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

Invima

Municipio de Pasquebrada

CIUDAD: Pasquebrada FECHA: 13/08/2020 ACTA N°: Amm-355-2020

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Fruteria ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☒ Cuál: CDI SATURNO

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud y seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: CDI SATURNO

*CÉDULA / NIT: 816006359-6 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

*NOMBRE COMERCIAL: CDI SATURNO

*DIRECCIÓN: Az 2 Esquina # 1a carrera MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: Risaralda *MUNICIPIO: Pasquebrada

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐ Otro ☒ Cuál:

TELÉFONOS: 3174033 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: danysalud2552@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Confamiliares Colombia

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 816006359-6

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Daniela Salgado Cano

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento: 1088017245

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:

*DEPARTAMENTO: Risaralda *MUNICIPIO: Pasquebrada

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: L-Viernes 8am-4pm *NÚMERO DE TRABAJADORES: 10

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año 06/03/2019	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	97 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☐		
		DESFAVORABLE	☐		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	☐	SOLICITUD DEL INTERESADO	☒	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	☐
SOLICITUD OFICIAL	☐	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	☐	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMI	☐

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 3)	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	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 en material no sanitario 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	- mejorar instalaciones sanitarias C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	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	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			12	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 practica por el no funcionamiento debido a cierre por pandemia covid19 C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	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 evidencia materia prima debido a cierre por pandemia covid19 C

Escaneado con CamScanner

4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numeral 1; Artículo 12, Numeral 1; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 25, Numeral 4.)	9	[redacted]			C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 203, 425; Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numeral 2.1, 2.2, 2.7 y 5)	7	2,5	0		C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 4782/97, 2674/2013 Artículo 10, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 3.)	4	2	0		NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7,5		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 25, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3,5	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 9 y 10.)	4	2	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 20, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 25, Numeral 11.)	4	2	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 25, Numeral 2.)	3	[redacted]			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	- Mejorar limpieza en área de procesos	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 25.)	2	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7,5		La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	C

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Señalar con una equis (X) el concepto emitido y sentir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
93,5%	X FAVORABLE	80-100%	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.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

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
- la presente acta no autoriza reapertura del establecimiento hasta expedición de lineamientos por parte del min Educación y min - 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 Villavicencio

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: Paola Ruiz	NOMBRE:
CÉDULA: 1.083.076.230	CÉDULA:
CARGO: Contratista - Tecnico	CARGO:
INSTITUCIÓN: SS y SS Vsalud	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Daniela Salgado G1	FIRMA:
NOMBRE: Daniela Salgado G1	NOMBRE:
CÉDULA: 1088017165	CÉDULA:
CARGO: Aux Enfermeria	CARGO:

Escaneado con CamScanner