GOBERNACIÓN DEL TOLIMA

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

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

invima

CIUDAD: MELGAR | FECHA: 22-10-2024 | ACTA N°: IN_734498160086464_CR_9_CR_5_1

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: PROGRAMAS SOCIALES DEL ESTADO

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DEL TOLIMA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL:	FUNDACION DESARROLLO SOCIAL
CEDULA / NIT:	816006846 - 4
NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:	734498160086464
NOMBRE COMERCIAL:	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA SUMAPAZ SEDE 17 DE ENERO
DIRECCIÓN:	CR 9 CR 5
MATRICULA MERCANTIL:	
DEPARTAMENTO:	Tolima
MUNICIPIO:	MELGAR
TELÉFONOS:	3137310206
FAX:	
CORREO ELECTRÓNICO:	fundaciondesarrollosocial2019@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO	FUNDACIÓN DESARROLLO SOCIAL
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C.	C.E.	NIT X 816006846
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	JOHN HARBEY CARDOZO LAGUNA
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. X	C.E.	NIT	111051088
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	CR 16 B [illegible] 29 104 CC PARQUE BALALAIKA BQ 8 Y 9
DEPARTAMENTO:	RISARALDA
MUNICIPIO:	DOS QUEBRADAS
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:	Lunes Martes Miércoles Jueves Viernes De 06:30 a. m. a 05:00 p. m.
NÚMERO DE TRABAJADORES:	4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN

EVALUACION (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 razon del no aplica en el espacio de hallazgos.
Critico (C)	Cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continue ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	EV.	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 8)	A(2.0)	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.2; Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	AR(1.0)	Se evidencia en paredes que las uniones entre ladrillos presenta rugosidades, parcialmente C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8; Artículo 33, Numeral 4.)	AR(1.0)	desprendimiento de de material en falso techo ubicado en área de proceso, una abertura de ventilación sin protección, distancia entre piso y puerta superior a un centimetro, parte de la iluminaria sin protección, extractores de aire sin protección C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	AR(2.0)	no existen avisos alusivos a lavado de manos como tampoco implementos desechables para secado de manos C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6.0%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	EV.	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	AR(2.5)	utensilio en material sin uso en área, no dispone de instrumento para monitoreo de temperatura en alimentos almacenados en refrigeración y congelación y los alimentos sometidos a coccion, alacena para el almacenamiento de productos secos presenta desprendimiento de pintura en su superficie C
2.2	Superficios de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	A(7.0)	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9.5%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	EV.	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5; Artículo 14, Numeral 12.)	A(7.0)	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	A(2.0)	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	A(7.0)	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	AR(2.0)	no se evidencia evaluación de impacto del personal manipulador, presentan registros de asistencia del mes de julio, pero no del mas de agosto y septiembre de acuerdo al cronograma de ejecución de capacitación, no responden sobre los rangos de temperaturas C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18.0%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	EV.	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	A(5.0)	C

Powered by CamScanner

GOBERNACIÓN DEL TOLIMA

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

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

invima

4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 35, Numeral 4.) **SU INCUMPLIMIENTO ES CONSIDERADO CRÍTICO**	A(9.0)		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	AR(3.5)	no presentan registros de monitoreo de temperaturas de los alimentos almacenados en refrigeración congelación y los alimentos sometidos a coccion	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	AR(2.0)	almacenamiento de papa sobre cartón, en nevera se evidencia protección del tomate con un plástico la cual no garantiza su aislamiento	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19.5%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
5	**SANEAMIENTO**	**EV.**	**HALLAZGOS**	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	AR(3.5)	sistema de almacenamiento de agua no garantiza la oportuna disposición al área de proceso o cocina	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	A(4.0)		C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)	A(4.0)		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.) **SU INCUMPLIMIENTO ES CONSIDERADO CRÍTICO**	A(9.0)		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	AR(3.5)	presencia de grasa en malla ubicada en la parte superior de la puerta, presencia de grasa en un extractor de aire, elementos de aseo en área de almacenamiento, de acuerdo a las preguntas realizadas no realizan dosificación del agente desinfectante, utilizan la tapa del envase	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	AR(1.0)	no presentan soportes de mantenimiento de tanque de almacenamiento de agua, procedimiento de limpieza y desinfección de techos no es acorde como lo realizan, formatos de cumplimiento al plan de saneamiento sin diligenciar, se evidencian dos tablas para dosificar el agente desinfectante con cantidades a dosificar diferentes	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25.0%	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
78.0%	Favorable	90 - 100%
	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

ÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	--
IUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	--

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

e debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los allazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

o se aplicó

VI. OBSERVACIONES

or parte de la autoridad sanitaria:

ocialización de hallazgos evidenciados durante la visita

or parte del establecimiento:

nguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

ara constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los uncionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de Octubre del año 024 en la ciudad de MELGAR.
e 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 lazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

NOMBRE: Cristian Mauricio Zambrano
CÉDULA: 1110505195
CARGO: Contratista
INSTITUCIÓN: Secretaría de salud

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

GOBERNACIÓN DEL TOLIMA

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

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

invima

NOMBRE: FRANCY YAZMIN SAENZ
CÉDULA: (C.C) 1023865027
CARGO: ENLACE

Powered by CamScanner