

1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4	4	2	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10 / 10			
2 EQUIPOS Y UTENSILIOS			A	AR	I	HALLAZGOS
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.	3	1,5	0		
2.2	Superficies y materiales de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 17 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	4	2	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17 / 17			
3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5	0		
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0		
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14).	7	3,5	0		
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13).	4	2	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20 / 20			
4 REQUISITOS HIGIENICOS			A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5, Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	9		0		
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5)	8	4	0		
4.3	Manejo de temperaturas. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, y 5.)	7	3,5	0		
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 6, 8); Artículo 17 Numeral 5	6	3	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22 / 22			
5 SANEAMIENTO			A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Numeral 3, 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.)	7	3,5	0		
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4)	4	2	0		

5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 18, Numeral 11.)	④	2	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 5.)	9		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	⑦	3,5	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26)	②	1	0		C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100%	☒ FAVORABLE	90-100%	
	☐ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	☐ DESFAVORABLE	< 59,9%	

III RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	11

IV REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
----	----	-------

VI OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

el propietario o personal que labore de este es responsable sanitario de la muestra. Ubicación: condiciones sello 7546-24

Por parte del establecimiento:

VII NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de Agosto del año 2024 en la Ciudad de Pereira.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA: <i>[Firma]</i>	FIRMA:
NOMBRE: Lucia Valentina Cardona	NOMBRE:
CÉDULA: 1080024350	CÉDULA:
CARGO: Técnico	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSP + SS	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: Claudia Milena Grajales L.	FIRMA:
NOMBRE: Claudia Milena Grajales L.	NOMBRE:
CÉDULA: 1093212642	CÉDULA: