ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

invima

Municipio de Dosquebradas

CIUDAD: Dosquebradas FECHA: 13/08/2020 ACTA N°: Amm-255-2020

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fruteria [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [X] Cual: CDI - ICBF

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud y Seg. Social

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Construyamos Colombia

*CÉDULA / NIT: 816006354-6 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

*NOMBRE COMERCIAL: CDI - Emous

*DIRECCIÓN: Cra 13 Calle 70 MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: Risaralda *MUNICIPIO: Dosquebradas

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserio [ ] UPZ [ ]

Otro [X] Cual: Av Molinos

TELÉFONOS: 3188013 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: d.yamile.arango@construyamoscolombia.co

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Yamile Arango Pena

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 1096031264

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C [ ] C.E [ ] NIT [ ] *Numero de documento:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 13 Calle 70 Av Molinos

*DEPARTAMENTO: Risaralda *MUNICIPIO: Dosquebradas

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-V 8am - 5pm *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	04/03/2019	FAVORABLE	X		90,25 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
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)*	(2)	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	(1)	0	- Paredes con pintura deteriorada - enchape de piso con desprendimiento C

Escaneado con CamScanner

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	1	0	- Techo con humedad, no liso, y no es de fácil limpieza y desinfección C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

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. Artículo 34.)*	5	2,5	0	- mesón en material no sanitario (madera), debe ser liso - Estufa con soportes y arrillas oxidados C
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)*	7	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,5	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

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	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0	C
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.)*	7	3,5	0	- No se evidencia funcionamiento, por la pandemia covid19 C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
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.)*	5	2,5	0	- No se encuentra materia prima en el establecimiento debido a cierre por pandemia covid19 C

Escaneado con CamScanner

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.)*	9		0	C
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.)*	7	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	-No se encuentra rotero para en el CDI debido a cierre por la pandemia NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
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. Resolucion 2115 de 2007, Artículo 9)*	7	3,5	0	C
5.2	**Residuos liquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	C
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.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0	- fumigador 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	-Se evidencia acumulación de sobrantes en area de proceso 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			24,5	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
92 %	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

Escaneado con CamScanner

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 (X) | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

- Se dejan requerimientos en la presente acta
- Se emite concepto sanitario pero este no autoriza reapertura del establecimiento hasta expedición de lineamientos por parte del ministerio de educación y ministerio de salud

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION 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 18 del mes de Agosto del año 2020 en la Ciudad de Los Patios.

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:	FIRMA:
NOMBRE: Nestor Mateus	NOMBRE:
CÉDULA: 1.088.035.910	CÉDULA:
CARGO: Contratista - Tecnico Atencion	CARGO:
INSTITUCIÓN: S.S y S.S. Los Patios	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Daniela Delgado G1	FIRMA:
NOMBRE: Daniela Delgado G1	NOMBRE:
CÉDULA: 1.088.019.165	CÉDULA:
CARGO: Aux de enfermeria.	CARGO:

Escaneado con CamScanner

Municipio de Dosquebradas	MACROPROCESO: MISIONAL PROCESO: GESTIÓN DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL SUBPROCESO: SALUD PÚBLICA		SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL
	ATENCIÓN AL MEDIO AMBIENTE	VERSIÓN: 2	

Acta N° Aam-152-2022 Acta SIVICAP N° _____ Sujeto: CDI - Centro de Desarrollo Infantil

Municipio: Dosquebradas Localidad: Emoos - Comuna 4

Fecha: 18 - Agosto - 2022

Objeto: [X] Inspección V y C [ ] 2 Vigilancia [ ] 3 Control

Razón social: Construyamos Colombia CIF: NIT 816006359-6

Dirección: Cra 20 Calle 70 Avenida Molinos Teléfono: 3238613

Propietario, Responsable: Yamile Arango Pena

Personal de planta: Cantidad 8 EPS SI Pensión SI ARL SI

Personal contratista: Cantidad / EPS / Pensión / ARL /

Distribución de Hombre/Mujeres: Hombres / Mujeres 8 Total 8

Batería sanitaria: Lavamanos 5 Duchas 7 Inodoros 7 Orinales 2

Número de Habitaciones: Salones 4 Número de camas con protectores anti-fluidos: /

CODIGO	DESCRIPCIÓN	PUNTOS
P	**ASPECTOS LOCATIVOS**	
P1	La iluminación es adecuada y suficiente.	2
P2	La ventilación es suficiente por medio natural y/o aire acondicicnado.	2
P3	Las paredes, pisos y techos se encuentran limpios y en buen estado. Paredes con pintura deteriorada	1
P4	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas. protectores	1
P5	Las actividades son realizadas en espacio público.	N/A
P6	Las instalaciones físicas cuentan con estructuras con elementos de seguridad.	2
Q	**ASPECTOS SANITARIOS**	
Q1	El agua que utiliza es potable, su suministro y presion son adecuados para todas las operaciones.	2
Q2	El tanque de almacenamiento elevado de agua está protegido y es de capacidad suficiente y se limpia y desinfecta como mínimo una vez cada 6 meses. f. No soporte	1
R	**ARTEFACTOS SANITARIOS**	
R1	Los servicios sanitarios están en buen estado y dotados de elementos para la higiene personal (jabón líquido, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, etc.).	1
S	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS**	
S1	Existen recipientes, adecuados, bien ubicados e identificados para la recolección interna de los desechos sólidos o basuras.	2
S2	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generaciones de olores y molestias sanitarias.	2
S3	Se realiza adecuado manejo de los residuos peligrosos y/o especiales.	2
S4	Existen recipientes y/o lugares que puedan acumular agua y generar proliferación de vectores y plagas.	N/A
T	**CONTROL DE PLAGAS**	

Escaneado con CamScanner

T1	Existe control de plagas (Artrópodos, Roedores, Aves). Fumitador	2
U	**REQUERIMIENTOS DE INTERES SANITARIO**	
U1	Existen rutas de evacuación señalizadas.	2
U2	Cuentan con planes de emergencia acorde a la actividad que realiza.	2
U3	Existen letreros que indiquen los espacios libres de humo.	2
U4	Las instalaciones están acondicionadas para el adecuado acceso de personas con discapacidad.	2
U5	Existen protocolos de limpieza y desinfección acorde a la actividad que realiza.	2
U6	Existen protocolos de mantenimiento de maquinaria y equipos acorde a la actividad.	2
V	**EMISIONES ATMOSFÉRICAS**	
V1	El establecimiento no produce ruidos molestos a los vecinos.	N/A
V2	Los gases, partículas en suspensión, vapores y humos producidos en las actividades no perjudican a la comunidad.	N/A
W	**VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS**	
W1	El almacenamiento del producto se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación del aire libre de fuentes de contaminación, ausente de plagas, etc.	N/A
X	**SALUD OCUPACIONAL**	
X1	El establecimiento dispone de botiquín, dotado con los elementos mínimos requeridos y extintores. Extintores vencidos	1
X2	Los operarios están dotados y usan elementos de protección personal requeridos para la actividad que desempeñan.	2
X3	Los empleados tienen la capacitación adecuada.	2
X4	Los empleados están afiliados a un sistema de seguro social y ARL.	2

CALIFICACIÓN: Cumple completamente: 2; Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

RECOMENDACIONES: -Se evidencia algunos requerimientos, los puntos (X1) (P3) (P4)
-Se emite concepto sanitario, pero este presente acta (Q2) (P1)
no autoriza la reapertura del establecimiento, esto
hasta expedición de lineamientos de ministerio de educación y de
ministerio de Salud

PLAZO PARA LOS REQUERIMIENTOS: _____ Días

Concepto: Favorable: _____ Favorable Condicionado: X Desfavorable: _____

Hoy 18 de Agosto de 2020 se notifica de la presente acta

A él (la) señor (a): Daniela Arbeláez García C.C. N° 1088 017 165

Funcionario Nombre Karla Muñoz cc 1088276150 Firma:

Fecha de vigencia: Mayo 23 de 2017

NOTA: EL INCUMPLIMIENTO A LO ORDENADO EN ESTA ACTA, SERÁ SANCIONADO CONFORME A LA LEY 09 DE 1979 Y DEMAS NORMAS REGLAMENTARIAS

Escaneado con CamScanner