

 <div>GOBERNACIÓN DE Boyacá</div>		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 <u>Chiquinquirá</u>		FECHA <u>15-02-2022</u>		ACTA N° <u>01</u>		
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:		Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐				
		Comidas rápidas ☐ Comedores ☒ Cuál: <u>PAE</u>				
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD		<u>Secretaría de Salud de Boyacá</u>				
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO						
* CAMPO OBLIGATORIO						
RAZÓN SOCIAL		<u>Institución Educativa Técnica Industrial Julio Flores</u>				
* CÉDULA / NIT		<u>841800678-4</u>		* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN <u>151168418006789</u>		
* NOMBRE COMERCIAL		<u>Comedor I.E. Tec. Industrial Julio Flores Alanza para el Progreso</u>				
* DIRECCIÓN		<u>Carrera 5 con Calle 11 y 12</u>		MATRÍCULA MERCANTIL		
* DEPARTAMENTO		<u>Boyacá</u>		* MUNICIPIO <u>Chiquinquirá</u>		
Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐						
Otro ☐ Cuál:						
TELÉFONOS		<u>3124 496390</u>		FAX		
CORREO ELECTRÓNICO		<u>chiquinquirajulioflores@sedboyaca.gov.co</u>				
NOMBRE DEL PROPIETARIO						
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN		C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento				
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL		<u>Máximo Alexander de León</u>				
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN		C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ * Número de documento		<u>841800678-4</u>		
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN		<u>Carrera 5 con Calle 11 y 12</u>				
* DEPARTAMENTO		<u>Boyacá</u>		* MUNICIPIO <u>Chiquinquirá</u>		
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO		<u>L-V. 6am - 4pm</u>		* NÚMERO DE TRABAJADORES <u>3</u>		
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA						
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN			FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
			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 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	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y diseño. <small>(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)</small>	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	<div></div> <div>C</div>	

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	<ul style="list-style-type: none"> Piso area de bodega presenta deterioro Pared area de bodega, preparación y servicio debajo de mesón con deterioro y en material no sanitario 	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 bodega y preparación con acumulación de vapores y 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		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"> Tapa de congeladores presenta daño para cerrar y con deterioro. 	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"> Tabletas de mesón presenta deterioro (tabletas dañadas). Estante de almacenar alimentos no perecederos con deterioro. 	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		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 contenga metodología, cronograma, temática ni lista de asistencia. Se evidencia certificado de capacitación con intensidad de cuatro (4) hora 	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18%		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 en rotulo de pasta spaghetti vence y lote marcado de manera inadecuada.
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 temperaturas en alimentos.
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	
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 caneca de recolección de residuos orgánicos con deterioro permitiendo salida de líquidos.
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	

5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	Se observa algunos registros de plan de saneamiento sin diligenciar.	C
-----	---	---	---	---	--	---

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	30%	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.
81% 0,0	FAVORABLE	90-100%	
	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 15 del mes de febrero del año 2022 en la Ciudad de Chiquinguirá.
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: Jedy Andrea Pardo	NOMBRE:
CÉDULA: 1056482173	CÉDULA:
CARGO: Profesional de Apoyo	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría de Salud de Boyacá	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: [Firma]	FIRMA:
NOMBRE: Jedy Pardo Jimenez	NOMBRE:
CÉDULA: 653339693	CÉDULA:
CARGO: Supervisor operador	CARGO: