PLAN DE MEJORA

1. Acta de vista de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para el establecimiento de preparación de alimentos vigilancia y control sanitarios realizada el día 27-05-2024

ITEM	HALLAZGO	ACCIÓN DE MEJORA
4.1 control de materias primas e insumos	Se evita la contaminación en el momento de la recepción de la materia prima, sin embargo, no se evidencia procedimiento en el manejo de alergenos	Para junio 2024 se elaboró el plan manejo de alimentos alérgenos Para el dia 29 de julio 2024 se realizo Capacitación Plan Manejo de Alimentos Alérgenos se anexa acta 106



Responsable de la unidad operativa
Coordinadora encargada
Maria Rubiela Giraldo