas.

Auditado Floralba Romero
40783333

Auditor Yoraly Johanna Losada O.
CC. 30509499
ING. DE ALIMENTOS.

ALCALDÍA DE FLORENCIA
DEPARTAMENTO DE CAQUETÁ

SECRETARIA DE EMPRENDIMIENTO Y TURISMO MUNICIPAL

LISTA DE CHEQUEO PARA IDENTIFICACIÓN Y APOYO DE MEJORAS EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN, EXPENDIO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS EN PLAZAS DE MERCADO DE FLORENCIA CAQUETA.

RESOLUCION 2674 DE 2013

Diseñado por: Alexis tapasco Valderrama	LCHIM-EPEAD
Actualizado por: Marly Johanna	VERSION 2
Diligenciado por: Marly Johanna	FECHA DE MODIFICACIÓN: 20/02/2023

Nombre Comercial del Establecimiento	Frutas y Verduras Deysi
Tipo de establecimiento: Expendio de alimentos X Preparaciónde alimentos___ Almacenamiento___	Codigo del Local: C-196. Fecha de la visita: 03-03-2023
Nombre y apellidos de Adjudicatorio:	Deysi Soto Antory
Cedula Adjudicatario: 40774651	Celular: 3104280336.

ITEM	PLAZA DE MERCADO LA CONCORDIA.	C	NC	OBSERVACIONES Y HALLAZGOS
1	CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO			
1.1	**Localización y diseño.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*		X	Punto de venta de alimentos, ubicado en la plaza de mercado donde existe focos de insalubridad.
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)* .		X	Se observa pisos porosos con suciedad
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*		X	Se observa techo con falta de mantenimiento de pintura
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (*Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X		
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS			
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	X		
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*		X	Se observa canastillas de exhibición de verduras con polvo.
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
3.1	**Estado de salud.**(*Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	X		

3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*		X	No se evidencia reconocimiento médico del personal manipulador de los alimentos
3.3	**Prácticas higiénicas.**(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)		X	La manipuladora no usa dotación de color claro, ni protección del cabello.
3.4	**Educación y capacitación.**(*Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*		X	No se evidencia programa de capacitación continuo y permanente
4	REQUISITOS HIGIENICOS			
4.1	**Control de materias primas e insumos.**(*Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3.Resolución 5109 de 2005.Resolución 1506 de 2011.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	X		
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	X		
4,3	**Manejo de temperaturas.**(*Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	X		
4,4	**Condiciones de almacenamiento.**(*Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X		
5	SANEAMIENTO			
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*		X	El punto de venta no cuenta con Suministro de agua propio.
5.2	**Residuos líquidos.**(*Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X		
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*		X	El recipiente para disposición de residuos sólidos no tiene tapa.