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

CIUDAD: Soacha | FECHA: día / mes / año | ACTA N°: C0318

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud de Soacha

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Fundación para el desarrollo del adulto mayor, el joven y la mujer Soacha Vive

*CÉDULA / NIT: 832005006-5 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25754 832005006

*NOMBRE COMERCIAL: Fundación Soacha Vive

*DIRECCIÓN: KR 10 12 24 | MATRICULA MERCANTIL: S0015705

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Soacha

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [2] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserio [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Cupnio Dist

TELÉFONOS: 7222831 - 3176900628 | FAX: — , —

CORREO ELECTRÓNICO: fundacionsoacha vive@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Fundación para el Desarrollo del Adulto Mayor el joven y la mujer Soacha Vive

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 832005006-5

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Paola Lisbeth Soyo Guical

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1032481745

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: KR 10 12 24

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Soacha

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24/7 D-D | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	24/10/22 día / mes /año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	82,5 %
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL	X	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique: Solicitud por parte de Personería de Soacha

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 8)*	2 X	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 X	0	Baldosa bajo la nevera presenta deterioro y lámina de piso junto al pedal se encuentra suelta	C
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	techo en el área externa del ingreso de bodega presenta superficie irregular y no lisa	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 X	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 8				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 X	0	Cuchillos presentan óxido en la parte exterior	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 X	0	Estantería en partes muertas con acumulación de residuos	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 6,5				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	Documentado.	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2 X	1	0	Soporte por Dr. Omel Gutierrez para manipuladora principal y su reemplazo, del 11/04/22 y 26/01/22.	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 X	3,5	0		C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4 X	2	0	Soporte de capacitación por Gestión Integrada del 11/04/22 y 26/01/22.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 70				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	2,5	0	Se evidencia formato de recepción de materia prima con último producto recibido el 16/11/22. Conceptos sanitarios de Pollo fiesta y Finoplimpio.	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		0		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 X	3,5	0	Soportes de cocción vigentes, con medición del 15-11-22 Pollo carne molida = 71°C. Cortina cadena de frío vigente al 15-11-22 temperatura de la mañana del 16/11 se toma antes del medio día termómetro antes de usar no se limpia adecuadamente	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4 X	2	0		NA C
	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 X	3,5	0	Soporte de higienización del tanque por Fumigaciones 24 horas LTDA el 07/06/22 con mediciones: cloro 1,7 pH 7.8 Se encontró en la visita dentro del tanque residuos dejados por los abuelitos.	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32.*	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 X	2	0	Se llevan registros de recolección de residuos. Reciclables recolectados por Descont el 15/10/22	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9 X		0		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	Puntos criticos de estancia en almacenamiento presentan acumulación de polvo. Durante la visita se solicitó tomar temperaturas y la manipuladora no realizó adecuadamente la limpieza de este.	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2 X	1	0	Control de plagas del 07/06/22 por Fumigaciones 24 horas LTDA.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		26		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
82 % 100		FAVORABLE	90-100%
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

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:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Policía (0319. Búsqueda de alertas N° COAS-18-2022 sin novedad

Por parte del establecimiento:

Ninguna

PAULA JOYA

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 16 del mes de Noviembre del año 2022 en la Ciudad de Soacha.

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: — Fidel Ernesto Cuervo Mesa Personal Delegado
NOMBRE: Camilo Alberto Morales Aguirre	NOMBRE: Médicos Varegos
CÉDULA: 1018421918	CÉDULA: 1020777777
CARGO: Ingeniero de alimentos cto 361777	CARGO: Ing Ambiental CC 3566
INSTITUCIÓN: Secretaría Salud de Soacha	INSTITUCIÓN: Sec. Salud de Soacha

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: PAULA JOYA	FIRMA:
NOMBRE: Paula Lisbeth Joya Cura	NOMBRE:
CÉDULA: 1.032.481.745	CÉDULA:
CARGO: Representante legal	CARGO: