S178 Contreras Arrieta Luis Mario
S178 Colorado Gomez luis felipe

31 | 06 | 23

S178 Alzate Garcia Juan Felipe.

Actividad → Capacitacion de manipulacion de Alimentos.

- R/= 1. De acuerdo al primer punto desde nuestra punto de vista la solucion seria capacitar al personal, de acuerdo a la higiene con el manejo de alimentos en cultivos.

- R/= 2. En base a este punto nuestra solucion a este problema seria primordialmente asear el lugar antes, durante y despues debido al manejo y preparacion de alimentos.

- R/= 3. Nuestra Solucion debido al problema sobre alimentos no protegidos seria almacenarlos en una huerta.

- R/= 4. Capacitar al personal, Charlas, y Campañas sobre la Contaminacion del agua

- R/= 6. Verificar, Supervisar y Controlar, o buscar la solucion de esos animales.

- R/= 5 la Solucion seria que se Verificara realmente Cuales medidas se pueden tomar sobre el problema

- R/= 7. Verificar que productos o alimentos se pueden recuperar (higiene) o se tengan que desechar.

- R/= 8. Evitar el deterioro de alimentos cocidos y tambien separarlos de los alimentos crudos para evitar perdidas mayores de alimentacion.

- R/= 9. Dar Charlas y Campañas al personal sobre lavado de manos.

Powered by CamScanner

10 R/= 70. Concientizar e instruir al personal sobre los riesgos que Corremos al Comprar y preparar alimentos sin el debido higiene

R/= 72. Vasarnos debido a la ley decretos para obtener elemendos apropiados

R/= 72. Concentrzar al personal para evitar ~~la~~ Con dos elementos de higiene mesclar Con el cruce de alimentos y evitar perdidas de los mismos

R/= 73. Monitoreo Continuo del personal para evitar que manipulen alimentos ya sea que tengan una pequeña fisura hasta el manejo de alimentos si se encuentra enfermo.

Powered by CamScanner

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

CIUDAD: Armenia-Quindio | FECHA: 04-06-2023 | ACTA Nº:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Piscina [ ]
Comidas rápidas [ ] Cevichería [ ] Otro: [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Eje Cafetero Armenia

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: Batallón de Ingenieros N°8 Francisco Javier Cisneros
CÉDULA / NIT: | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:
*NOMBRE COMERCIAL: Francisco Javier Cisneros
*DIRECCIÓN: Vía Pueblo Tapao | MATRÍCULA MERCANTIL:
*DEPARTAMENTO: Quindío | *MUNICIPIO: Montenegro
Barrio [ ] Vereda [X] Corregimiento [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: Pueblo Tapao
TELÉFONOS: | FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:
NOMBRE DEL PROPIETARIO:
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [ ] CE [ ] NIT [ ] Número de documento:
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [ ] CE [ ] NIT [ ] *Número de documento:
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:
*DEPARTAMENTO: | *MUNICIPIO:
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: | *NÚMERO DE TRABAJADORES:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION		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. (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)				
1.2	Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 11	(2)				C
						C

Powered by CamScanner

1.3	Techos, iluminación y ventilación. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2			
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			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	C 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			
2.2	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			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	C 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			
3.2	Reconocimiento médico. *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2			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			C
3.4	Educación y capacitación. *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	C 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			
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			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			C
4.4	Condiciones de almacenamiento. *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	NA C La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Powered by CamScanner

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolucion 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				
5.2	Residuos líquidos. (Resolucion 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4				C
5.3	Residuos sólidos. (Resolucion 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4				C
5.4	Control integral de plagas. (Resolucion 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9				C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolucion 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5. Artículo 26 Numeral 1)	7				C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	C

% DE CUMPLIMIENTO	II. CONCEPTO SANITARIO		
	CONCEPTO. Seleccione solo una opción (X) de acuerdo con el cumplimiento de	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea calificado 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.
95	FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO 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	Cual

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificacion del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy _____ del mes de _____ del año _____ en la Ciudad de _____.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quién 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:	FIRMA:
CÉDULA:	NOMBRE:
CARGO:	CÉDULA:
INSTITUCIÓN:	CARGO:
	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	
NOMBRE:	FIRMA:
CÉDULA:	NOMBRE:
CARGO:	CÉDULA:
	CARGO:

Powered by CamScanner

Arzate Garcia
Acuña Camargo
Colorado Gomez
Contreras Arleth
Metaute Medina
Gabriela Dillimoe

BIGS N°8

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

CIUDAD: FECHA: ACTA N°:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Fuente ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL:

*CÉDULA / NIT: *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

*NOMBRE COMERCIAL:

*DIRECCIÓN: MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: *MUNICIPIO:

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál:

TELÉFONOS: FAX:

CORREO ELECTRÓNICO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO:

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C ☐ C.E ☐ NIT ☐ Número de documento:

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C ☐ C.E ☐ NIT ☐ *Número de documento:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:

*DEPARTAMENTO: *MUNICIPIO:

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: *NÚMERO DE TRABAJADORES:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA 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		Cuál?			

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

	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, 5 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2	X		El establecimiento presenta locaciones por restablecer, ya que presentan fallas y peligros	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2 Artículo 33, Numerales 1.2 y 11*	2	X			C

Powered by CamScanner

1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013. Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	X		
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		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	C — 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	X		
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		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	C — 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		
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	X		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		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	X		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	C — 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		
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 — Se Presenta Contacto con los alimentos, por medio de Platos.
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		C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	X		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16	NA C — La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Powered by CamScanner

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Resolución 2674/2013. Artículo 6, Numeral 6.1, 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			
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	X			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			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			C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	C

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO: Seleccione con una X (x) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
	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.
	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:

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 _____ del mes de _____ del año _____ en la Ciudad de _____.

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:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

Powered by CamScanner

Duque Castro Sara Isabella
Giraldo Certuche Mikell Daniela.
Prieto Palomeque Ingrid Yuliana.
Villavicencio Guerrero Iván Daniel
Julian Zapata

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

CIUDAD: Pueblo Tapao FECHA: 09-06-23 ACTA N°:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☒ Cuál: Rancho de Tapa

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL:

*CÉDULA / NIT: *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

NOMBRE COMERCIAL: Francisco Elvira Cisneros

*DIRECCIÓN: Vía Pueblo Tapao MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: Quindío *MUNICIPIO:

Barrio ☐ Vereda ☒ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐ Otro ☐ Cuál:

TELÉFONOS: FAX:

CORREO ELECTRÓNICO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO:

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☐ CE ☐ NIT ☐ Número de documento:

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☐ CE ☐ NIT ☐ *Número de documento:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:

*DEPARTAMENTO: Quindío *MUNICIPIO: Pueblo Tapao

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: *NÚMERO DE TRABAJADORES:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA 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 PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Cuál/Cuáles:			

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

	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 5 y 7. Artículo 33. Numeral 8)	2				
1.2	Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.2. Artículo 33. Numerales 1, 2 y 3)	2				C
						C

Powered by CamScanner

1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2			
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 12, Numeral 9 y 11.)	4			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				C
					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			
2.2	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			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				C
					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			
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2			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			C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				C
					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			
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			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			C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numoral 9.)	4			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				NA C
					La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Powered by CamScanner

S	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				
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6. Numeral 4. Artículo 32. Numerales 5 y 10.)	4				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				C
5.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013. Artículo 26. Numeral 3.)	9				C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5. Artículo 26 Numeral 1)	7				C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta	C

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
	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.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO 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. APLICACION DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 _____ del mes de _____ del año _____ en la Ciudad de _____.

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:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO	CARGO:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

Powered by CamScanner