



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



CIUDAD: MARIQUITA FECHA: 23-08-2023 ACTA N°: IN_73443900213038_MZ_1_CS_1_BARRIO_SAN_LORENZO_2
TIPO DE RESTAURANTE ☐ CAFETERIA ☐ PANADERIA ☐ FRUTERIA ☐
ESTABLECIMIENTO: COMIDAS RÁPIDAS ☐ Comedores ☒ Cuál: PROGRAMAS SOCIALES DEL ESTADO
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DEL TOLIMA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: FUNDACIÓN FRATERNIDAD DE LA DIVINA PROVIDENCIA
*CÉDULA / 900213038 - 9 NÚMERO DE 734439002130389
NIT: INSCRIPCIÓN:
NOMBRE COMERCIAL: HOGAR ADULTO MAYOR MARÍA RAFOLS

DIRECCIÓN: MZ 1 CS 1 BARRIO SAN LORENZO MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: Tolima *MUNICIPIO: MARIQUITA

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál: SAN LORENZO

TELÉFONOS: 3005042530 FAX: --

CORREO ELECTRÓNICO: Madremariarafols@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: HOGAR ADULTO MAYOR MARIA RAFOLS

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ 900213038

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: SENEN TRIGOS ALVAREZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ 88285292

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: MZ 1 CS 1 SAN LORENZO

*DEPARTAMENTO: TOLIMA MUNICIPIO: MARIQUITA

*HORARIO Y DÍA DE LUNES, MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES, VIERNES, SABADO, NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

FUNCIONAMIENTO: Domingo, Festivos. De 07:00 a. m. a 06:00 p. m..

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
14-02-2022	Favorable con requerimientos (x)	73.0
	DESAVORABLE	

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 ☐	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	construcción del área de proceso no impide el ingreso de plagas y roedores

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	pared de un meson en el área de proceso no cuenta con los acabados sanitarios, La unión entre paredes y paredes y pisos no es redondeada, Pared con desprendimiento de pintura y rugosidades	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	Techo en material no sanitario, Puerta de ingreso ingreso al área de almacenamiento con presencia de óxido, puerta de ingreso al área de almacenamiento no impide el ingreso de plagas, baldos del piso de área de almacenamiento no presenta continuidad, se observan aberturas y ventanas sin su debida protección	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	no existen avisos que indiquen al personal la necesidad de lavado de manos, El establecimiento cuenta con una unidad sanitaria de uso exclusivo para los manipuladores, este no cuenta con todos los elementos de higiene personal (toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, papelera de accionamiento no manual), No se cuenta con un lavamanos de accionamiento no manual	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.)	5.0	2.5	0	Soporte para platos con presencia de óxido, base de estufa con presencia de óxido, Tapa de nevera con desprendimiento de pintura, El establecimiento no cuenta con instrumentos para la medición de temperaturas durante la cocción, refrigeración y congelación	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	aldosas del mesón de preparación de alimentos con fracturas	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6.0%	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 presenta certificado médico de aptitud para manipular alimentos	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	La manipuladora no cuenta con la dotación adecuada para sus actividades	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4.0	2.0	0	El establecimiento no cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente que contenga (metodología, duración, responsables, cronograma de actividades, temas a tratar y evaluación), se evidencia certificado de capacitación en manipulación de alimentos con fecha del 2018	C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

10.5 %

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.)	5.0	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		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		NA C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

25.0 %

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	El establecimiento no cuenta con un tanque de almacenamiento de agua que garantice actividades de limpieza y desinfección como mínimo por 24 horas	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	utiliza bolsa para manejo temporal de residuos generados en área de proceso	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		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2.0	1.0	0	El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento debe de ser actualizado a) Programa de desechos sólidos (empresa que presta el servicio de recolección y frecuencia), no se evidencia registros diligenciados de cada uno de los programas	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				26.5 %	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	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.
73.0%		Favorable	90 - 100%
	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:

Se socializa el acta, se autoriza la toma de evidencias fotográficas

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 23 del mes de Agosto del año 2023 en la ciudad de MARIQUITA. 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: CAMILO ANDRES CAMACHO AVILA
CÉDULA: 1104703937
CARGO: Contratista
INSTITUCIÓN: Secretaría de salud

Camilo Camacho

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

<p>NOMBRE: MIGUEL EDUARDO ALVARINO NARVAEZ CÉDULA: 78292951 CARGO: DIRECTOR</p> <p><i>Miguel Narvaez</i></p>	
--	--