



FORMATO

VERSIÓN: 0

CÓDIGO: M-GS-PP-F-175

FECHA: 26/Ago/2019

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: Chiquinquira

FECHA: 11/02/2022

ACTA N°

TIPO DE ESTABLECIMIENTO:

Restaurante

Cafetería

Panadería

Frutería

Comidas rápidas

Comedores

Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

* CÉDULA / NIT

* NOMBRE COMERCIAL

* DIRECCIÓN

* DEPARTAMENTO

Barrio

Otro

TELÉFONOS

CORREO ELECTRÓNICO

NOMBRE DEL PROPIETARIO

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

* DEPARTAMENTO

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

MATRÍCULA MERCANTIL

* MUNICIPIO

Correimiento

Caserío

UPZ

Vereda

Comuna

Localidad

Sector

FAX

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FAVORABLE

FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

DESAVORABLE

% E CUMPLIMIENTO DE 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 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 Seguimiento que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES

1	EDIFICACIÓN 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	0	0	El área de lavado a sin protección, expuesta al ambiente.

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
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	0	<ul style="list-style-type: none"> Techo area de almacenamiento con acumulación de vapores. Anexo de Ventanas colocado de manera inadecuada 	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		
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	<ul style="list-style-type: none"> Estufa presenta deterioro en Penlla de encendido/apagado. 	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	<ul style="list-style-type: none"> Algunas areas de bordes de meson en material no Sanitario (tabletas dañadas). Estante almacenamiento de alimentos no perecederos con deterioro (oxido). Bordes estantes almacenamiento de fruter con deterioro. Area inferior de un meson en material no Sanitario. 	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6%		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	<ul style="list-style-type: none"> No se observa reconocimiento de un (4) manipulador de alimentos luego de finalizado tratamiento. 	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		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	0	<ul style="list-style-type: none"> No se observa plan de capacitación que incluya metodología, cronograma y temas, lista asistencia. Se observa certificado con intensidad horaria de cuatro (4) horas. 	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17%		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	
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	• No se observa registro de control de temperatura.
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				21,5%	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 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3,5	0	• El suministro de agua en área de preparación es de difícil acceso por deterioro de llaves en lavaplatos.
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	• Sistema de desague en área de preparación está deteriorado en área lavaplatos interno.
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	• Se observa lugar de almacenamiento de residuos en área sin protección no impidiendo el acceso de plagas.
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	
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	• No existe claridad en procesos de desinfección de meraje.

5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	No se observa registros de plan de Saneamiento básico.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21%			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.	
73.5% 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 - Marcela Rodríguez						
Hector Esai Cansar						
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 11 del mes de febrero del año 2022 en la Ciudad de Chingiquira.						
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: [Firma]		FIRMA:				
NOMBRE: Ledy Andrea Pardo		NOMBRE:				
CÉDULA: 1056482173		CÉDULA:				
CARGO: Profesional Apoyo.		CARGO:				
INSTITUCIÓN: Secretaría de Salud de Boyacá		INSTITUCIÓN:				
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO						
FIRMA: [Firma]		FIRMA:				
NOMBRE: Marcela Rodríguez		NOMBRE:				
CÉDULA: 33.700.673		CÉDULA:				
CARGO: Apoyo operador PAE		CARGO:				