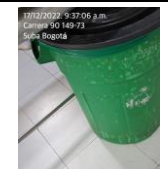


CONDICIONES SANITARIAS	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE DE ACCIÓN DE LA MEJORA	FECHA DE INICIO DE ACCIÓN DE MEJORA	FECHA DE FINAL DE ACCIÓN DE MEJORA	EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES						
Condiciones de pisos y paredes.	Falta de continuidad en las uniones redondeadas de piso y paredes en área de procesos.	Mantenimiento correctivo a las uniones redondeadas de pisos y paredes en el área de procesos.	Mantenimiento	27/12/2022	28/12/2022	
Instalaciones sanitarias.	Jabón con fragancia en lavamanos de accionamiento no manual en área de procesos.	Se solicita al proveedor jabón sin fragancia para evitar la contaminación alimentaria.	Coordinación	20/12/2022	23/12/2022	
2. EQUIPO Y UTENSILIOS						
Condiciones de equipo y utensilios.	Base de congelador y de nevera en área de bodega y en área de procesos con evidente deterioro.	Mantenimiento correctivo a las bases del congelador y nevera en áreas de bodega y área de procesos.	Mantenimiento	21/12/2022	26/12/2022	
Superficie de contacto con el alimento.	Tabla de picar deteriorada. Un utensilio de madera en el comedor de casa Juan Pablo.	Se realizó remplazo de tabla de picar y de utensilio en la casa de Juan Pablo.	Tecnico de alimentos	7/12/2022	7/12/2022	
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTO						
Prácticas higiénicas	Manipuladores en área de proceso con calzado abierto.	Se realiza cambio de calzado al manipulador de acuerdo a lo requerido por la norma.	Tecnico de alimentos	7/12/2022	7/12/2022	
Educación y capacitaciones	Capacitación continua y permanente, no tiene impacto en los manipuladores por prácticas higiénicas, y por procesos de limpieza y desinfección.	Se desarrollan capacitaciones con diferentes metodologías haciendo énfasis en las BPM.	Tecnico de alimentos	12/12/2022	20/12/2022	ACTA N° 1056 la cual reposa en el informe de gestión del mes de diciembre de 2022 en la obligación 13 del componente de nutrición y salubridad.
4. SANEAMIENTO						
Residuos sólidos	Contenedor temporales sin tapas.	Se realiza retroalimentación al personal manipulador de mantener los recipientes con la tapa asignada.	Tecnico de alimentos	6/12/2022	6/12/2022	
Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.	Deficiente limpieza y desinfección en zonas muertas debajo de equipos. Ventanas y mallas de ventanillas con grasa y mugre acumulado. Campana de extracción con grasa en borde interno.	1. Se desarrollan capacitaciones con diferentes metodologías haciendo énfasis en las BPM. 2. Mantenimiento de los angeos y de la campana extractora.	Tecnico de alimentos	12/12/2022	28/12/2022	ACTA N° 1056 la cual reposa en el informe de gestión del mes de diciembre de 2022 en la obligación general número 22.
Soportes documentales de saneamiento.	Los registros de limpieza y desinfección no corresponden con lo evidenciado en la visita.	Se realiza seguimiento a los procesos de limpieza y desinfección con mayor periodicidad.	Nutrición	7/12/2022	30/12/2022	Se realizó diligenciamiento del formato FOR PSS 249 semanalmente, el cual se reposa en el informe de gestión del mes de diciembre de 2022 en la obligación 9 del componente de nutrición y salubridad.