**RADICADO: RC-2021-073-900**

**HALLAZGOS:**

Según el acta **TXJ212-21** En la visita se encontró lo siguiente: grifos de accionamiento manual, no se evidencia elemento de higiene de los manipuladores, ni avisos alusivos al correcto lavado de manos (art 6 numeral 6.3). se evidencia neveras en materia no impermeable (icopor) en contacto directo con los alimentos lo que puede alterar la inocuidad de los alimentos (art 9 numeral 1 y 3). Se videncia una de las manipuladoras con accesorios que pueden caer a los alimentos, y vestimenta de colores oscuros los cuales no permiten visualizar su higiene (art 14 numerales 2, 8,9) no cuentan con equipos como neveras o congeladores que garanticen la cadena de frio, ni controles de temperatura (art 31 numeral 3) El establecimiento no cuenta con tanque de agua potable con capacidad suficiente para un día de trabajo (art 6 numeral 3.5)

En el acta **TXJ213-21** Se evidencia que no han superado las recomendaciones dejadas en el acta anterior y el establecimiento sigue igual

En el acta **JARJ252-21** se evidencia el incumplimiento a las actas anteriores y adicionalmente presentan falencias de limpieza y desinfección en el piso, debajo del mesón y detrás de la nevera, en consecuencia se remite a la oficina jurídica para que se de apertura al proceso administrativo sancionatorio por violación a la Resolución 2674 de 2013 en sus artículos 6 numerales 3.5 6.3 articulo 9 numerales 1 y 3 articulo 14 numerales 2, 8, 9

NOMBRE ESTABLECIMIENTO: RESTAURANTE EL QUINTO SABOR UNAMI

DIRECCIÓN: EXPOFUTURO LOCAL 4

PROPIETARIO: RESTAURANTE EL QUINTO SABOR UNAMI

ADMINISTRADOR O RESPONSABLE: WILLIAM FERNEY GOMEZ JIMENEZ

N° DE ACTAS: TXJ212-21 TXJ213-21 JARJ252-21

FECHA DE VISITA: 26/09/2021 05/10/2021 15/10/2021