Invima

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

Alcaldía Municipal Ibagué
NIT 800113389-7

CIUDAD: IBAGUE FECHA: 01/04/2022 ACTA N°: 154

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: GRUPO GALINDO RESTREPO S.A.S
*CÉDULA / NIT: 900998008-6 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 7300190099800 86
*NOMBRE COMERCIAL: GRUPO GALINDO RESTREPO
*DIRECCIÓN: KR 5 # 32-114 MATRICULA MERCANTIL: 270131
*DEPARTAMENTO: TOLIMA *MUNICIPIO: IBAGUE
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: CADIZ
TELÉFONOS: 3176425878 FAX: —
CORREO ELECTRÓNICO: oficinalacreperia@hotmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: GRUPO GALINDO RESTREPO S.A.S
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 900998008-6
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: RESTREPO GALINDO FANNY
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 28231250
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CL 35 #4D #1
*DEPARTAMENTO: TOLIMA *MUNICIPIO: IBAGUE
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8:00AM-10:00PM L-D *NÚMERO DE TRABAJADORES: 14

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	03/11/2021	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	97,5 %
		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 PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique: # SOLICITUD. 7122.

EVALUACION

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

	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	X		-SE EVIDENCIA FALTA CUBRIR DAÑOS COMPLETAMENTE DEL EXTERIOR PARA INGRESO POSIBLE DE PLAGAS. (PUERTA RECIBO DE MATERIA PRIMA). C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1. 2. Artículo 33. Numerales 1, 2 y 3.)	2	X		— O

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	1 X	0	- AREA DE COCINA LA VENTILACION ES MUY BAJA. 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 X	0	- BAÑO DE PERSONAL CANECA SIN TAPA, SIN BOLSA CANECA NO ADECUADA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6 %	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	3,5 X	0	- SUPERFICIES EN NEVERAS CON OXIDO. 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 X	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,1 %	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 X	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1. 2, 3, 4)*	2	1 X	0	- FALTA ACTUALIZAR A TODO EL PERSONAL 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 X	0	- PERSONAL CON UÑAS LARGAS Y ACCESORIOS. C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2 X	0	- FALTA ACTUALIZAR A TODO EL PERSONA - NO PLAN DE CAPACITACION SEGUN NORMATIVIDAD VIGENTE. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13,3 %	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 X	3,5	0	- LA RECETA NIT 900713790. LACTEOS, SALSAS, SPAGUETTI Y TOCINETA). - MCAIN → CROQUETA YUCA Y PAPA - GRUPO COMERCIA SAGAL SAS. NIT = 830093773-4 (CARNES CONGELADAS) - ANGIA Y VIENTO SAS. (MARISCOS-PESCADO) KR 116 # 22 H 31. C

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 X			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 X	0	- NO SE ESTAN LLENANDO LOS REGISTROS DE TEMPERATURAS. DE NEVERAS Y CUARTO FRIO. C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2 X	0	- ESTANTERIA EN MADERA EN MAL ESTADO. (MATERIAL NO SANITARIO) NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,5%	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 X	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32. Numerales 5 y 10.)*	4 X	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 X	0	- CANECAS SIN TAPA. - NO SE TIENE CANECA PARA RECOPILAR RESIDUOS ARCA ELEMENTOS DE ASEO SE EVIDENCIAN EN SOLO BOLSA! C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9 X			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7 X	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1 X	0	- NO SE TIENEN ACTUALIZADOS LOS REGISTROS SOPORTE DEL PLAN DE SANEAMIENTO 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	
78,5%		FAVORABLE	90-100%	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.
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N.A
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N.A

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:

- LOS REQUISITOS DE NORMATIVIDAD SANITARIA CONSIGNADOS EN LA PRESENTE ACTA SON DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO. SE REALIZA ENTREGA MATERIAL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ALMACENAMIENTO DE ESTRATEGIA IEC SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL.

Por parte del establecimiento:

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 01 del mes de ABRIL del año 2022 en la Ciudad de IBAGUE.

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		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	BRADY ALEXANDRA PEÑA	NOMBRE:	
CÉDULA:	1085340456	CÉDULA:	
CARGO:	PROFESIONAL DE ALIMENTOS	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD.	INSTITUCIÓN:	
FIRMA:	Diana Y. Cervera A	FIRMA:	
NOMBRE:	Diana Yaneth Cervera	NOMBRE:	
CÉDULA:	65'776629 Ib	CÉDULA:	
CARGO:	Administradora	CARGO:	