

ÁREA DE
ALMACENAMIENTO











ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



CIUDAD: LIBANO FECHA: 13-12-2024 ACTA N°: IN_73411901534496_KR_11_11_1

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE DADOR DE FRÍO

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DEL TOLIMA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

*CÉDULA / NIT: 901534496 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 73411901534496

NOMBRE COMERCIAL: LA BODEGA DE FRUTAS Y VERDURAS

DIRECCIÓN: KR 11 11 MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: Tolima *MUNICIPIO: LIBANO

Barrio Vereda Comuna Localidad Sector Corregimiento Caserío UPZ
Otro Cuál: PABLO VI

TELÉFONOS: 3158173986 FAX: --

CORREO ELECTRÓNICO: healthyfoodsas2021@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: JORGE HUMBERTO GARZON

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. C.E. NIT 17345422

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: JORGE HUMBERTO GARZON

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. C.E. NIT 17345422

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: KR 11 11

*DEPARTAMENTO: TOLIMA MUNICIPIO: LIBANO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Jueves, Viernes, Sabado, Domingo. De 08:00 a. m. a 05:00 p. m.. NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Primera inspección	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Primera inspección	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

MOTIVO DE LA VISITA

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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.)

Acceptable (A)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inacceptable (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 Acceptable (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.)	4.0	2.0	0	

C

1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4.0	2.0	0	se evidencia al momento de la visita paredes con algunas grietas, asperezas que facilitan la acumulación de suciedad y pisos con algunas rugosidades en el área de almacenamiento del producto no conforme.	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Números 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4.0	2.0	0	se evidencia al momento de la visita puertas las cuales en su diseño disponen de aberturas las cuales pueden ayudar al ingreso de plagas a las áreas de almacenamiento de producto.	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5.0	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				13.0 %	La calificación del bloque corresponde al 17% 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, Números 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Números 2 y 3. Artículo 34.)	7.0	3.5	0	se evidenció al momento de la visita que cuentan con instrumentos que permiten la medición de temperaturas pero es necesario realizar un proceso de calibración para los mismos.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				3.5%	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8.0	4.0	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3.0	1.5	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8.0	4.0	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3.0	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				22.0 %	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción y requisitos legales. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Números 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7.0	3.5	0		C
4.2	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8.0	4.0	0		C

4.3	Conservación de los productos. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8.0	4.0	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				23.0 %	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta	
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. 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.)	5.0	2.5	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5.0	2.5	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. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6.0	3.0	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2.0	1.0	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				31.0 %	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% 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.
92.5%	X	Favorable	90 - 100%	
		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:
visita de inspección y vigilancia.

Por parte del establecimiento:

Sin observaciones

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 13 del mes de Diciembre del año 2024 en la ciudad de LIBANO. 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: JENNIFER ANDREA GALVIS

CÉDULA: 1110510342

CARGO: Contratista

INSTITUCIÓN: Secretaría de salud



POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: JENNY PAOLA TORRES

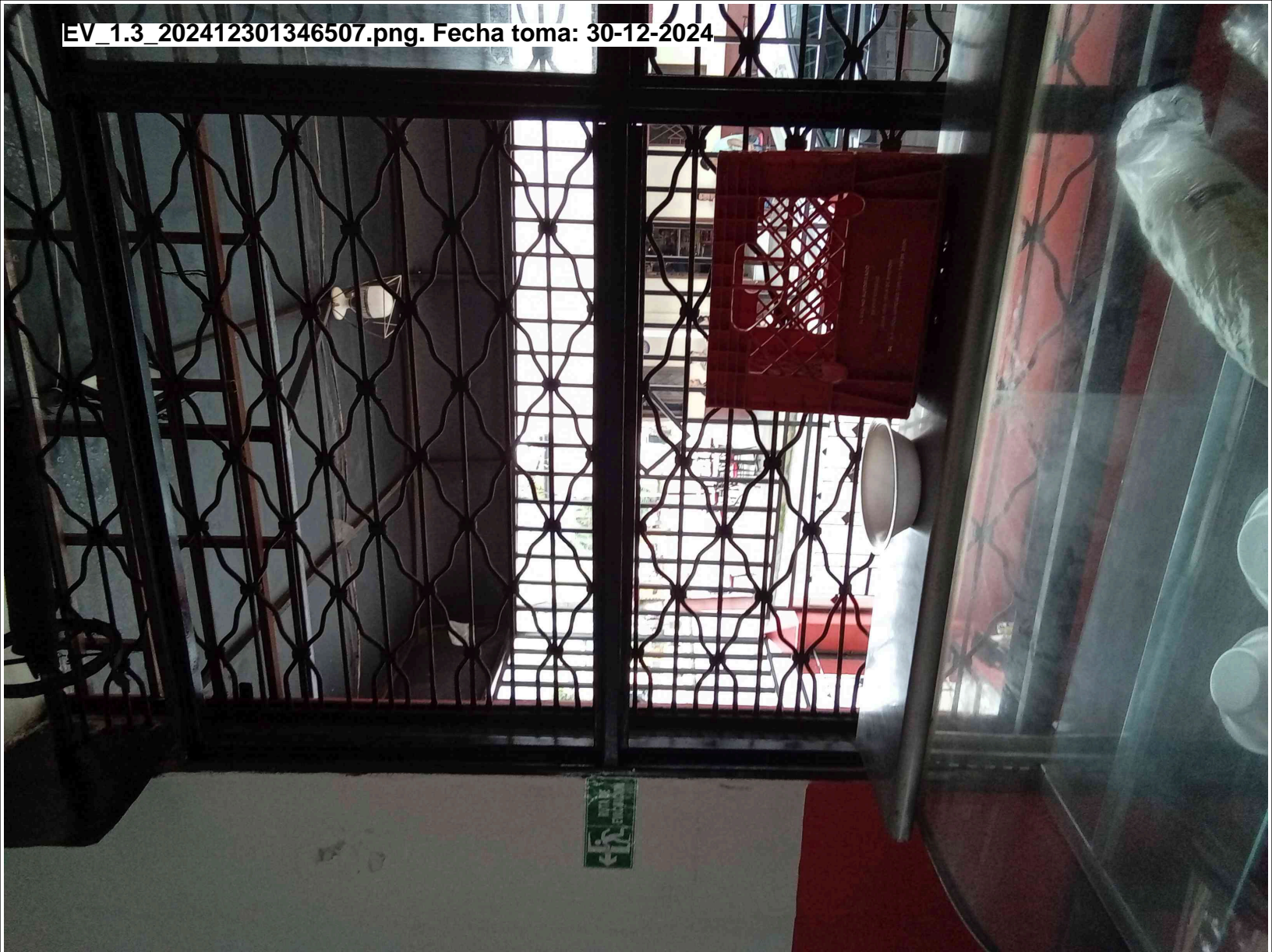
CÉDULA: (C.C) 38364074

CARGO: SUPERVISORA



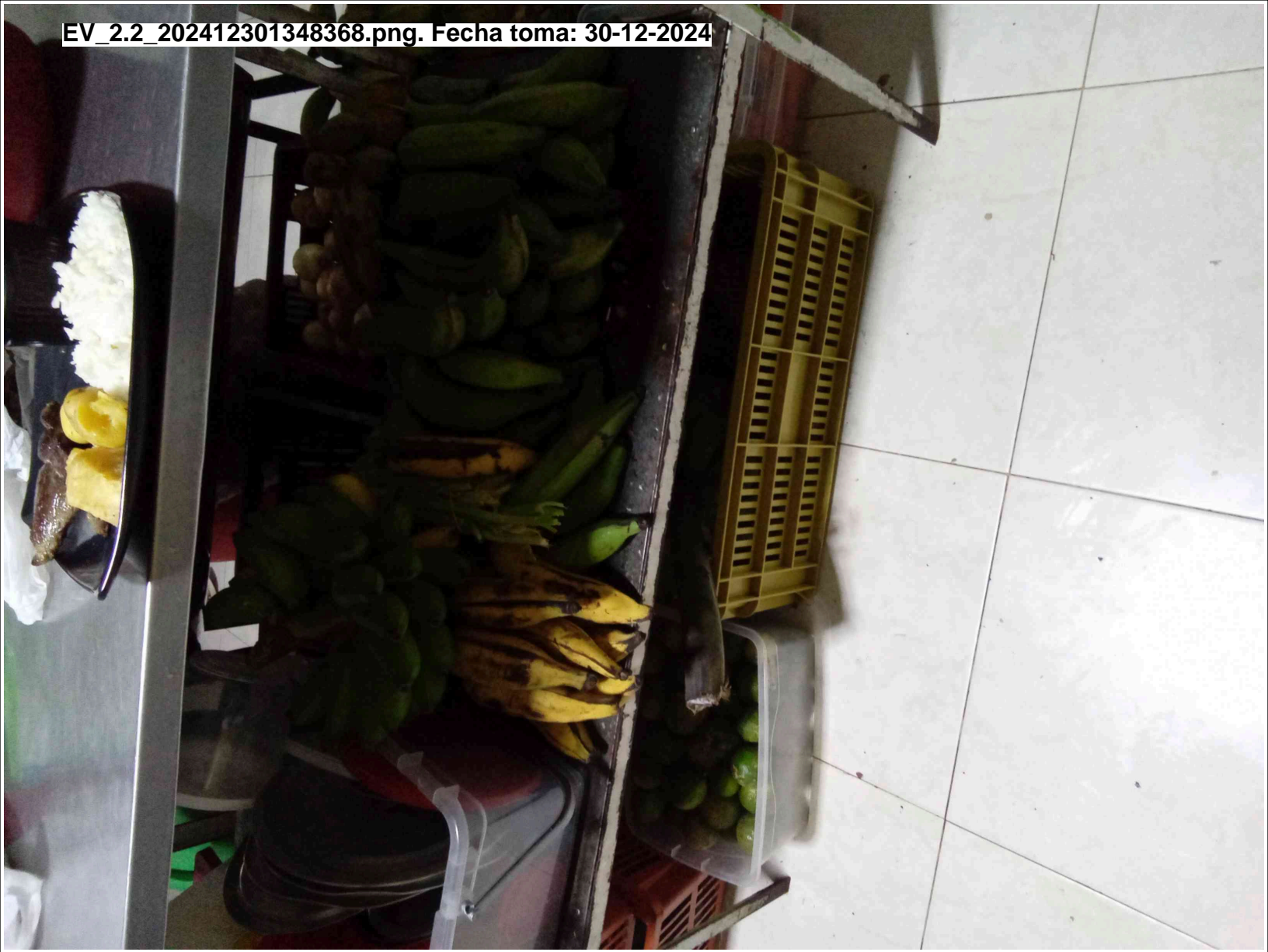




















ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



CIUDAD: LIBANO	FECHA: 30-12-2024	ACTA N°: IN_73411700413767_CALLE_4_CON_CRA_5_ESQUINA_SAN_ANTONIO_1
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: RESTAURANTE <input checked="" type="checkbox"/> COMIDAS RÁPIDAS <input type="checkbox"/>	CAFETERÍA <input checked="" type="checkbox"/> Comedores <input type="checkbox"/>	PANADERÍA <input type="checkbox"/> FRUTERÍA <input type="checkbox"/>
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DEL TOLIMA		

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: ASADERO Y CARNES AL BARRIL A LO CUBANO	
*CÉDULA / NIT: 700413767	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 73411700413767
NOMBRE COMERCIAL: ASADERO Y CARNES AL BARRIL A LO CUBANO	
DIRECCIÓN: CALLE 4 CON CRA 5 ESQUINA SAN ANTONIO	MATRÍCULA MERCANTIL: 79978
*DEPARTAMENTO: Tolima	*MUNICIPIO: LIBANO
Barrio <input checked="" type="checkbox"/> Vereda <input type="checkbox"/> Comuna <input type="checkbox"/> Localidad <input type="checkbox"/> Sector <input type="checkbox"/> Corregimiento <input type="checkbox"/> Caserío <input type="checkbox"/> UPZ <input type="checkbox"/>	Otro <input type="checkbox"/> Cuál: SAN ANTONIO
TELÉFONOS: 3167381133	FAX: --
CORREO ELECTRÓNICO: francors1031@gmail.com	
NOMBRE DEL PROPIETARIO: FRANCISCO RAMOS	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/>	700413767
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: FRANCISCO RAMOS	
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/>	700413767
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 4 CON CRA 5 ESQUINA SAN ANTONIO	
*DEPARTAMENTO: TOLIMA	MUNICIPIO: LIBANO
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sabado, Domingo, Festivos. De 07:00 a. m. a 05:00 p. m..	NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN <input checked="" type="checkbox"/>	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.)

Acceptable (A)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inacceptable (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 Acceptable (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, Números 1, 2 y 3.)	2.0	1.0	0	se evidencian algunos pisos y paredes con grietas y rugosidades lo que facilita la acumulación de suciedad., no se evidencia drenajes en el establecimiento que facilitan la conducción de residuos líquidos. 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	se evidencian áreas de ventilación y rejillas sin protección facilitando el ingreso de plagas al establecimiento. 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 se evidencia lavamanos de accionamiento no manual. 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, Números 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Números 2 y 3. Artículo 34.)	5.0	2.5	0	el establecimiento no cuenta con los instrumentos que permitan la medición de temperaturas. C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 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	se observan superficies entrando en contacto directo con el alimento desprendiendo partículas las cuales pueden adherirse a los alimentos o materias primas. 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	al momento de la visita no se encontraron certificados médicos de aptitud de los manipuladores. C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 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	los manipuladores no cumplen con la dotación necesaria requerida por la normatividad sanitaria. C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4.0	2.0	0	al momento de la visita no todos los manipuladores contaban con el plan de capacitación continuo. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				13.5 %	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, Números 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Números 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 evidencian documentos que soporten el origen de las materias primas. 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	3.5	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	no sé evidencia un control de temperaturas en el establecimiento.	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	el área de almacenamiento de algunos insumos no es el apta lo cual no asegura su protección.	C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				17.0 %	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		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4.0	2.0	0	no sé evidencian desagües dentro del establecimiento que ayuden la evacuación de residuos líquidos.	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	3.5	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 sé utilizan las concentraciones requeridos para los agentes químicos utilizados en las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones sanitarias.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2.0	1.0	0		C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				27.5 %	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta
-------------------------	--	--	--	--------	--

II. CONCEPTO SANITARIO

% 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.	
70.0%		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:

visita de inspección y vigilancia.

Por parte del establecimiento:

sin observaciones

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 30 del mes de Diciembre del año 2024 en la ciudad de LIBANO. 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: JENNIFER ANDREA GALVIS

CÉDULA: 1110510342

CARGO: Contratista

INSTITUCIÓN: Secretaría de salud



POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: YURI MILAGROS SANTIAGO

CÉDULA: (C.C) 1003377509

CARGO: ADMINISTRADORA











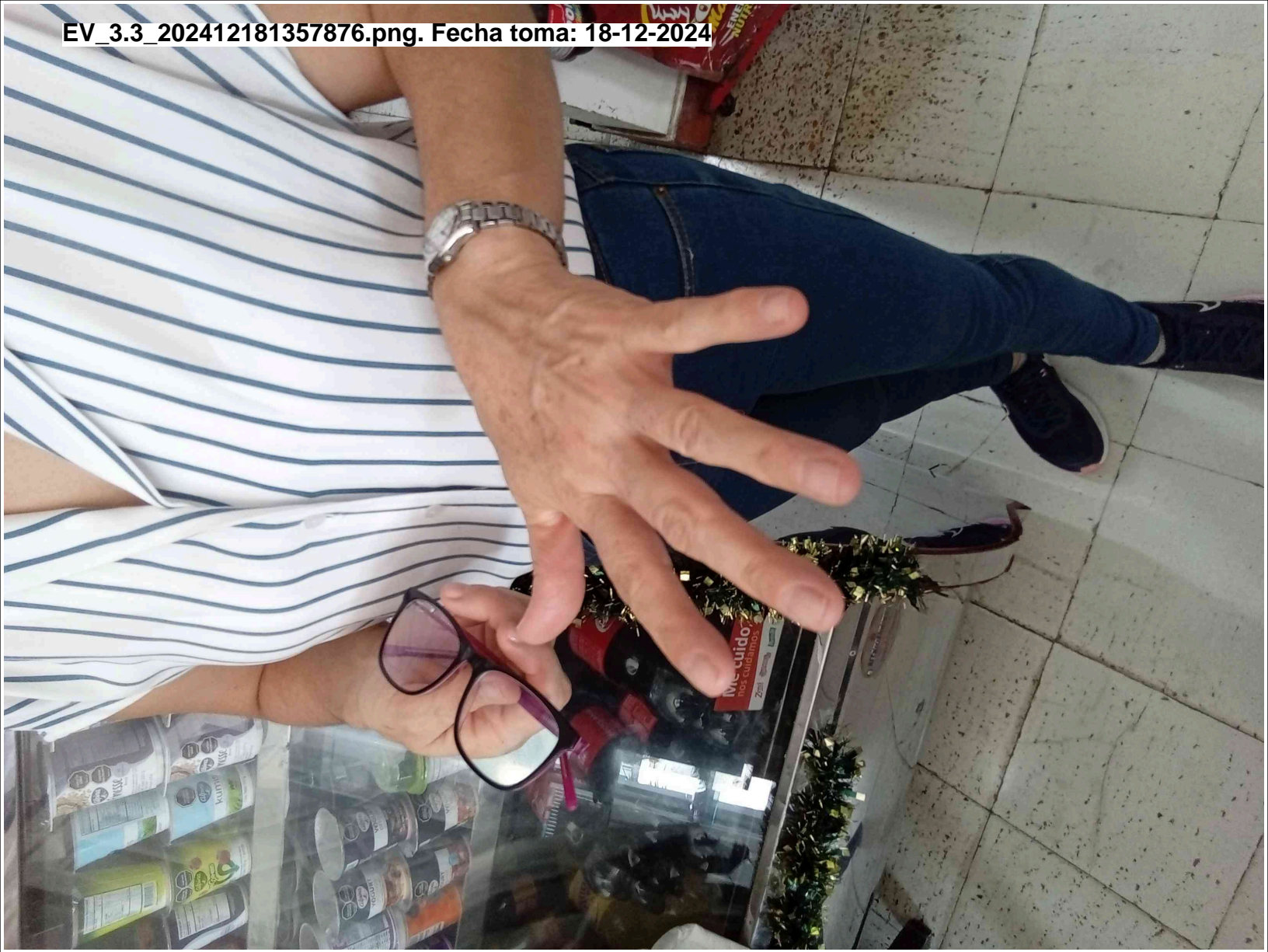




















ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



CIUDAD: LIBANO	FECHA: 18-12-2024	ACTA N°: IN_7341165719001_CL_4_2_60_4
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: COMIDAS RÁPIDAS	RESTAURANTE <input type="checkbox"/> CAFETERÍA <input type="checkbox"/> Comedores <input type="checkbox"/>	PANADERÍA <input checked="" type="checkbox"/> FRUTERÍA <input type="checkbox"/> Cuál: <input type="text"/>
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DEL TOLIMA		

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: JAUBLEYDI SALINAS ZULUAGA	
*CÉDULA / NIT: 65719001	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 7341165719001
NOMBRE COMERCIAL: CAFETERIA EL TRIGAL DE LA AVENIDA	
DIRECCIÓN: CL 4 2 60	MATRÍCULA MERCANTIL: 65972
*DEPARTAMENTO: Tolima	*MUNICIPIO: LIBANO
Barrio <input checked="" type="checkbox"/> Vereda <input type="checkbox"/> Comuna <input type="checkbox"/> Localidad <input type="checkbox"/> Sector <input type="checkbox"/> Corregimiento <input type="checkbox"/> Caserío <input type="checkbox"/> UPZ <input type="checkbox"/>	
Otro <input type="checkbox"/> Cuál: SAN ANTONIO	
TELÉFONOS: 3132266919, 3117769710	FAX: --
CORREO ELECTRÓNICO: Oscar15salinas@hotmail.com	
NOMBRE DEL PROPIETARIO: JAUBLEYDI SALINAS ZULUAGA	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/>	65719001
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: JAUBLEYDI SALINAS ZULUAGA	
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input checked="" type="checkbox"/>	65719001
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CL 4 2 60	
*DEPARTAMENTO: TOLIMA	MUNICIPIO: LIBANO
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sabado, Domingo, Festivos. De 06:30 a. m. a 10:00 p. m..	NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	16-11-2023	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	65.5
		Favorable con requerimientos	(x)		
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN <input checked="" type="checkbox"/>	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)	Quando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Quando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Quando 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)	Quando 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	se evidencia al momento de la visita recipientes de basura sin tapa y cerca al sitio de preparación de alimentos.

C

1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Números 1, 2 y 3.)	2.0	1.0	0	se evidencian paredes con grietas y rugosidades que facilitan la acumulación de suciedad.	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		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 evidencia que unidad sanitaria no cuenta con implementos desechables o automático para el secado de mano	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, Números 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Números 2 y 3. Artículo 34.)	5.0	2.5	0	no se evidencian instrumento para la medición de temperaturas	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 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	maquina en zona de preparación de pan, la máquina que se utiliza para porcinar el pan (picadora) presenta óxido y acumulación de suciedad	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	se evidencia que no cuenta con registros médicos de aptitud física para manipular alimentos	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 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	se evidencian que no se cuenta dotación apropiada para activida que realizan no usan tapabocas ni se cubren el cabello, además usan joyería	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4.0	2.0	0	no se evidencian con plan capacitación continuo y permanente para el personal manipulador del establecimiento	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11.5 %	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, Números 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Números 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	algunos productos como gaseosas se almacenan en el suelo	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	no cuenta con registros de temperatura	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				19.0 %	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	no cuenta con registros calidad de agua	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	se evidencia que recipientes para basura no cuenta con tapa	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 registros control de. actividades de limpieza y desinfección como tampoco la concentración de agentes químicos utilizados	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2.0	1.0	0	en el momento de la inspección se evidencia que no cuenta con plan saneamiento	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				22.0 %	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	
II. CONCEPTO SANITARIO						
% 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.		
64.5%		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:						
visita de inspección y vigilancia.						

Por parte del establecimiento:

sin observaciones.

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 18 del mes de Diciembre del año 2024 en la ciudad de LÍBANO. 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: JENNIFER ANDREA GALVIS

CÉDULA: 1110510342

CARGO: Contratista

INSTITUCIÓN: Secretaría de salud

**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**

NOMBRE: RUBIELA SALINAS

CÉDULA: (C.C) 65717026

CARGO: ADMINISTRADORA







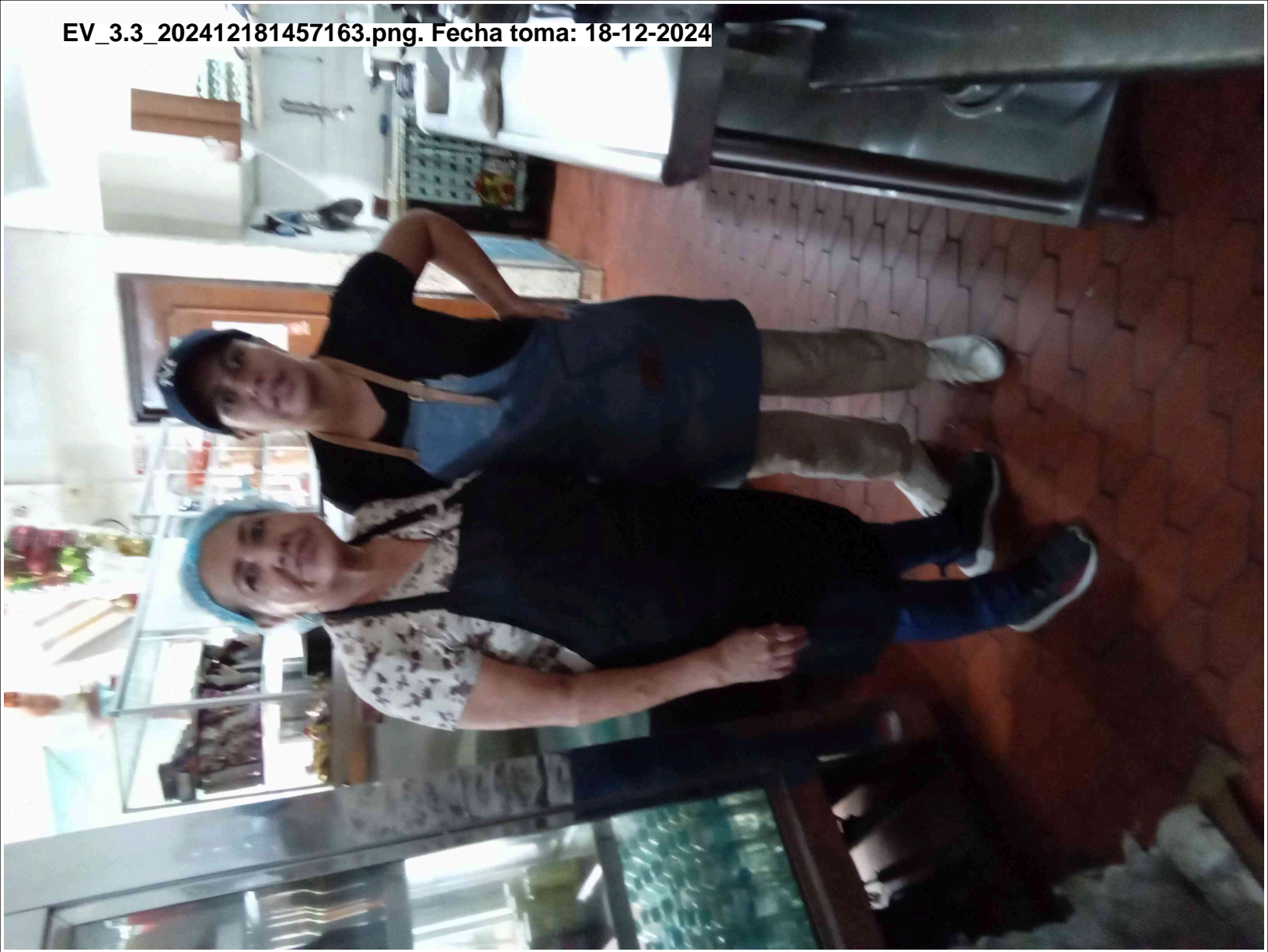


















ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



CIUDAD: LIBANO	FECHA: 18-12-2024	ACTA N°: IN_7341152274037_CL_4_2_48_3
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: RESTAURANTE <input checked="" type="checkbox"/> CAFETERÍA <input type="checkbox"/>	PANADERÍA <input type="checkbox"/>	FRUTERÍA <input type="checkbox"/>
COMIDAS RÁPIDAS <input type="checkbox"/> Comedores <input type="checkbox"/>	Cuál: _____	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DEL TOLIMA		

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: CAFETERÍA Y RESTAURANTE EL GOURMET DE DIVIS	
*CÉDULA / NIT: 52274037	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 7341152274037
NOMBRE COMERCIAL: CAFETERÍA Y RESTAURANTE EL GOURMET DE DIVIS	
DIRECCIÓN: CL 4 2 48	MATRÍCULA MERCANTIL: 75589
*DEPARTAMENTO: Tolima	*MUNICIPIO: LIBANO
Barrio <input checked="" type="checkbox"/> Vereda <input type="checkbox"/> Comuna <input type="checkbox"/> Localidad <input type="checkbox"/> Sector <input type="checkbox"/> Corregimiento <input type="checkbox"/> Caserío <input type="checkbox"/> UPZ <input type="checkbox"/>	Otro <input type="checkbox"/> Cuál: SAN ANTONIO
TELÉFONOS: 3202910233	FAX: --
CORREO ELECTRÓNICO: Divia.esneth.13@hotmail.com	
NOMBRE DEL PROPIETARIO: DIVIA ESNETH ROLDAN CHAVEZ	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/>	52274037
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: DIVIA ESNETH ROLDÁN CHÁVEZ	
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input checked="" type="checkbox"/>	52274037
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CL 4 2 48	
*DEPARTAMENTO: TOLIMA	MUNICIPIO: LIBANO
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sabado, Domingo, Festivos. De 06:30 a. m. a 07:00 p. m..	NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	16-11-2023	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	66.5
		Favorable con requerimientos	(x)		
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN <input checked="" type="checkbox"/>	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)	Quando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Quando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Quando 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)	Quando 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, Números 1, 2 y 3.)	2.0	1.0	0	se debe reforzar actividades de limpieza y desinfección de techos, se evidencian acumulación de suciedad	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	se evidencia techos con acumulación de polvo y suciedad.	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 se evidencia recipiente de accionamiento no manual e implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos.	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, Números 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Números 2 y 3. Artículo 34.)	5.0	2.5	0	se evidencia que no se cuenta con instrumento o accesorios de medición de temperatura	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 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 evidencian certificados médico de aptitud para manipular alimentos para el personal del establecimiento.	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 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	se evidencia que indumentaria utilizada por la persona encargada de cocinar es en color negro y no manejan la dotación adecuada.	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4.0	2.0	0	en el momento de la inspección no se evidencia plan de capacitación continuo para los manipuladores del establecimiento	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				13.5%	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, Números 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Números 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	se evidencia que se almacenan productos o materias primas tales como papa y gaseosas directamente en el suelo	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	3.5	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	en el momento de la inspección no se evidencian registros de control de temperatura	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	en una de las neveras se evidencia que no se realiza almacenamiento adecuado de carne, y verduras	C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 14.5 % 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	no se evidencian registros de control de agua potable	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4.0	2.0	0	el establecimiento no cuenta con desagüe que permita la evaluación rápida y eficiente de residuos líquidos del piso	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	3.5	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 evidencian registros de control de agentes químicos utilizados en operaciones de limpieza y desinfección	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2.0	1.0	0	no se evidencia plan de saneamiento básico ni los registros de actividades del mismo	C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 22.0 % La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% 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.
65.5%		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:
visita de inspección y vigilancia.


Por parte del establecimiento:
sin observaciones.

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 18 del mes de Diciembre del año 2024 en la ciudad de LIBANO. 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.

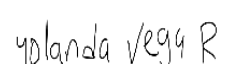
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

NOMBRE: JENNIFER ANDREA GALVIS
CÉDULA: 1110510342
CARGO: Contratista
INSTITUCIÓN: Secretaría de salud

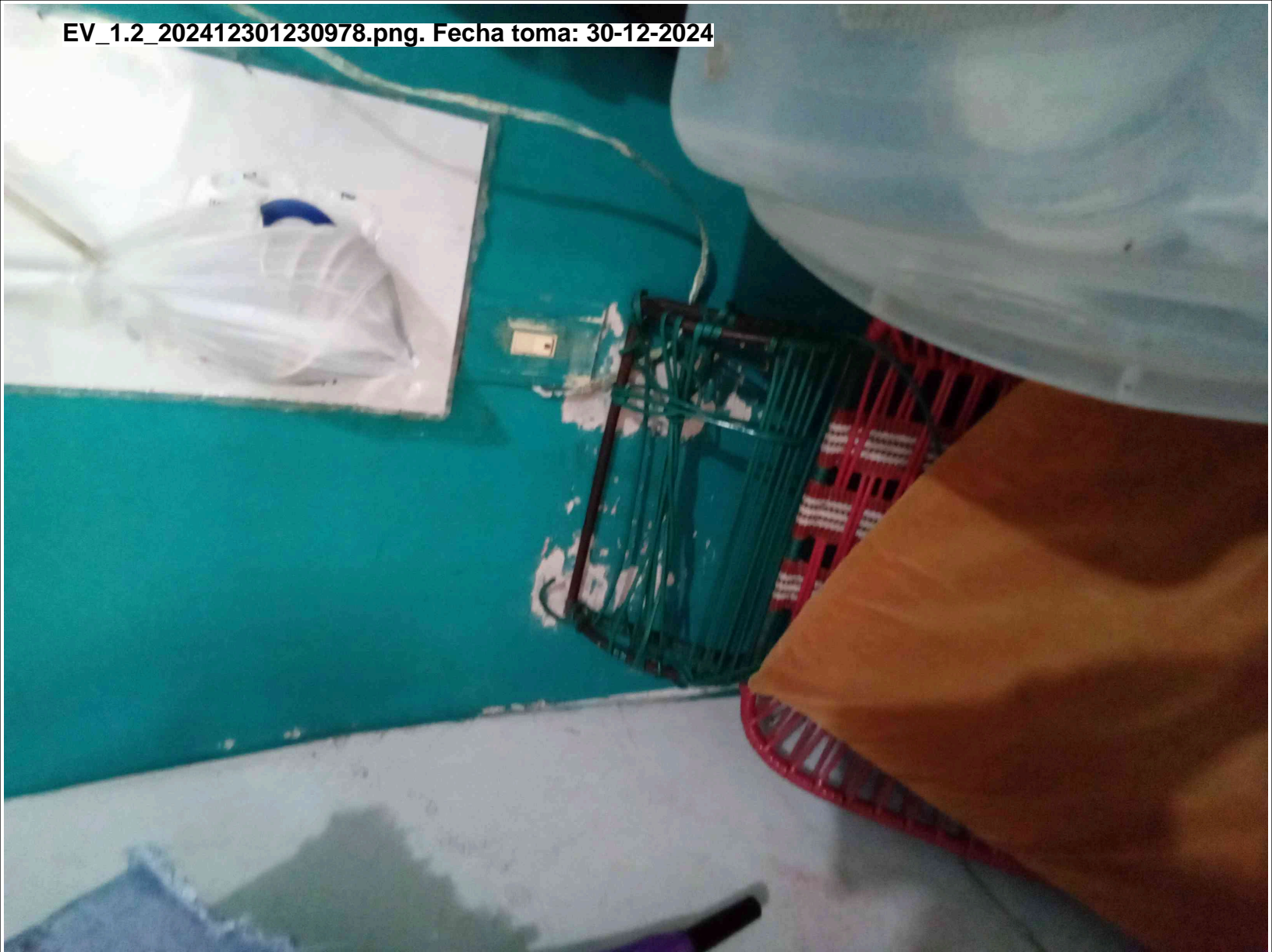


POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: YOLANDA VEGA
CÉDULA: (C.C) 1030527699
CARGO: EMPLEADA







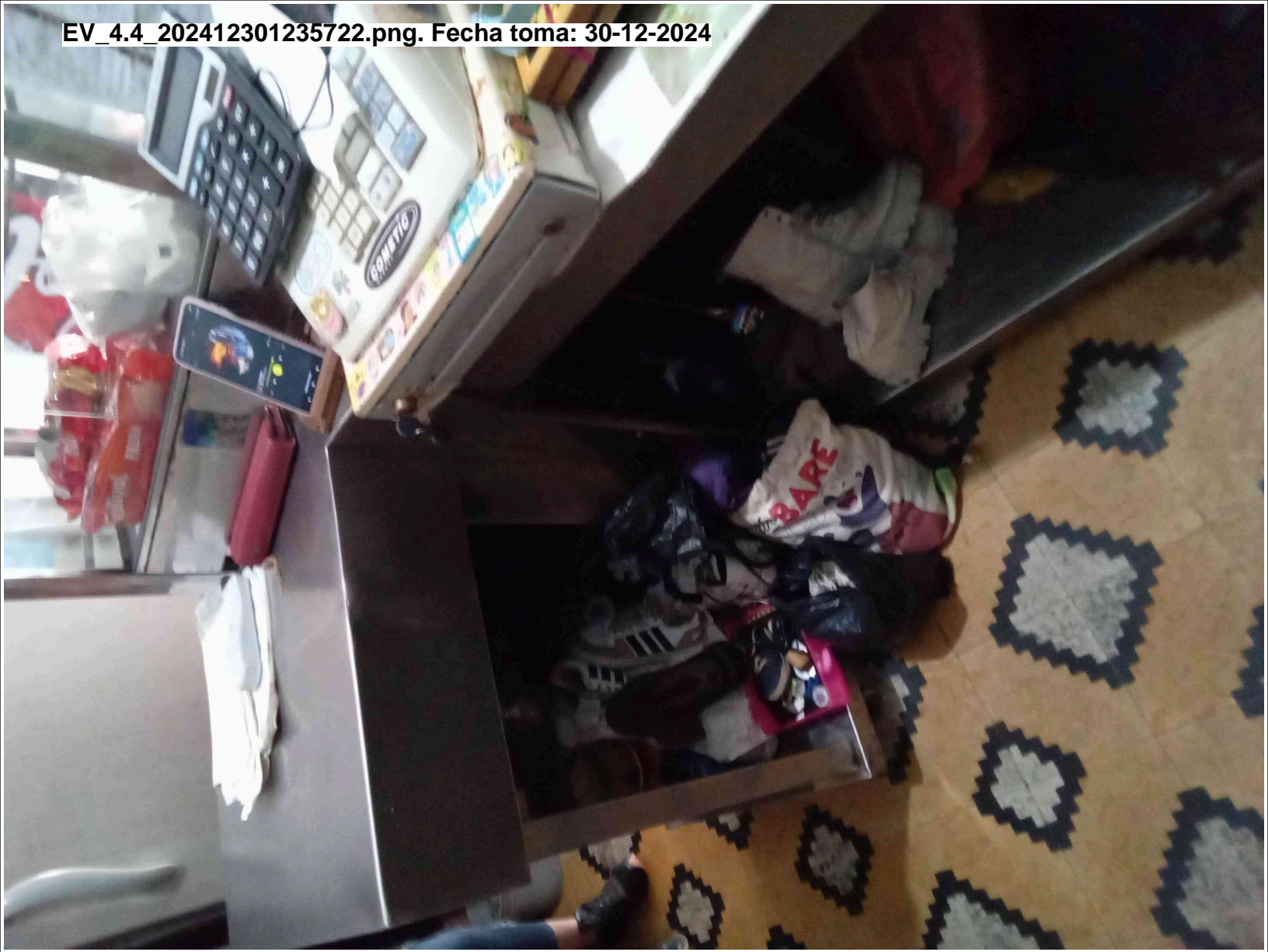


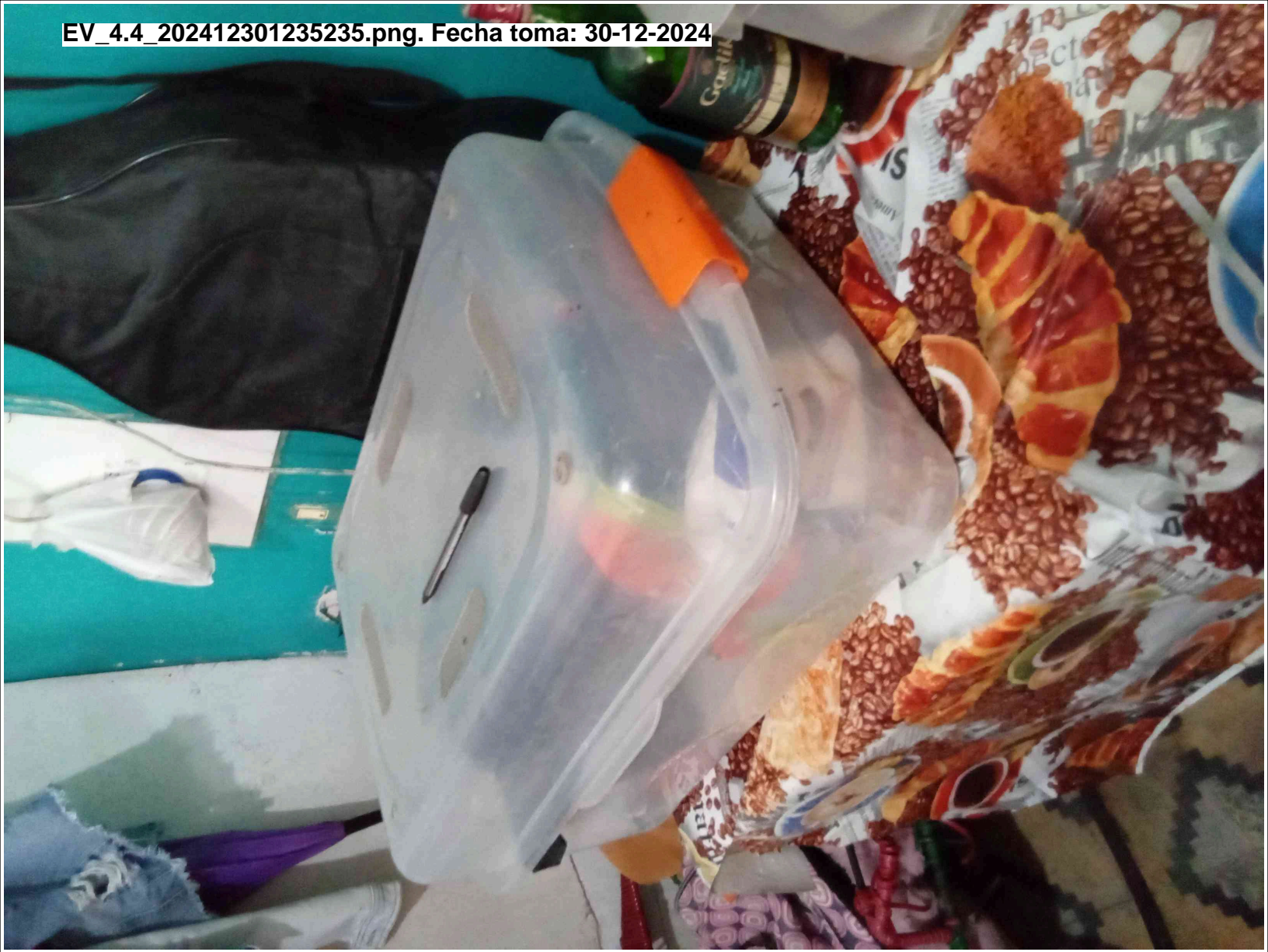




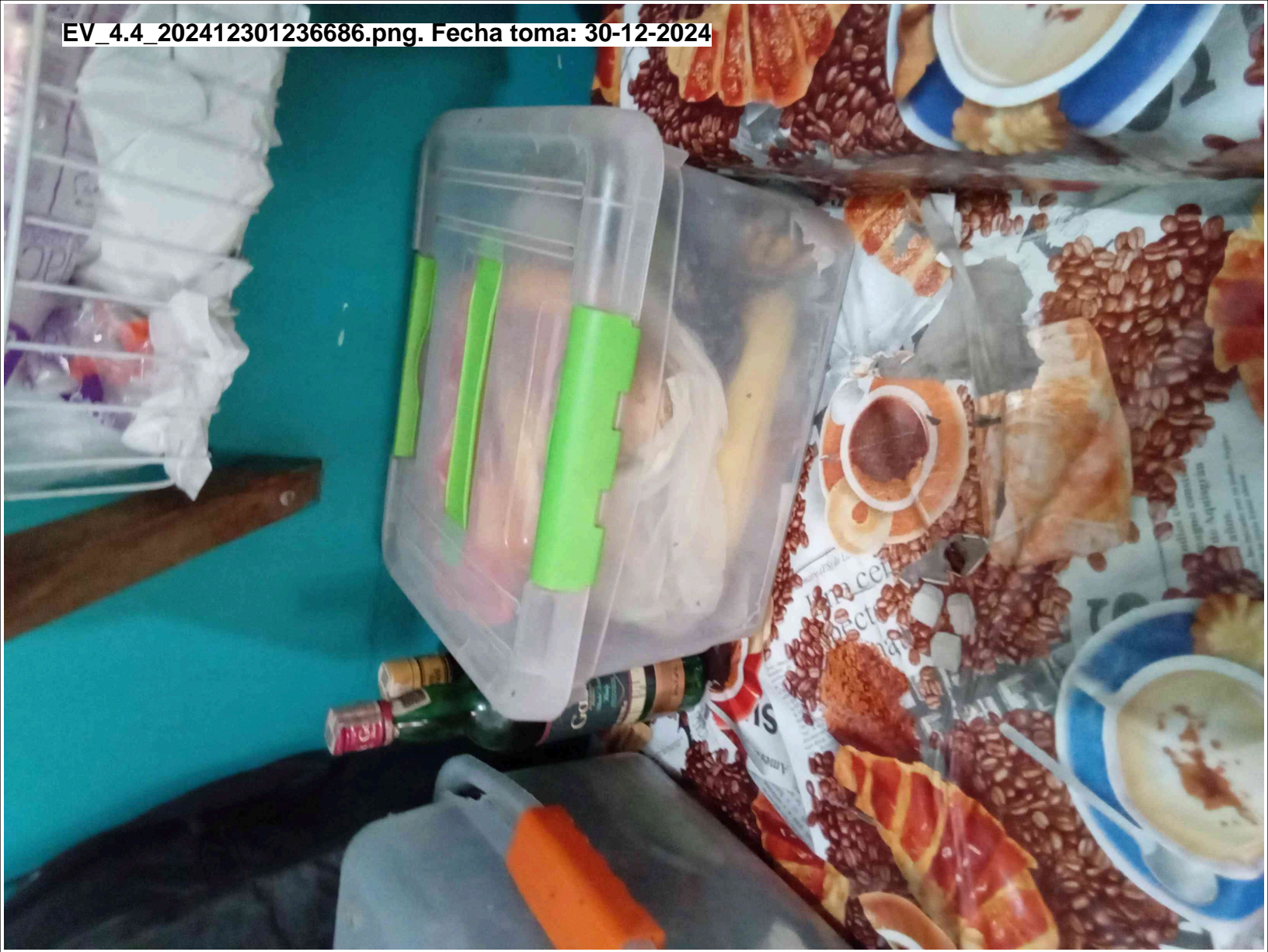
















ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



CIUDAD: LIBANO	FECHA: 30-12-2024	ACTA N°: IN_7341128817288_CL_4_5_17_3
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: RESTAURANTE	CAFETERÍA	<input checked="" type="checkbox"/> PANADERÍA
COMIDAS RÁPIDAS	Comedores	FRUTERÍA
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DEL TOLIMA		

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*** CAMPO OBLIGATORIO**

RAZÓN SOCIAL: AMELIDA RAMIREZ GARCÍA

*CÉDULA / NIT: 28817288 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 7341128817288

NOMBRE COMERCIAL: FRUTY PONCH

DIRECCIÓN: CL 4 5 17 MATRICULA MERCANTIL: 48006

*DEPARTAMENTO: Tolima *MUNICIPIO: LIBANO

Barrio Vereda Comuna Localidad Sector Corregimiento Caserío UPZ

Otro Cuál: SAN ANTONIO

TELÉFONOS: 3205842282, 3208342282 FAX: --

CORREO ELECTRÓNICO: Amelidacac@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: AMELIDA RAMIREZ GARCIA

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. C.E. NIT 28817288

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: AMELIDA RAMIREZ GARCIA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. C.E. NIT 28817288

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CL 4 5 17

*DEPARTAMENTO: TOLIMA MUNICIPIO: LIBANO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sabado, Domingo, Festivos. De 09:00 a. m. a 09:00 p. m. NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	29-04-2023	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	65.0
		Favorable con requerimientos	(x)		
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>	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	se evidencia al momento de la visita que cerca al lugar de preparación de alimentos se encuentran focos de insalubridad como basuras, por lo cual su olor es bastante pesado e inadecuado y puede contaminar el alimento. 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	el establecimiento no cuenta con drenaje o sifones que ayuden a la recolección de aguas residuales., se evidencian pisos y paredes con grietas y suciedad en el área de preparación de alimentos. 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	se evidencia bombilla sin protección lo cual no evita la caída de partículas, dentro del área de preparación de alimentos. 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 evidencia que el establecimiento no cuenta con unidad sanitaria. 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	en el momento de la inspección no se evidencian presencia de instrumento o accesorios para la medición de temperatura 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	se evidencia tronco de madera, usado para partir la presentaciones congeladas 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	se evidencian que manipuladora no cuenta con certificados médico al momento de la inspección. 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	se evidencia al momento de la visita de la visita que las personas manipuladoras directas del alimentos, manipulan de manera simultánea el dinero., el calzado utilizado por la manipuladora no es de material impermeable. C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4.0	2.0	0	en el momento de la inspección se evidencia que no cuenta con plan de capacitación continuo C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					13.5 %	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		al momento de la visita el establecimiento no cuenta con los documentos que soporten el origen de las materias primas.,	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		no se llevan registro de control de temperatura en neveras ni en área de preparación	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		se evidencia que no se realiza adecuado almacenamiento de productos desechables, se evidencia que los envases que entran en contacto con el alimento no son almacenados de manera adecuada, ya que el área de almacenamiento se encuentra en bastante desorden y con bastante material inservible, lo cual no garantiza la protección de los mismos.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					17.0 %	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			C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4.0	2.0	0		no se evidencian sistemas de desagüe que permitan la evacuación de residuos líquidos.	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		el establecimiento no disponen de un almacenamiento adecuado de residuos sólidos lo cual impida el acceso y la proliferación de plagas n el área de preparación de alimentos.	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 registro de control de limpieza y desinfección del establecimiento	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2.0	1.0	0		no se evidencia plan de saneamiento básico en el momento de la inspección	C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	24.5 %	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta
-------------------------	--------	--

II. CONCEPTO SANITARIO

% 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.	
66.0%		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:
visita de inspección y vigilancia.


Por parte del establecimiento:

sin observaciones.


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 30 del mes de Diciembre del año 2024 en la ciudad de LÍBANO. 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: JENNIFER ANDREA GALVIS	
CÉDULA: 1110510342	
CARGO: Contratista	
INSTITUCIÓN: Secretaría de salud	
	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: AMELIDA RAMIREZ GARCIA	
CÉDULA: (C.C) 28817288	
CARGO: PROPIETARIA	
	























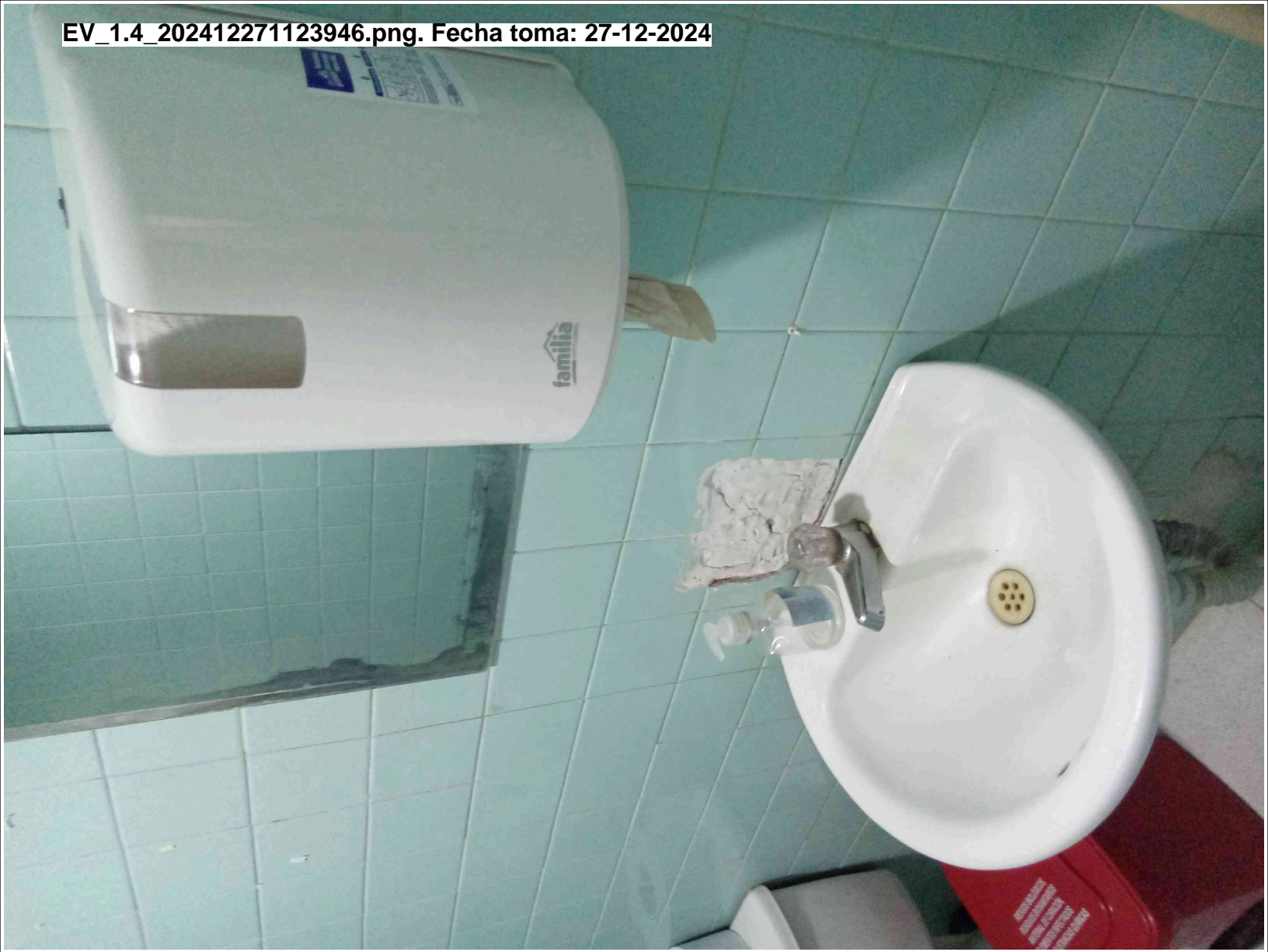






































ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



CIUDAD: LIBANO	FECHA: 27-12-2024	ACTA N°: IN_73411900821391_CALLE_4_NUMERO_2_111_AVENIDA_FUNDADORES_1
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: RESTAURANTE	<input checked="" type="checkbox"/> CAFETERÍA	<input type="checkbox"/> PANADERÍA
COMIDAS RÁPIDAS	<input type="checkbox"/> Comedores	<input type="checkbox"/> FRUTERÍA
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DEL TOLIMA		

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S L&M S.A.S	
*CÉDULA / NIT: 900821391 - 2	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 734119008213912
NOMBRE COMERCIAL: HOSPITAL REGIONAL ALFONSO JARAMILLO SALAZAR	
DIRECCIÓN: CALLE 4 NUMERO 2 111 AVENIDA FUNDADORES	MATRÍCULA MERCANTIL: 254569
*DEPARTAMENTO: Tolima	*MUNICIPIO: LIBANO
Barrio <input checked="" type="checkbox"/> Vereda <input type="checkbox"/> Comuna <input type="checkbox"/> Localidad <input type="checkbox"/> Sector <input type="checkbox"/> Corregimiento <input type="checkbox"/> Caserío <input type="checkbox"/> UPZ <input type="checkbox"/>	Otro <input type="checkbox"/> Cuál: EL CARMEN
TELÉFONOS: 3125061027	FAX: --
CORREO ELECTRÓNICO: lym.serviciosysuministros@gmail.com	
NOMBRE DEL PROPIETARIO: L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input checked="" type="checkbox"/>	9008213912
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: LINDA MARCELA CARDONA ARBELAEZ	
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/>	28822231
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 4 NUMERO 2 111 AVENIDA FUNDADORES	
*DEPARTAMENTO: TOLIMA	MUNICIPIO: LIBANO
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sabado, Domingo, Festivos. De 05:00 a. m. a 07:00 p. m..	NÚMERO DE TRABAJADORES: 11

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN <input checked="" type="checkbox"/>	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.)

Acceptable (A)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inacceptable (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 Acceptable (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, Números 1, 2 y 3.)	2.0	1.0	0	se evidencia al momento de la visita paredes en el área de cocina con algunas grietas en las baldosas lo cual facilita la acumulación de suciedad y el anidamiento de plagas., durante el proceso de inspección se evidenció pisos en el área de preparación de alimentos con grietas y desgaste., se evidencia a su vez mesones (baldosas) de las estufas en sus esquinas con desprendimientos y grietas, lo cual facilita acumulación de suciedad. 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	se evidencia áreas de ventilación (ventanas) sin protección (mallas), lo cual facilita el ingreso de plagas al área de preparación de alimentos., se evidenciaron puertas cerca al área de almacenamiento de frutas y verduras sin protección y abiertas facilitando el ingreso de plagas a esta zona, debido a que su ubicación es cercana a una zona verde., se evidencia en partes del techo de la zona de preparación de alimentos con grietas lo cual facilita la acumulación de suciedad en esta zona. 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 evidencia al momento de la visita que las instalaciones sanitarias no cuentan con avisos que indiquen la necesidad del lavado de manos posterior al uso de los servicios sanitarios., al momento de la inspección se evidencia que no cuentan con un lavamanos de accionamiento no manual. 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, Números 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Números 2 y 3. Artículo 34.)	5.0	2.5	0	al momento de la visita se evidencian algunos utensilios (sartenes) con desgaste. C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 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	se evidenciaron platos con defectos y grietas en donde es posible la acumulación de suciedad y partículas de alimentos. 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		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 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		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20.0 %	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, Números 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Números 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	se evidenciaron algunos envases almacenados y ubicados en el piso, por lo cual no se encuentran en condiciones higiénicas y protegidos., el lugar de almacenamiento de la materia prima e insumos como frutas y verduras se encuentran en un sitio que no aseguran su protección debido a estar cerca a una zona verde, lo cual facilita el ingreso de animales y plagas ya que la puerta no protege el ingreso de los mismos.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				23.0 %	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		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Números 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	se evidencia al momento de la visita, la acumulación de inservibles en el área de almacenamiento de residuos sólidos y desorden de la misma.	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	al momento de la visita el personal manipulador no tenía conocimiento de las concentraciones utilizados al momento de las operaciones de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones de la norma	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2.0	1.0	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				27.5 %	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% 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.	
82.5%		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:

visita de inspección y vigilancia.

Por parte del establecimiento:

sin observaciones

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 27 del mes de Diciembre del año 2024 en la ciudad de LÍBANO. 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: JENNIFER ANDREA GALVIS
CÉDULA: 1110510342
CARGO: Contratista
INSTITUCIÓN: Secretaría de salud



POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: CRISTIAN FERNANDO ALVARADO
FORERO

CÉDULA: (C.C) 1006538594

CARGO: COORDINADOR OPERADOR





ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



CIUDAD: **MURILLO** FECHA: **13-12-2024** ACTA N°: **IN_734611110087244_CL_1_1**

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento

ESTABLECIMIENTO:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DEL TOLIMA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: **DULXE MARY LT**

*CÉDULA / NIT: **1110087244** NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: **734611110087244**

NOMBRE COMERCIAL: **DULXE MARY LT**

DIRECCIÓN: **CL 1** MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: **Tolima** *MUNICIPIO: **MURILLO**

Barrio Vereda Comuna Localidad Sector Corregimiento Caserío UPZ

Otro Cuál: **8 DE MARZO**

TELÉFONOS: **3183761477** FAX: **--**

CORREO ELECTRÓNICO: **--**

NOMBRE DEL PROPIETARIO: **TATIANA MOORE**

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. C.E. NIT **1110087244**

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: **TATIANA MOORE**

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. C.E. NIT **1110087244**

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: **AVENIDA CL 0**

*DEPARTAMENTO: **TOLIMA** MUNICIPIO: **MURILLO**

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: **Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sabado, Domingo, Festivos. De 09:00 a. m. a 06:00 p. m..** NÚMERO DE TRABAJADORES: **1**

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN <input checked="" type="checkbox"/>	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)	Quando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Quando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Quando 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)	Quando 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 construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.)	2.0	1.0	0	se evidencia que no utilizan canecas por lo cual tienen focos de insalubridad en el establecimiento. C

1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1.5	0.75	0	no sé evidencian drenajes dentro y fuera del establecimiento que facilitan la evacuación de aguas residuales. C
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)	1.5	0.75	0	techos y puerta de material no sanitario como madera por lo cual no son resistentes. C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)	3.0	1.5	0	el establecimiento no dispone de servicios sanitarios. C
1.5	Áreas de exhibición y venta (Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)	2.0	1.0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				4.5%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.)	6.0	3.0	0	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	6.0	3.0	0	cuentan con superficies en materiales no resistentes al uso y a la corrosión. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				9.0%	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 aparente . (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6.0	3.0	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3.0	1.5	0	se evidencia en la visita que no cuentan con certificado medico de aptitud del empleado. C
3.3	Prácticas higiénicas y dotación (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.)	6.0	3.0	0	se evidencia que el personal manipulador no cuenta con uñas cortas, usan accesorios que pueden caer en los alimentos. C
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)	5.0	2.5	0	el personal manipulador no cuentan con plan de capacitación continuo. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				9.0%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5.0	2.5	0	se evidencia que dentro del establecimiento no cuentan con sistema de almacenamiento de agua potable. C
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4)	2.5	1.25	0	C

4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2.5	1.25	0	no cuentan con recipientes para el almacenamiento de residuos sólidos.	C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8.0		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6.0	3.0	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4.0	2.0	0	no sé evidencia que el establecimiento cuente con un plan de saneamiento básico.	C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 20.25 % 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.)	8.0	4.0	0		C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 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.)	9.0	4.5	0		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.)	8.0	4.0	0		C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 25.0 % La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6 REQUISITOS LEGALES A AR I HALLAZGOS

6.1	6.1 Procedencia y requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005)	5.0	2.5	0		C
-----	--	-----	-----	---	--	---

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 5.0% La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% 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.	
72.75%		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:****visita de inspección y vigilancia.****Por parte del establecimiento:**

sin observaciones

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 13 del mes de Diciembre del año 2024 en la ciudad de MURILLO. 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: JENNIFER ANDREA GALVIS

CÉDULA: 1110510342

CARGO: Contratista

INSTITUCIÓN: Secretaría de salud

**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**

NOMBRE: GISEL PAOLA PINEDA

CÉDULA: (C.C) 53891146

CARGO: ADMINISTRADORA





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



CIUDAD: MURILLO	FECHA: 13-12-2024	ACTA N°: IN_734611006130725_KR_8_3_59_1	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: RESTAURANTE <input checked="" type="checkbox"/> CAFETERÍA <input type="checkbox"/>	PANADERÍA <input type="checkbox"/>	FRUTERÍA <input type="checkbox"/>	
COMIDAS RÁPIDAS <input type="checkbox"/> Comedores <input type="checkbox"/>	Cuál: _____		
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DEL TOLIMA			

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*** CAMPO OBLIGATORIO**

RAZÓN SOCIAL: EL TABLAZO SOPITAS Y PARRILLA

*CÉDULA / NIT: 1006130725 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 734611006130725

NOMBRE COMERCIAL: EL TABLAZO SOPITAS Y PARRILLA

DIRECCIÓN: KR 8 3 59 MATRICULA MERCANTIL: 77911

*DEPARTAMENTO: Tolima *MUNICIPIO: MURILLO

Barrio Vereda Comuna Localidad Sector Corregimiento Caserío UPZ

Otro Cuál: CENTRO

TELÉFONOS: 3176042176, 3143176461 FAX: --

CORREO ELECTRÓNICO: sopitasyparrillamurillo@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: MANUELA RIVERA BOHORQUEZ

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. C.E. NIT 1006130725

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: MANUELA RIVERA BOHÓRQUEZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. C.E. NIT 1006130725

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: KR 8 3 59

*DEPARTAMENTO: TOLIMA MUNICIPIO: MURILLO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sabado, Domingo, Festivos. De 07:00 a. m. a 10:00 p. m. NÚMERO DE TRABAJADORES: 12

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN <input checked="" type="checkbox"/>	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.)

Acceptable (A)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inacceptable (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 Acceptable (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	se evidenció focos de insalubridad cerca a la parrilla de la cocina del establecimiento.

1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Números 1, 2 y 3.)	2.0	1.0	0	se evidenciaron grietas y rugosidades tanto en los pisos y las paredes.	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	se evidenció aberturas que no están protegidas con mallas las cuales permiten el ingreso de plagas en el establecimiento.	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 evidencia que no cuentan con el equipo automático para el secado de manos.	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, Números 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Números 2 y 3. Artículo 34.)	5.0	2.5	0		C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 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				12.0 %	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	se evidencia que todos menos un empleado cuenta con los certificados médicos exigidos.	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 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	se evidenció que no cuentan con la vestimenta adecuada en cuanto al calzado.	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4.0	2.0	0	se evidencia al momento de la visita que el establecimiento cuenta con plan de capacitación continuo para todos los empleados menos para un empleado de cocina.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				13.5 %	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, Números 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Números 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 evidencian los documentos que soporte. el origen de la materia prima.	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	3.5	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	no cuentan con instrumentos para la medición de temperatura.	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 19.0 % 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		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	3.5	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	al momento de realizar el proceso de limpieza y desinfección no manejan las concentraciones indicadas para el proceso	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2.0	1.0	0	se evidencia que el establecimiento cuenta con el plan de saneamiento peor no con los registros del mismo.	C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 28.5 % La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% 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.	
78.0%		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:

visita de inspección y vigilancia.


Por parte del establecimiento:

sin observaciones.


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 13 del mes de Diciembre del año 2024 en la ciudad de MURILLO. 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: JENNIFER ANDREA GALVIS
CÉDULA: 1110510342
CARGO: Contratista
INSTITUCIÓN: Secretaría de salud


POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: GERMAN AUGUSTO BOTERO MORALES
CÉDULA: (C.C) 1104706377
CARGO: ADMINISTRADOR








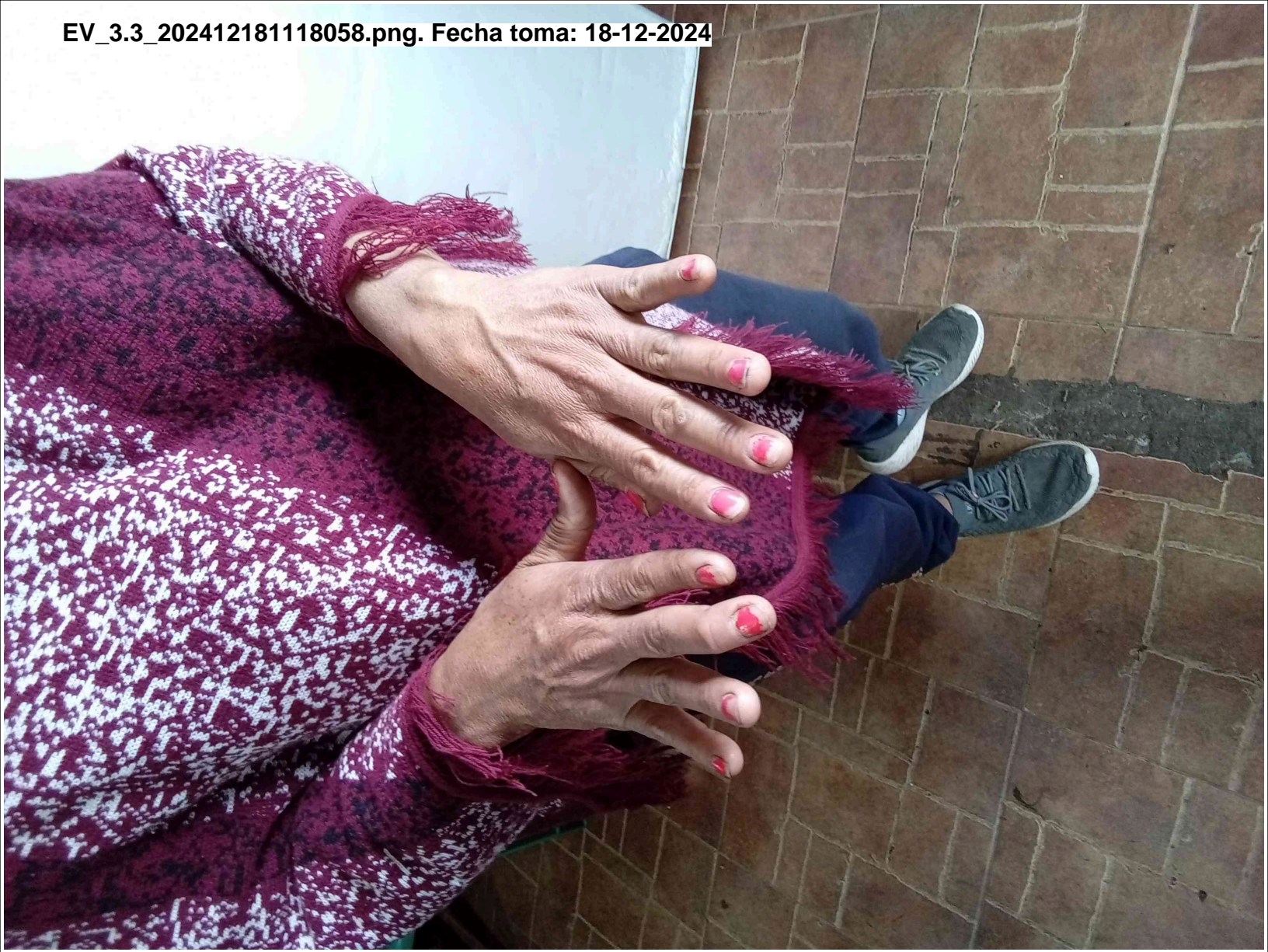
















ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



CIUDAD: MURILLO	FECHA: 18-12-2024	ACTA N°: IN_7346152218103_FINCA_VILLA_VDA_LA_GLORIA_1
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: RESTAURANTE <input checked="" type="checkbox"/> CAFETERÍA <input type="checkbox"/>	PANADERÍA <input type="checkbox"/>	FRUTERÍA <input type="checkbox"/>
COMIDAS RÁPIDAS <input type="checkbox"/> Comedores <input type="checkbox"/>	Cuál: _____	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DEL TOLIMA		

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: VILLA LORE	
*CÉDULA / NIT: 52218103	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 7346152218103
NOMBRE COMERCIAL: VILLA LORE	
DIRECCIÓN: FINCA VILLA LORE VDA LA GLORIA	MATRÍCULA MERCANTIL: _____
*DEPARTAMENTO: Tolima	*MUNICIPIO: MURILLO
Barrio <input type="checkbox"/> Vereda <input checked="" type="checkbox"/> Comuna <input type="checkbox"/> Localidad <input type="checkbox"/> Sector <input type="checkbox"/> Corregimiento <input type="checkbox"/> Caserío <input type="checkbox"/> UPZ <input type="checkbox"/>	Otro <input type="checkbox"/> Cuál: LA GLORIA
TELÉFONOS: 3112375458, 3112375454	FAX: --
CORREO ELECTRÓNICO: loredanabello@yahoo.com	
NOMBRE DEL PROPIETARIO: LOREDANA BELLO	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/>	52218103
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: LOREDANA BELLO	
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/>	52218103
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: FINCA VILLA LORE VDA LA GLORIA	
*DEPARTAMENTO: TOLIMA	MUNICIPIO: MURILLO
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sabado, Domingo, Festivos. De 09:00 a. m. a 07:00 p. m..	NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN <input checked="" type="checkbox"/>	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: PROGRAMACIÓN	

EVALUACIÓN (EV.)

Acceptable (A)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inacceptable (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 Acceptable (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	se evidencia al momento de la visita canecas de basura sin tapa.

C

1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Números 1, 2 y 3.)	2.0	1.0	0	al momento de la visita se observa pisos y paredes con grietas y rugosidades lo cual puede facilitar la acumulación de suciedad.	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	se encontraron aberturas las cuales en el área de preparación de alimentos las cuales facilitan el ingreso de animales o 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.)	4.0	2.0	0	el servicio sanitario del establecimiento no cuenta con canecas de accionamiento no manual y tapas.	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, Números 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Números 2 y 3. Artículo 34.)	5.0	2.5	0	al momento de la visita el establecimiento no cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas.	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 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		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 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	se evidencia que el manipulador de alimentos del establecimiento no cuenta con la dotación suficiente como calzado resistente e impermeable.	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4.0	2.0	0	al momento de la visita el establecimiento no cuenta con un plan de capacitación continuo para los manipuladores.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				14.5%	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, Números 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Números 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	3.5	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	no sé evidencia un formato de control de temperaturas.	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 21.5 % 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		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	no sé evidenció un manejo de control de residuos sólidos que impidan acceso o proliferación de plagas.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9.0	3.5	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 sé evidenció un manejo de control de los agentes químicos de acuerdo a las indicaciones y concentraciones indicadas.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2.0	1.0	0	no sé evidenció durante la visita un plan de saneamiento básico para el establecimiento.	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	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.	
77.0%		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:

visita de inspección y vigilancia.


Por parte del establecimiento:

sin observaciones.

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 18 del mes de Diciembre del año 2024 en la ciudad de MURILLO. 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: JENNIFER ANDREA GALVIS
CÉDULA: 1110510342
CARGO: Contratista
INSTITUCIÓN: Secretaría de salud


POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: JAVIER SANABRIA BUITRAGO CÉDULA: (C.C) 79803034 CARGO: ADMINISTRADOR
