GOBERNACIÓN DEL TOLIMA

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

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

invima

CIUDAD: MELGAR	FECHA: 21-10-2024	ACTA N°:	IN_734498160086646_KR_25_5_43_1	

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: PROGRAMAS SOCIALES DEL ESTADO

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DEL TOLIMA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL:	FUNDACIÓN DESARROLLO SOCIAL		
CÉDULA / NIT:	816008646 - 4	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:	734498160086464
NOMBRE COMERCIAL:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNICA SUMAPAZ SEDE ANTONIO MARIA LOZANO		
DIRECCIÓN:	KR 25 5 43	MATRÍCULA MERCANTIL:	
DEPARTAMENTO:	Tolima	MUNICIPIO:	MELGAR
TELÉFONOS:	3044856203	FAX:	..
CORREO ELECTRÓNICO:	fundacionldesarrollosocial2018@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	FUNDACIÓN DESARROLLO SOCIAL		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	C.C.	C.E.	NIT X 816008646
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	JOHN HARBEY CARDOZO LAGUNA		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	C.C X	C.E.	NIT 1110517881
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	CR 16 BIS 164 CC EL PARQUE BALALAIKA BG 8Y9		
DEPARTAMENTO:	TOLIMA	MUNICIPIO:	MELGAR
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:	Lunes Martes Miércoles Jueves Viernes De 08 00 a m a 05 00 p m	NÚMERO DE TRABAJADORES:	5

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Primera inspección	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Primera
		Favorable con requerimientos			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN

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	EV.	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)	A(2.0)	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 1, 2. Artículo 33. Numerales 1, 2 y 3.)	AR(1.0)	desprendimiento de baldosa en pared antes de ingresar al área de bodega, se evidencia drenaje sin rejilla de protección en poceta para lavado de elementos de aseo C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33. Numeral 4.)	AR(1.0)	deterioro en malla de aislamiento en abertura de ventilación del área de comedor y área de almacenamiento de papa, en área de proceso se evidencia toma corriente eléctrico suelto, techo presenta rugosidades 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.)	AR(2.0)	no se evidencian implementos desechables para secado de manos C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	6.0%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	EV.	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.)	AR(2.5)	no dispone de instrumento para monitoreo de temperatura en alimentos almacenados en refrigeración congelación y los alimentos sometidos a coccion, no presentan soportes del mantenimiento preventivo y correctivo de un equipo de refrigeración, se evidencian algunos sartenes sin uso en área de proceso 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)	A(7.0)	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	9.5%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	EV.	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14. Numeral 12.)	A(7.0)	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11. Numeral 1, 2, 3, 4)	A(2.0)	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.)	A(7.0)	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	AR(2.0)	no responden sobre rangos de temperaturas, presentan registros de asistencia de capacitación del mes de julio, segun el cronograma de capacitación establecido faltan las del mes de agosto y septiembre y no presentan evaluación de impacto C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	18.0%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

	4 REQUISITOS HIGIENICOS	EV.	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.)	A(5.0)	C

Powered by CamScanner

GOBERNACIÓN DEL TOLIMA	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	invima

4.2	Prevención de la contaminación cruzada (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 2, Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.) **SU INCUMPLIMIENTO ES CONSIDERADO CRÍTICO**	A(9.0)		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.)	AR(3.5)	no presentan registros de monitoreo de temperaturas para los alimentos almacenados en refrigeración congelación y los alimentos sometidos a coccion	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	AR(2.0)	almacenamiento de platos en canastillas con orificios. almacenamiento de fruta picada sin rotulado de información. almacenamiento de papa sobre carton	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19.5%	La calificación del bloque corresponde al 25% de total del acta	

5	SANEAMIENTO	EV.	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.)	A(7.0)		C
5.2	Residuos líquidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	A(4.0)		C
5.3	Residuos sólidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 6, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	AR(2.0)	al iniciar la visita un recipiente para la disposición de residuos sólidos se encontraba sin tapa de protección en área de proceso	C
5.4	Control integral de plagas (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.) **SU INCUMPLIMIENTO ES CONSIDERADO CRÍTICO**	A(9.0)		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 5.5, Artículo 26 Numeral 1)	AR(3.5)	presencia de suciedad en malla ubicada en extractor de aire, presencia de telarañas parte interna superior de una mesa de trabajo, de acuerdo a las preguntas realizadas mezclan jabón y desinfectante, no disponen de instrumento para dosificar los productos empleados para las actividades de limpieza y desinfección	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	AR(1.0)	no presentan soportes de mantenimiento de tanque de almacenamiento de agua, se evidencia dos tablas de dosificación del agente desinfectante con cantidades diferentes según elementos a desinfectar, procedimiento de limpieza y desinfección de techos no es acorde como se realizan en el establecimiento, frecuencia de diligenciamiento del formato de limpieza y desinfección no es acorde a la establecida en el plan de saneamiento, formatos diligenciados hasta el mes de julio parcialmente	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		26.5%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
79.5%	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

No se aplicó

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

socialización de hallazgos evidenciados durante la visita

Por parte del establecimiento:

ninguna

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 21 del mes de Octubre del año 2024 en la ciudad de MELGAR.
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: Cristian Mauricio Zambrano
CEDULA: 1110505195
CARGO: Contratista
INSTITUCIÓN: Secretaría de salud

GOBERNACIÓN DEL TOLIMA	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	invima

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: IGNACIO BALLESTEROS
CÉDULA: (C C) 1000047509
CARGO: ENLACE

Powered by CamScanner