REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **98.682.183**

MAZO GUTIERREZ

APELLIDOS

MOREL ALONSO

NOMBRES



Morel Mazo

FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **28-MAY-1981**

SABANALARGA
(ANTIOQUIA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.60	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

13-AGO-1999 SABANALARGA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-0125000-00200634-M-0098682183-20091129 0018471810A 1 27567726

ACTA DE POSESION DEL DOCTOR: MOREL ALONSO MAZO GUTIERREZ COMO ALCALDE POPULAR ELECTO DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA ANTIOQUIA, PARA EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL UNO DE ENERO DE EL AÑO 2.020 Y EL TREINTA Y UNO DE DICIEMBRE DEL AÑO 2.023.

= == = = = = ==========

En el Municipio de Liborina, departamento de Antioquia, República de Colombia, a los Treinta (30) días del mes de Diciembre del año Dos Mil Diecinueve (2.019), en la fecha y siendo las 11:20 AM, ente el Notario único del Círculo de Liborina Antioquia, cuyo titular es el Doctor: **RODRIGO ANTONIO VASQUEZ CARVAJAL,** compareció el señor: **MOREL ALONSO MAZO GUTIERREZ,** con el fin de tomar legal posesión como **ALCALDE POPULAR** del Municipio de Sabanalarga Antioquia, para el cual fue elegido popularmente para el periodo de 2.020 - 2.023, elección que para el efecto se dio en los pasados comicios electorales del 27 de Octubre de 2.019, según consta en la credencial expedida por la Registraduría nacional del estado civil y firmada por la comisión escrutadora municipal y la señora registradora del estado Civil de Sabanalarga Antioquia.

En razón de lo anterior, el suscrito Notario procede a dar **POSESIÓN** al señor: **MOREL ALONSO MAZO GUTIERREZ,** conforme al Artículo 94 de la ley 136 de 1.994 y al efecto, se le recibió el juramento de rigor y conforme a la ley expuso:" **JURO A DIOS Y PROMETO AL PUEBLO CUMPLIR FIELMENTE LA CONSTITUCIÓN, LA LEYES DE COLOMBIA, LAS ORDENANZAS Y LOS ACUERDOS",** quedando así legalmente posesionado del cargo indicado.

El posesionado señor: **MOREL ALONSO MAZO GUTIERREZ,** alcalde popular del Municipio de Sabanalarga Antioquia, exhibió la siguiente documentación: Credencial expedida por la Registraduría Municipal del estado Civil fechada el 28 de Octubre de 2.019 y firmada por la comisión escrutadora municipal y por la registradora del estado Civil de Sabanalarga Antioquia, por medio del cual se declara que el señor: **MOREL ALONSO MAZO GUTIERREZ,** fue elegido **ALCALDE POPULAR DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA ANTIOQUIA,** para el periodo comprendido entre el Uno (1°) de Enero de 2.020 y el Treinta y Uno (31) de Diciembre de 2.023,Cedula de ciudadanía Nro. **98.682.183,** expedida en Sabanalarga, certificado judicial y de policía expedido en su nombre por la policía nacional de Colombia fechada 29 de Diciembre de 2019, declaración extra proceso rendida ante el Notario Único del Círculo de Liborina, en la cual declara bajo juramento que no posee ninguna demanda por alimentos, conforme al inciso segundo del artículo 98 de la Ley 136 de 1.994, certificado de paz y salvo expedido por la Contraloría general de la República, fechada el 29 de Diciembre de 2.019, certificado de Antecedentes disciplinarios, expedido por la Procuraduría general de la Nación,

fechada 29 de Diciembre de 2.019, declaración juramentada de bienes y rentas, Certificado de la Escuela Superior de Administración Pública, donde participo en el seminario de inducción a la Administración pública.

No siendo otro el Motivo de la presente, se firma a 30 de Diciembre de 2019. Esta posesión entra en vigencia el Uno (1) de Enero de 2020.

EL POSESIONADO **MOREL ALONSO MAZO GUTIERREZ**
ALCALDE POPULAR

QUIEN POSESIONA **RODRIGO ANTONIO VASQUEZ CARVAJAL**
NOTARIO UNICO DEL CÍRCULO

JUZGADO PROMISCUO MUNICIPAL
Sabanalarga Ant, 14 **de** Enero **20** 20
La presente copia es auténtica y tomada de su original, la cual el Secretario tuvo a la vista.

Secretario

REGISTRADURÍA
NACIONAL DEL ESTADO CIVIL

REPUBLICA DE COLOMBIA
ORGANIZACIÓN ELECTORAL
REGISTRADURIA NACIONAL DEL ESTADO CIVIL

E-27

LOS MIEMBROS DE LA COMISIÓN ESCRUTADORA MUNICIPAL

DECLARAMOS

Que, MOREL ALONSO MAZO GUTIERREZ con C.C. 98682183 ha sido elegido(a) ALCALDE por el Municipio de SABANALARGA - ANTIOQUIA, para el periodo de 2020 al 2023, por el PARTIDO CENTRO DEMOCRÁTICO.

En consecuencia, se expide la presente CREDENCIAL, en SABANALARGA (ANTIOQUIA), el lunes 28 de octubre del 2019.

HUGO ALBERTO CHICA URIBE — JUAN DARIO RODRIGUEZ SERNA

MIEMBROS DE LA COMISIÓN ESCRUTADORA

LINA MARCELA ARENAS LOPERA

SECRETARIO(S) DE LA COMISIÓN ESCRUTADORA

LA SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA ANTIOQUIA.

CERTIFICA

Que el CENTRO DE BIENESTAR DEL ANSIANO "SAN FRANCISCO DE ASIS", Creado en la administración de 2.005 - 2.007 con nit 890 983 736 - 9 presenta los servicios para la atención integral del adulto mayor en situación de abandono a la fecha en el municipio de Sabanalarga, ubicado en la dirección carrera 16 # 20-54 sector la soledad.

Dado en el municipio de Sabanalarga a los días veinticinco (22) del mes de diciembre de 2022.

Cordialmente,

CRISTINA PUERTA YEPES
Secretaria local de salud.

	FORMATO **ACUERDO INDIVIDUAL DE CONFIDENCIALIDAD**	Código: F-GTI-6
La equidad es de todos · Prosperidad Social		Versión: 6
	PROCESO: GOBIERNO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN	Página 1 de 2

Yo, Morel Alonso Mazo, identificado(a) con tipo de documento CC No. 98.682.183 expedida en Sabanalarga. , suscribo el presente acuerdo de confidencialidad y me comprometo a cumplir con los siguientes consensos que se apliquen en mi condición de servidor público _____ pasante _____ contratista _____ de Departamento Administrativo para la Prosperidad Social – Prosperidad Social, en razón de proteger la información pública, pública clasificada y pública reservada de la Entidad manteniendo la confidencialidad, integridad y disponibilidad de la información.

A efectos de lo anterior se acuerda el siguiente clausulado:

1. DEFINICIONES

Para efectos del presente acuerdo se tienen en cuenta las definiciones establecidas en la Ley 1712 de 2014, Artículo 6:

1.1 Información. Se refiere a un conjunto organizado de datos contenido en cualquier documento que los sujetos obligados generen, obtengan, adquieran, transformen o controlen.

1.2 Información pública. Es toda información que un sujeto obligado genere, obtenga, adquiera, o controle en su calidad de tal.

1.3 Información pública clasificada. Es aquella información que estando en poder o custodia de un sujeto obligado en su calidad de tal, pertenece al ámbito propio, particular y privado o semiprivado de una persona natural o jurídica por lo que su acceso podrá ser negado o exceptuado, siempre que se trate de las circunstancias legítimas y necesarias y los derechos particulares o privados consagrados en el artículo 18 de esta ley.

1.4 Información pública reservada. Es aquella información que estando en poder o custodia de un sujeto obligado en su calidad de tal, es exceptuada de acceso a la ciudadanía por daño a intereses públicos y bajo cumplimiento de la totalidad de los requisitos consagrados en el artículo 19 de esta ley.

2. INFORMACIÓN CONFIDENCIAL

Para los efectos del presente acuerdo, se manifiesta que la información dispuesta por la Entidad, a excepción de aquellos datos de naturaleza pública, definidos en el numeral 2, artículo 3 del Decreto 1377 de 2013, tienen el carácter confidencial. Los datos confidenciales pueden incluir información pública clasificada, información pública reservada, además de información técnica, financiera, estratégica y cualquier información relacionada con las operaciones presentes y futuras de Prosperidad Social.

3. MANEJO DE LA INFORMACIÓN

Toda la información disponible, sea física, digital o electrónica independientemente del medio en el que se encuentre almacenada o dispuesta, debe ser tratada de acuerdo con los niveles de clasificación designados según la normatividad contenida en las siguientes leyes: Ley Estatutaria 1581 del 17 de octubre de 2012, Ley de Transparencia 1712 de 06 de marzo de 2014, Ley 1755 de 20 de junio de 2015 y las demás normas vigentes, así como lo establecido en el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad de la Información y el Manual Gestión de Activos de Información vigente en la Entidad.

4. CUMPLIMIENTO DE POLÍTICAS DE PRIVACIDAD Y SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN

4.1 Se debe dar cumplimiento a la Ley 1581 de 2012, la Ley 1712 de 2014, el capítulo 25 y 26 del título 2 de la parte 2 del libro 2 del Decreto 1074 de 2015, así como a la Política de Tratamiento de Datos Personales publicada en la página Web https://www.prosperidadsocial.gov.co y a la Política de Seguridad de la Información de Prosperidad Social, disponible en la intranet de la Entidad https://miintranet.prosperidadsocial.gov.co.

4.2 Se debe dar cumplimiento a las políticas y lineamientos definidos en el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad de la Información, disponible en el aplicativo para control documental del Sistema de Gestión de la Entidad.

5. DERECHOS DE AUTOR

La Entidad para efectos de establecer los derechos patrimoniales de autor, dará aplicación a lo establecido en el artículo 183 de la Ley 23 del 28 de enero de 1982, Ley 1915 del 12 de Julio de 2018 y en la Decisión Andina 351 de 1993 y demás normas vigentes que reglamenten el tema, durante la vinculación del servidor público o pasante con la entidad o termino de duración del contrato del personal por prestación de servicios que dé lugar al presente acuerdo. Para tal efecto, el servidor público, pasante o contratista es el titular originario de los derechos morales en desarrollo y en cumplimiento de su manual de funciones o ejecución de sus obligaciones contractuales. Con relación a los derechos patrimoniales, independientemente de la vinculación laboral o contractual del servidor público, pasante o contratista, los mismos pertenecerán a Prosperidad Social.

6. INCUMPLIMIENTO

El incumplimiento del deber de los acuerdos establecidos en el presente documento podría dar inicio a las acciones pertinentes de tipo contractual, administrativas, disciplinarias, civiles y penales a que hubiese lugar por parte de Prosperidad Social.

7. LEGISLACION APLICABLE

- Ley 23 del 28 de enero de 1982
- Ley 599 del 24 de julio de 2000
- Ley 1273 del 5 de enero de 2009
- Ley 1448 del 10 de junio de 2011
- Ley 1581 del 17 de octubre de 2012
- Ley 1712 del 6 de marzo de 2014
- Ley 1755 de 20 de junio de 2015
- Ley 1952 del 28 de enero del 2019
- Ley 2094 del 29 de junio de 2021
- Decreto 4800 del 20 de diciembre de 2011
- Decreto 1377 del 27 de Junio de 2013
- Decreto 1074 del 26 de mayo de 2015

8. VIGENCIA.

La vigencia de las obligaciones y prohibiciones definidas en el presente acuerdo serán exigibles conforme a lo establecido en la constitución y la ley.

Me comprometo a cumplir a cabalidad con lo establecido en el presente acuerdo y como constancia de ello firmo en la ciudad de Sabanalarga a los 22 días del mes de 12 de 2022.

Nombre del usuario:	Mabel Alonso Mazo Gutierrez.
Tipo de documento	Cedula.
No. De documento	98.682.183
Dependencia:	Centro Proteccion San Francisco de Asis.
Cargo que desempeña ó contrato vigente:	Alcalde - Representante legal.
Fecha terminación de contrato o vinculación (contratistas y pasantes):	día/mes/año
Ciudad / Municipio	Sabanalarga
Departamento:	Antioquia
Teléfono de contacto:	3105202964
Correo electrónico:	programassocides@sabanalarga-antioquia.gov.co

Firma _____
(Servidor público, pasante, contratista)

La equidad es de todos · Prosperidad Social	**FORMATO AUTORIZACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES Y CONSULTA DECRETO 753 DE 2019**	Código: F-GC-13
		Versión: 2
	PROCESO GESTIÓN CONTRATUAL	Página 1 de 1

De conformidad con lo dispuesto en la normatividad vigente sobre protección de datos personales, en especial la Ley 1581 de 2012, el Decreto 1074 de 2015 y el Decreto 753 de 2019, autorizo libre, expresa e inequívocamente al Departamento Administrativo para la Prosperidad Social, para que realice la recolección y tratamiento de mis datos personales que suministro de manera veraz y completa, los cuales serán utilizados para los diferentes aspectos relacionados con la elaboración, suscripción y seguimiento de los contratos de prestación de servicios de la entidad o su vinculación a la planta de personal; incluida la consulta del registro de inhabilidades por delitos contra la libertad, integridad y formación sexuales contra niños, niñas y adolescentes, que trata el Decreto 753 de 2019.

Así mismo, declaro que conozco que la recolección y tratamiento de mis datos se realizará de conformidad con la Política de Tratamiento de Datos Personales publicada en la página web www.prosperidadsocial.gov.co , manifestando que he sido informado(a) de forma clara y suficiente de los fines de su tratamiento y la posibilidad que tenía de no efectuar la autorización en aquella información considerada sensible.

Manifiesto que como titular de la información, fui informado de los derechos con que cuento como titular de la información, especialmente a conocer, actualizar y rectificar mi información personal, revocar la autorización y solicitar la supresión del dato, las cuales podré ejercer a través de los canales presenciales, el correo electrónico: servicioalciudadano@prosperidadsocial.gov.co, línea gratuita Nacional: (57) 01-8000-95-1100 y en Bogotá (571) 595-44-10.

Se firma en la ciudad de Sabanalarga, el 22 de Diciembre de 2022

Firma: _____

Nombre: Mole Marbo Mazo G

Identificación: 98.682.183.

NOTA: El Decreto 753 de 2019 estableció una nueva inhabilidad para contratar con el Estado para quienes hayan sido condenados por la comisión de delitos sexuales contra la libertad, integridad y formación sexuales contra menores de edad.

La presente autorización de Tratamiento de datos personales incluye la consulta de la base de datos que debe hacer la entidad cada cuatro meses posteriores al inicio de la relación laboral o contractual y durante la vigencia de ésta.

	FORMATO CONSTANCIA DE CONSULTA DE DATOS - DECRETO 753 DE 2019	Código: F-GC-14
		Versión: 2
	PROCESO GESTIÓN CONTRACTUAL	Página 1 de 1

CONSTANCIA DE CONSULTA DE DATOS - DECRETO 753 DE 2019

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 3 del Decreto 753 de 2019, en mi calidad de (jefe, asesor, director o subdirector de la dependencia), certifico que, se consultó en el registro de inhabilidades, a Yorel Alonso Mata Gutierrez, Identificado(a) con C.C. No. 98682.183, quien SI ☐ No ☐ encuentra registrado con antecedentes.

Se expide en la ciudad de Sabanalarga a los 22 días del mes de 12 de 2022.

(jefe, asesor, director o subdirector de la dependencia)

Nota: El presente formato deberá adjuntarse a la hoja de vida del candidato junto con la autorización para la consulta de datos sensibles debidamente suscrita.

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA República de Colombia	**Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos**	Código: FO-M2-P5-085 Versión: 1 Fecha Aprobación: 13-03-2017

DATOS GENERALES		
CIUDAD SABANALARGA	FECHA 11/02/2022	ACTA N° PA-006-056282061605-5CKH9N
NÚMERO DE ADHESIVO:	022686	

TIPO DE ESTABLECIMIENTO:							
Restaurante		Cafetería		Panadería		Frutería	
Comidas rápidas		Comedores		Cuál?		CBA centro de bienestar del anciano	

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL ANTIOQUIA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO													
***CAMPO OBLIGATORIO**													
RAZÓN SOCIAL:	CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL ADULTO MAYOR SAN FRANCISCO DE ASÍS												
***CÉDULA / NIT:**	890983736-9							***NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:**			05628206160566218		
***NOMBRE COMERCIAL:**	RESTAURANTE CPSAM SAN FRANCISCO DE ASIS												
***DIRECCIÓN:**	CARRERA 16 SIN NUMERO							**MATRICULA MERCANTIL:**					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA							**MUNICIPIO**			SABANALARGA		
BARRIO								**VEREDA**					
Comuna		**Localidad**		**Sector**	X	**Corregimiento**		**Caserío**			**UPZ**		
Otros		**Cuál**	LA SOLEDAD										
TELÉFONO	8554033, 3136845323							**FAX**					
CORREO ELECTRÓNICO	GERONTOLOGIA@SABANALARGA-ANTIOQUIA.GOV.CO												
NOMBRE DEL PROPIETARIO	ACALDIA MUNICIPAL												
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C.		C.E.		NIT	X	PE		**Número de documento**	890983736-9			
***NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL**	MOREL ALONSO MAZO GUTIERREZ												
***DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN**	C.C.		C.E.		NIT	X	PE		**Número de documento**	890983736-9			
***DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN**	CARRERA 16												
***DEPARTAMENTO**	ANTIOQUIA							***MUNICIPIO**			SABANALARGA		
***HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO**	TODOS LOS DIAS							***NÚMERO DE TRABAJADORES**			3		

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	08/07/2021	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	87.0
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

***MOTIVO DE LA VISITA**					
PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADO 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 Requerimientos (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 cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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 construcción.** (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	1.1.2 La construcción es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y animales domésticos **Hallazgo:** ESPACIO ABIERTO ENTRE TECHO Y PAREDES	C

1.2	**Condiciones de pisos, paredes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	**2**	1	0	1.2.1 Los Pisos y Paredes se encuentran sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza, las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas.. **Hallazgo:** PAREDES EN MATERIAL NO SANITARIO LO QUE IMPIDE EL ASEO Y LA DESINFECCION. UNIONES ENTRE PISO Y PARED NO REDONDEADAS. 1.2.2 Las superficies de los pisos y paredes son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes, esto es, que no permita el paso de ningún tipo de Líquido y de fácil eliminación de residuos. **Hallazgo:** PAREDES EN MATERIAL NO SANITARIO QUE DIFICULTA EL ASEO Y DESINFECCION DE ESTAS 1.2.3 Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. **Hallazgo:** PISO ZONA DE DE FOGON EN MAL ESTADO 1.2.4 Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. **Hallazgo:** TUBERIA DE DESAGUE SIN TAPON, LO QUE GENERA MAL OLOR, POSIBLE PASO DE PLAGAS. 1.2.5 En caso de que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben contar con mecanismo de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección. **Hallazgo:** NO CUENTA CON CUARTO FRIO NI CAVAS..	**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	1.3.1 Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que favorezcan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con techos falsos, estos deben ser construidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. **Hallazgo:** TECHOS EN MATERIAL NO SANITARIO, SE IMPIDE EL FACIL ACCESO AL ASEO Y DESINFECCION 1.3.3 Puertas: Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento. **Hallazgo:** PUERTA SIN PROTECCION, SIN MALLA QUE FACILITA LA ENTRADA DE PLAGAS. PUERTA CON DETERIORO	**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	1.4.3 Los servicios sanitarios funcionan, se mantienen limpios y están dotados de los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual **Hallazgo:** LAVAMANOS MANUAL, FALTA DOTACION PARA SECADO DE MANOS. PAPELERAS DE BAÑO DE ACCIONAMIENTO MANUAL 1.4.4 Se dispone de lavamanos de accionamiento no manual, dotado de dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas. Debe de ser de uso exclusivo para el personal manipulador. **Hallazgo:** LAVAMANOS DE ACCION MANUAL FALTA DE IMPLEMENTOS PARA SECADO DE MANOS	**C**
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5.0	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	0	2.1.4 El establecimiento cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas, durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas. **Hallazgo:** NO CUETAN CON TERMOMETRO PARA MEDICION DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS	**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			9.5	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**	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	3.3.5 El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable. **Hallazgo:** AL MOMENTO DE LA VISITA SE OBSERVAN CALZADO TIP TEN, PERMEABLE	**C**
3.4	**Educación y capacitación.** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	**4**	2	0		**C**
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16.5	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	2.5	0		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		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	3.5	0	4.3.1 Los alimentos que por su naturaleza lo requieren se mantienen calientes a una temperatura mayor de 60°C. **Hallazgo:** NO CUENTAN CON TERMOMETRONPARA GARANTIZAR ESTA TEMPERATURA 4.3.3 Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto. **Hallazgo:** NO HAY TERMOMETRO PARA CONTROL DE ESTA TEMPERATURA	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0		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	3.5	0	5.1.2 En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. **Hallazgo:** NO CUENTA CON SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	C
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	5.2.3 Olores desagradables pueden indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe. **Hallazgo:** DESAGUE DEL LAVAPLATOS SIN MANTENIMIENTO, FALTA PROTECION. OCASIONALMENTE SE GENERAN OLORES	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	0		C
5.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		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	3.5	0		C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.**)(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31.0	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

Quien atiende la visita autoriza el envío del acta por correo electrónico

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
83.5%		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	MENOR A 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

	X	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

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 11/02/2022 en la ciudad de SABANALARGA

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	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	INSTITUCION
Ana C. Pino	ANA CECILIA PINO ARANGO	CC-43110328	TAS	SSSA

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

FIRMA	NOMBRE	CÉDULA	CARGO
Liliana M. V.	LILIANA MARIA VAHOS CUADROS	CC-21970576	DIRECTORA CPSAM

SECRETARÍA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL DE ANTIOQUIA
GOBERNACION DE ANTIOQUIA

INSTRUCTIVO DEL ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

A:ACEPTABLE ;**AR:**ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO;**I:**INACEPTABLE.

ACEPTABLE	Cuando cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	Cuando cumple parcialmente los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
INACEPTABLE	Cuando no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar

En caso que alguno(s) aspecto(s) a verificar, no aplique(n) a las características del establecimiento, calificar como Aceptable "A" y se debe justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1. EDIFICACION E INSTALACIONES.

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.**	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; en todo caso la construcción es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y animales domésticos. El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. Las operaciones propias del establecimiento no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. La diferentes áreas del establecimiento permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal.
1.2. Condiciones de Pisos y Paredes. **Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.**	Las áreas de preparación de alimentos y otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto deben estar: Pisos y Paredes: Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza, en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes, esto es, que no permita el paso de ningún tipo de Líquido y de fácil eliminación de residuos. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; en caso de que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben contar con mecanismo de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección.
1.3. Techos, iluminación y ventilación. **Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.**	Las áreas de preparación de alimentos y otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto, deben contar con las siguientes características: Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que favorezcan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos de deben ser construidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. El flujo de aire debe ser unidireccional (de una zona limpia a una sucia). Esta debe ser capaz de prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. Las estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de materias extrañas, además de ser de fácil limpieza y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos. Puertas: Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento. Iluminación: La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores.
1.4. Instalaciones sanitarias. **Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.**	El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto. Debe contar con servicios sanitarios suficientes para el público separados por sexo, si el establecimiento se encuentra ubicado en un centro comercial el público podrá hacer uso de los baños del centro comercial. Los servicios sanitarios funcionan, se mantienen limpios y están dotados de los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos. Los lavamanos no deben ser usados para fines diferentes. Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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.**	Cuenta con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, están diseñados, construidos, instalados y son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección. Los materiales en que están construidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección. El establecimiento cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas, durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas.

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.**	Las superficies que tengan contacto directo con el alimento cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834, 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos son de acabado liso, no poroso, no absorbente y no poseen defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos. Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias; las superficies que entren en contacto directo con el alimento y no sean de fácil acceso, deben ser desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. Estas superficies no deben desprender residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad. Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
3.1. Estado de salud (signos/lesiones) **Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.**	El establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar las materias primas, alimentos en proceso, alimentos terminados, envases de alimentos o material de envase o embalaje, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.
3.2. Reconocimiento Médico **Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4**	El establecimiento cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales consta la aptitud de éstos para manipular alimentos, estos certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización. Según la valoración del médico al manipulador, en caso de ser necesario se cuenta con resultados de laboratorio clínico u otros que sean necesarios para establecer la aptitud del manipulador en caso de que se sospeche de enfermedad trasmisible a los alimentos. En caso que el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el establecimiento debe contar con certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.
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**	Higiene personal: Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados los alimentos. Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente. Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos. Dotación: El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice. La vestimenta es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza. El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado. Lavado de manos: Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar. Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).
3.4. Educación y Capacitación **Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.**	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza. El plan tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene de las instalaciones, Control de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores, control de temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos, entre otras). Contiene al menos los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Como evidencia del cumplimiento del plan cuenta con registros de asistencia y evaluación de cada uno de los participantes. El responsable del desarrollo del plan es el establecimiento, la capacitación puede ser impartida por el mismo establecimiento, por personas naturales o jurídicas o por la autoridad sanitaria. Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones, y se evidencia a través de las prácticas de manipulación que éste realiza o a través de entrevistas.
4. REQUISITOS HIGIENICOS	
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.**	Durante la recepción de las materias primas e insumos (incluido el hielo) se evita su contaminación, alteración o daños físicos y de requerirse se encuentran debidamente rotuladas según la normatividad sanitaria vigente. El establecimiento cuenta con los documentos que soporten el origen de las materias primas. Tanto en la recepción, como previo al uso se inspeccionan las materias primas e insumos en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad. Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son descongeladas gradualmente previo al uso y no son recongeladas. Los productos de la pesca son descargados y almacenados de manera rapida evitando al perdida de temperatura y contaminación de estos.
4.2 Contaminación cruzada. **Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.**	Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se realizan de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación. Durante las etapas de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteran o contaminan los alimentos. El establecimiento previene la contaminación de los alimentos precocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas. En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable. Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.

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.**	Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C. La cocción de alimentos por contacto directo con la llama no produce contaminación del alimento. Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto. Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados. Cuando se requiere esperar entre una actividad y otra, el alimento se mantiene protegido garantizando que se conserva a temperaturas mayores a 60°C, no mayores de 4°C +/- 2, según el tipo de alimento.
4.4 Condiciones de almacenamiento. **Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.**	Los envases que entran en contacto con el alimento se almacenan en un sitio exclusivo para este fin en condiciones higiénicas y protegidos de manera que se evite su contaminación. Las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.
5. SANEAMIENTO	
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.**	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección. En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.
5.2. Residuos líquidos. **Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.**	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando el acúmulo de éstos, la contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos. El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas. Olores desagradables pueden indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.
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.**	El establecimiento tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen en las áreas de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros). Cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se preparan, almacenan o se sirven los alimentos. Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.
5.4. Control integral de plagas. **Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.**	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.
5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. **Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1**	El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se almacenan en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación y servido de alimentos, y están debidamente rotulados e identificados. Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se mantienen en buen estado y no representan riesgo de contaminación para el alimento, ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto estos. Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realiza en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos. Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.
5.6. Soportes documentales de saneamiento. **Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26;**	El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas: a. Limpieza y desinfección: Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso; b. Desechos sólidos: Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final; c. Control de plagas: Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento; d. Abastecimiento o suministro de agua potable: Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua. El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento, incluidos aquellos que permitan evidenciar que los sistemas de almacenamiento de agua potable son lavados y desinfectados de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia.

CERTIFICADO DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

Articulo 50 Ley 789 de 2002

Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 el Alcalde MOREL ALONSO MAZO GUTIERREZ del Municipio de Sabanalarga, Antioquia, identificado con Nit No. 890.983.736-9, se permite certificar que el municipio en mención ha realizado las afiliaciones, los pagos al sistema de seguridad social integral y los aportes parafiscales correspondientes a las nóminas de los seis meses anteriores al 22 de diciembre de 2022.

Expedido en Sabanalarga Antioquia, a los 22 días del mes de diciembre de 2022.

MOREL ALONSO MAZO GUTIERREZ
Alcalde Municipal.