2140

PROCESO SALUD PÚBLICA

Nombre del Formato:

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

ALCALDÍA DE PASTO

CIUDAD: PASTO | FECHA: 17- febrero 2025 | ACTA N°: 05-027 20-05

Hora Inicio visita: 2:00 pm | Hora Terminación visita: 3:40 pm | FICHA N°: N°

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafeteria [ ] Panadería [ ] Fruteria [ ]

Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: —

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE PASTO

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Carlos Rodrigo Bastante Pantoja

*CÉDULA / NIT: 1143034464 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 52001 1143034464

*NOMBRE COMERCIAL: La cuyera 40

*DIRECCIÓN: Cra 40 N° 19b-75 | MATRÍCULA MERCANTIL: 222745

*DEPARTAMENTO: NARIÑO | *MUNICIPIO: PASTO

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [9] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Pallamas

TELÉFONOS: 315 100 5555 | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: lacuyera40@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Carlos Rodrigo Bastante Pantoja

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1143034464

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Carlos Rodrigo Bastante Pantoja

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1143034464

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 40 N° 19b-75 B/ Pallamas

*DEPARTAMENTO: NARIÑO | *MUNICIPIO: PASTO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lun-Dom 9:00 m - 11:00 pm | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 6.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	—	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	— %
		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

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

2140

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN 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	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)	0	En etapa de preparación de alimentos y en cuarto de bodega se observan fracturas del piso en concreto, superficie no lisa, porosa y absorbente que dificulta realizar procesos de limpieza y desinfección 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)	0	Se observan fracturas del techo con aberturas al exterior sin protección que impide el ingreso de suciedad y/o de plagas 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	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8		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	Se observa fracturas con concreto deteriorado y agrietado, así como, fracturas en superficie no lisa, porosa y absorbente que dificulta realizar procesos de limpieza visible de hongos moho y podredu 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		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)	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. 3. 4)	2	(1,0)	0	Presenta certificados médicos con aptitud para manipular alimentos de 1 trabajadores de 6 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	(0)	Presenta certificado de manipulación de alimentos de 1 trabajadores de 6 C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		1S		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

2140

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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	Se observan charcos. Saneamiento sin actualizar de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. 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	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 683/2012. 2674/2013 Artículo 16. Numeral 5 y 6. Artículo 33. Numeral 9.)	4	2,0	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		22,5		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	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6. Numeral 4. Artículo 32. Numerales 5 y 10.)	4	2,0	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Art. 6. Numerales 5.1. 5.2 y 5.3. Art. 33. Numerales 5. 6 y 7. Art. 18. Numeral 11.)	4	2,0	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26. Numeral 3.)	9		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	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1,0	0	No presenta plan de Saneamiento básico documentado, ni implementado. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		31		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

2140

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
86%		FAVORABLE	90-100%
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%
		DESFAVORABLE	< 59.9%

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.

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 X | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

El establecimiento presenta inconformidad ante la Secretaría de Salud

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 17 del mes de FEBRERO del año 2025 en la Ciudad de Pasto.

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: Rocio Mejia	NOMBRE:
CÉDULA: 1085338317	CÉDULA:
CARGO: Tec Area Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: SMS	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Carlos Benavides Pantoja	NOMBRE:
CÉDULA: 1193034161	CÉDULA:
CARGO: Propietario	CARGO: