

		FORMATO		VERSIÓN: 0	
				CÓDIGO: M-GS-PP-F-175	
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS				FECHA: 26/Ago/2019	
CIUDAD: Chiguita		FECHA: 23-07-2021		ACTA N°: 01	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:		Restaurante ☒ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐			
		Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuál: Comedor Escuela PAE			
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD		Secretaría de Salud de Boyacá			
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
* CAMPO OBLIGATORIO					
RAZÓN SOCIAL		DE TECNICA LOS COMUNEROS			
* CÉDULA / NIT		* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN			
* NOMBRE COMERCIAL		DE TECNICA LOS COMUNEROS SEDE HOYACUÑA LA CAJAMA			
* DIRECCIÓN		MATRÍCULA MERCANTIL			
* DEPARTAMENTO		* MUNICIPIO		Chiguita	
Barrio ☐ Vereda ☒ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐					
Otro ☐ Cuál:					
TELÉFONOS		FAX			
CORREO ELECTRÓNICO		comunio.2010@hotmail.com			
NOMBRE DEL PROPIETARIO					
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN		C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento		1092	
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL					
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN		C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ * Número de documento			
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN					
* DEPARTAMENTO		* MUNICIPIO		Chiguita	
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO		* NÚMERO DE TRABAJADORES		7	
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			
		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN			
* 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 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					
EDIFICACIÓN E INSTALACIONES		A		AR	
1		I		HALLAZGOS	
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	

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	Se observa humedad en el área de preparación En las paredes del área del comedor la pintura se encuentra deteriorada	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	①	0	Se observa que el techo del área de preparación y comedor se encuentran conchificados en material no sanitario, dificultando labores de limpieza y desinfección. La pintura de ingreso se encuentra con pintura deteriorada.	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	El manipulador con parte instalación sanitaria con la sede.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			61			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
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	Se observa parte interna de la estufa con contaminación de residuos (grasa) y falta mantenimiento; hay presencia de óxido	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			9,51			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
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	Se observa personal manipulador que utiliza joyas (anillos, manillas, aretes) la dotación del manipulador es incompleta y las uñas se encuentran largas	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	②	①	Se evidencia que el personal manipulador no ha sido capacitado constantemente bajo un plan de capacitación	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12,5			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

REQUISITOS HIGIÉNICOS		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	Se observa que en la recepción de las materias primas e insumos no se inspeccionan algunos productos en cuanto a características organolépticas para garantizar su calidad e inocuidad.
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	
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	Se observa que no cuentan con los registros de temperatura de productos que requieren congelación y refrigeración.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19/			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. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3,5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	En el restaurante "Coral" no cuentan con un sistema de desagüe adecuado
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	El establecimiento "Restaurante Coral" no cuenta con recipientes dotados de bolsa y tapa para la recolección de residuos sólidos
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	Los platos se encuentran limpios
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 observa en el área de preparación almacenar implementos de acero inoxidable, trapos y recipientes. El establecimiento no es utilizado de manera adecuada; no lo desinfectan.

5.6	Soportes documentales de saneamiento. <small>(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)</small>	2	①	0	En el restaurante escolar no cuentan con un plan de saneamiento documentado	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	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.
71,51 0,0	FAVORABLE	90-100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

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	Cuál: —

VI. OBSERVACIONES
Por parte de la autoridad sanitaria:
Por parte del establecimiento:
Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN 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 23 del mes de febrero del año 2022 en la Ciudad de Chiquinquirá.
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 DEL PERSONAL QUE REALIZA LA VISITA	
FIRMA: Milena González	FIRMA: [Firma]
NOMBRE: Claudia Milena González D.	NOMBRE: [Nombre]
CÉDULA: 16679981	CÉDULA: [Cédula]
CARGO: Asesora de apoyo	CARGO: [Cargo]
INSTITUCIÓN: Secretaría de Salud Bogotá	INSTITUCIÓN: [Institución]
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: [Firma]	FIRMA: Adelaida Pareda
NOMBRE: Yasmín Benítez Cortés	NOMBRE: Adelaida Pareda
CÉDULA: 33300525	CÉDULA: 33703744
CARGO: Docente	CARGO: Economa