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

Ibagué

CIUDAD: Ibague | FECHA: 30/11/23 | ACTA N°: 963

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] | Cafetería [ ] | Panadería [ ] | Asadero [ ] | Comidas rápidas [ ] | Comedores [ ] | Cafe [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria Salud Municipal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre de fantasía

RAZÓN SOCIAL: Maria Cristina Martinez Giraldo.

*CÉDULA / NIT: 65.775.158 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 730016277515B

*NOMBRE COMERCIAL: Restaurant Las Kiatas

*DIRECCIÓN: Cra 4E C 150 | MATRICULA MERCANTIL: 243817

*DEPARTAMENTO: Tolima | *MUNICIPIO: Ibague

Barrio [X] | Vereda [ ] | Corregimiento [ ] | Localidad [ ] | Sector [ ] | Conjunto [ ] | Caserío [ ] | UPZ [ ]

Otro [ ] | Cual: El Salado - Lagos del Comfenalco

*TELÉFONOS: 3214441227 | FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: Cristinamartinez-3E@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Maria Cristina Martinez Giraldo.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] | CE [ ] | NIT [ ] | Número de documento: 65.775.158

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: NA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [ ] | CE [ ] | NIT [ ] | Número de documento: N.A

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 4E C 150 Lagos Club Comfenalco

*DEPARTAMENTO: Tolima | *MUNICIPIO: Ibague

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 9:00 AM - 5 PM | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	05/10/2022 (1 VEZ/SEMESTRE/AÑO)			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	91 %
		FAVORABLE	X		
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO: | Cual: Radicado # 5274

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 manipulando los alimentos

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño (Artículo 20 [...] 13, Artículo 4, Numerales 1, 2, 3 y 21, 2.3 y 2.6, Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 9)	(2)	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes (Artículo 32 [...] 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	2	(1)	0	- Se evidencian partes de paredes con Baldosas desprendidas. - Se evidencia rejilla de la Campana en mal estado. 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	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 32, Numeral 8 y 11.)	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del ítem

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	-Al momento de la Visita se observa que la Campana extractora no funcona - Empaque del Congelador en mal estado -Base de la Estufa se evidencia en Oxidación 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			95	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem

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 38, Numeral 5 y 7.)	(7)	3,5	0	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13. Artículo 38.)	4	(2)	0	-Falta plan de Capacitación con Soportes: cronograma, temas, duración, asistencia y evaluación de impacto C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			78	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del ítem

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 69 Resolución 2674/2013, Artículo 15, 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	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 4.)*	X 2,5			C
4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	X 2,5			C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26 Numeral 3.)*	X 8			C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5 Artículo 26 Numeral 1.*	X 6			C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *Decreto 1575 de 2007 Artículo 13 Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4		X	No se evidencia plan de Saneamiento basico. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta
5	**ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Condiciones de almacenamiento** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27 Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7 Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	X 8			C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979 Artículo 293, 428 Decreto 2278 de 1982, Art. Art 359, 360, 361 Decreto 561 de 1984 Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 99, 100, 101, 102 y 103 Resolución 2674 de 2013 Art. 27 Art. 28 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 4.)*	9	X		No se evidencia el registro oportuno de los formatos de control de temperatura. de los refrigeradores NA C
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27 Art. 28 Numeral 3, 4 Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 6.)*	X 8			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
6	**REQUISITOS LEGALES**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
	Procedencia y requisitos legales				

4.2	[redacted]					
4.3	Manejo de temperaturas. *(Ley 9 de 1979, Artículo 253, 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 0631/2015, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 5.)*	(4)	2	0		NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25	/	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del ítem	
5	SANEAMIENTO	A	AR	1	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 6. 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 3, 6 y 7 Artículo 18, Numeral 11.)*	(4)	2	0		C
5.4	[redacted]					
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.2. Artículo 36 Numeral 1)*	7	(3,5)	0	Falta reforzar limpieza en los empaques de los neveras de refrigeración y congelación	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		29,5	/	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del ítem	

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. [redacted]	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
91 /	X FAVORABLE	80-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (0), 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 - 79,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	Ninguna
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	Ninguna

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

SI	No	Cuál:

Se entrega folleto de limpieza y desinfección

Ninguna.

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 30 del mes de Noviembre del año 2023 en la Ciudad de Ibagué.

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.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Maicol Cardoba A	NOMBRE:
CÉDULA: 28-558-705	CÉDULA:
CARGO: Ing. de Alimentos	CARGO:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: María Cristina Mach...	NOMBRE:
CÉDULA: C5775158.	CÉDULA:
CARGO: Administradora.	CARGO:

FUMISALUD H.C

Humberto Cuéllar Romero
Certificado de Manipuladores de Alimentos
Nit. 19.283.250-8 - regimen. Común
Resolución 1663 del 10 de junio de 2017 Secretaria de Salud Departamental

NIVEL: INTERMEDIO No. 200291

CERTIFICADO

EXPEDIDO A: JORGE JULIAN MARTINEZ GIRALDO

CON CC. 14.398.626

PERSONA CON FORMACION CERIFICADA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD: ALIMENTOS

EL DIA: 03/01/2024

INTENSIDAD HORARIA: 40 / HORAS

Aprobado por la Resolución N° 1663 del 10 de junio de 2017
Secretaria de Salud Departamental

Gerente

Powered by CamScanner