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

Duitama Capital Cívica de Boyacá

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

CIUDAD:	DUITAMA	FECHA:	26-10-2023	ACTA N°:	IN_15238_891800259_KR_20_5_12_2				
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	RESTAURANTE	X	CAFETERÍA		PANADERÍA		FRUTERÍA		
	COMIDAS RÁPIDAS		Comedores		Cuál:				

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE DUITAMA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL:	--		
*CÉDULA / NIT:	891800259	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:	15238891800259
NOMBRE COMERCIAL:	HOGAR CANDIDO QUINTERO		
DIRECCIÓN:	KR 20 5 12 (BARRIO CÁNDIDO QUINTERO)	MATRICULA MERCANTIL:	
*DEPARTAMENTO:	Boyacá	*MUNICIPIO:	Duitama

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: CANDIDO QUINTERO

TELÉFONOS:	3138850241	FAX:	--
CORREO ELECTRÓNICO:	mayoresadultos81@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO:	SOR MARINA MUÑOZ VILLASIS		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	C.C. [X]	C.E. [ ]	NIT [ ] 551740
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	SOR MARINA MUÑOZ VILLASIS		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	C.C. [X]	C.E. [ ]	NIT [ ] 551740
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	KR 20 5 12		
*DEPARTAMENTO:	BOYACA	MUNICIPIO:	DUITAMA
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:	LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES, SABADO, DOMINGO, FESTIVOS. De 06:00 a. m. a 05:00 p. m..	NÚMERO DE TRABAJADORES:	8

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	12-04-2019	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	62.5
		Favorable con requerimientos	(x)		
		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 (EV.)

Aceptable (A)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (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)	Cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2.0	1.0	0	C

1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2.0	1.0	0	SE EVIDENCIA ALGUNAS BALDOSAS SIN MANTENIMIENTO C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2.0	1.0	0	ESPACIO ABIERTO EN TECHO EN AREA DE PREPARACIÓN, SE OBSERVA TECHO EN AREA DE LAVADO CON HUMEDAD, SE EVIDENCIA FALTA DE MANTENIMIENTO EN PROTECCION DE VENTANAS (ANGEOS) 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.)	4.0	2.0	0	SE OBSERVAN ELEMENTOS PERSONALES EXPUESTOS, SE EVIDENCIA JABON EN PASTA, NO SE EVIDENCIA TOALLAS DE SECADO DE MANOS DESECHABLES, NO SE OBSERVA AREA DE VESTIER C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6.0%	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.)	5.0	2.5	0	EQUIPOS DE REFRIGERACION Y CONGELACION SIN MANTENIMIENTO, PRESENTA GOTEOS Y CONDENSACION, SE EVIDENCIAN EQUIPOS SIN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANERA GENERAL, SE OBSERVA ELEMENTOS EN MATERIAL NO SANITARIO 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)	7.0	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.)	7.0	3.5	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2.0	1.0	0	NO SE OBSERVA CERTIFICADOS MEDICOS MANIPULADORES 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.)	7.0	3.5	0	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4.0	2.0	0	SE EVIDENCIA SOPORTRS DE CAPACITACIÓN CON FECHA 22 JUNIO DE 2022 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				17.0 %	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.)	5.0	2.5	0	NO SE EVIDENCIA DILIGENCIAMIENTO COMPLETO DE FORMATO 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		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.)	7.0	3.5	0	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4.0	2.0	0	S EVDIENCIA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS GENERALIZADO SIN ROTULACION CORRESPONDIENTE , CORREGIDO DURANTE LA VISITA NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20.5 %	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.)	7.0	3.5	0	SE EVIDENCIA SOPORTE DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES CON FECHA 16/11/2023 C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4.0	2.0	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.)	4.0	2.0	0	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9.0		0	C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7.0	3.5	0	NO SE EVIDENCIA HERRAMIENTA PARA DOSIFICACION DE DESINFECTANTE C

5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2.0	1.0 X	0	DE EVIDENCIA DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS DE MANERA INCOMPLETA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25.0 %	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
78.0%		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	**< 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

No se aplicó

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

ninguna

Por parte del establecimiento:

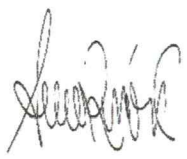
ninguna

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 26 del mes de Octubre del año 2023 en la ciudad de Duitama. 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

NOMBRE:AMIRA LUCIA RINCON CABRA
CÉDULA:46457581
CARGO:Contratista
INSTITUCIÓN:Secretaría de salud



POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE:SOR ROSA HELENA RANGEL CASTELLANOS
CÉDULA:39748227
CARGO:JEFE DE COCINA

