REVISION DE EQUIPOS CONTRA INCENDIOS Y SEGURIDAD HUMANA

VERSIÓN:	3
VIGENCIA:	10/09/2014
PÁGINA :	1 de 1

FECHA DE SOLICITUD: DIA 16 MES 04 AÑO 2024 — STIKER DE INPECCION

Establecimiento: Fundacion Sirviendo Paz — NIT 901092480-4
Dirección: Cll 25 #20-126 — Barrio: La Ladera — Teléfono: 3206695658
Tipo de establecimiento Elaboracion de Otros Productos Alimenticios CIIU: 1089-9499
Propietario Juliana C. Gomez C.C Nro. 1088317933 — Administrador ____ C.C Nro. ____

Area Construida 390 M2. — Nro. Niveles 3 — Mezanine: SI X NO ____ — Material del Mezanine Concreto
Seguro contra Incendios: SI ____ NO X — Compañia ____ — Póliza Nro. ____ — Vigencia ____
ARP Arka Colpatria — Nro. Empleados 13 — Nro. Visitantes 6 Diarios

TIPO CONSTRUCCION

Concreto	X	Bueno	X
bareque			
Madera		Malo	
Otras ____			
Tejas plásticas Si ____ No ____			

ALMACENAMIENTO

Bueno	X
Malo	

OREDN Y ASEO

Bueno	X
Malo	

INSTALACIONES ELECTRICAS

Canalizadas	X	Bueno	X
Externas			
Mixtas		Malo	
Cables empalmados?	SI ____	NO ____	

VENTILACION

NATURAL	X	Bueno	X
FORZADA	X	Malo	

RIESGOS DE INCENDIO

	SI	NO
Veladoras		X
Inst. eléctricas	X	
Tablero breaker	X	
Tomacorrientes	X	
Cables eléctricos	X	
Llantas		X
Aparatos que generen temperatura		X
Brasas		X
Equipos debidamente instalados	X	
Fumadores		X
Acumulación de basura o desechos		X
Hierbas y matorrales		X
Otras fuentes de ignición o calor		X

MATERIAL COMBUSTIBLE

	SI	NO	CANTIDAD	DESCRIPCION
Gas GLP		X		
Gas Natural	X		1 1/2 "	Mamparas - Estantes Sillas - Escritorios Ventilador 7-13.
Equipos de acetileno		X		
Líquidos inflamables		X	50 gl	Aceite Vegetal.
Solventes y/o pinturas		X		
Papel	X		420 KL	de Papel Archivo
Telas		X		
Carbón		X		
Madera		X		
Equipos eléctricos	X			
Equipos electrónicos	X			
Soldadura eléctrica		X		
Soldadura migmac		X		
Otros				

FECHA 16-04-2024

CARGA CALORICA

ALTA	
MEDIA	X
BAJA	

EXTINTORES

P.Q.S. ABC	6	Lbs	10.
P.Q.S BC		Lbs	
Solkaflan		Lbs	
Agua		Lbs	
Co2		Lbs	
Otros			

DETENCION Y CONTROL

Detector de humo	3 Autonomos
Detector de temperatura	
Roceador central	NO
Roceador automático	
Gabinete	
Otros	

SEGURIDAD HUMANA

	SI	NO
Salida d emergencias	X	
Iluminación de emergencias	X	
Señalización de salida de emergencia	X	
Señalización de no salidas	X	
Señalización de extintores	X	
Señalización de gabinetes		N/A
Salidas de evacuación suficientes	X	
Plan de emergencias	X	
Sistema de alerta y arma	X	
Brigada de emergencias	X	
Evacuación despejada	X	
Capacitación	X	
Programa de salud Ocupacional	X	

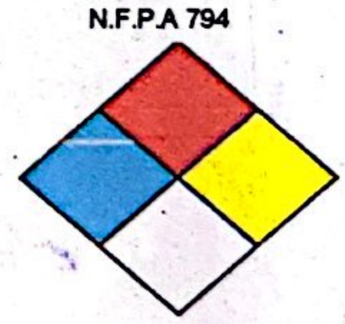
Proceso de Actualización Pito. A.R.L

MATERIALES PELIGROSOS

material	Almacena

Instalación	Señalización	Ventilación

N.F.P.A 794



Existe una persona para el manejo del riesgo	SI	NO

Otros Riesgos ____

ACCESO DE BOMBEROS

BUENO X MALO ____

EN EL MOMENTO DE LA INSPECCION CUMPLE REQUISITOS DE SEGURIDAD: SI X NO ____

OBSERVACIONES Los extintores vencen el 06-2024

RECOMENDACIONES Certificar la Brigada en Control de Incendio, Resol. 0256 de 2014 Realizar de Ajustar los POD de Incendio. Plan de emergencia.

FECHA DE INSPECCION: DIA 16 MES 04 AÑO 2024

Firma Inspector ALFA 21

X ____
Firma Propietario / Administrador
1.088317.933.

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

Municipio de Dosquebradas

CIUDAD: DOSQUEBRADAS | FECHA: día / mes / año | ACTA N°: AIV-19

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Asadero Juancho Paz
*CÉDULA / NIT	9010924804
*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	
*NOMBRE COMERCIAL	Asadero Juancho Paz.
*DIRECCIÓN	Cll 75 # 10-176.
MATRICULA MERCANTIL	
*DEPARTAMENTO	RISARALDA
*MUNICIPIO	DOSQUEBRADAS
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐ Otro ☐ Cuál:	La Pradera.
TELÉFONOS	3226561014
FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	[illegible]
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Asadero Juancho Paz
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento	9010924804
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Carolina Garcia.
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento	1088296791
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cll 75 # 10-176.
*DEPARTAMENTO	Risaralda
*MUNICIPIO	Dosquebradas.
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	5AM - 5PM
*NÚMERO DE TRABAJADORES	

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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

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	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	0	Piso en mal estado en otra de la preparación.	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	ventilación con abertura a campo. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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	- Estiba deteriorada en área bodega 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				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	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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 9, 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	3,5	0	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. *(Resoluciones 0811/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6 Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 26% 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	C
5.2	Residuos líquidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	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	0	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	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				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	
95.5	X 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. 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 23 del mes de 1 del año 2023 en la Ciudad de Dosquebradas.

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: Julian J.	NOMBRE:
CÉDULA: 1088307951	CÉDULA:
CARGO: Prof Prev Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS	INSTITUCIÓN SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Maricela Bito	NOMBRE:
CÉDULA: 1.094935616	CÉDULA:
CARGO: Ing Ambiental	CARGO: