ALCALDÍA DE BARRANQUILLA
NIT 890.102.018-1

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
OFICINA DE SALUD PÚBLICA
PROGRAMA ENTORNOS SALUDABLES
ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO - ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

Código:AMM-GD-15-F-107

CIUDAD: BARRANQUILLA | FECHA: 2día / mes /año 23 | ACTA N°: 2286

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Hogar Infantil		Institución Educativa		Jardín Infantil	
Centros de Desarrollo Infantil	X	Institución Educativa No Formal		Institución Educativa de Educación Superior	
Otro					

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: S. DISTRITAL DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL OBJETO

* CAMPO OBLIGATORIO

*RAZON SOCIAL	FUNDACION CENTRO DE DESARROLLO SOCIAL
*NOMBRE COMERCIAL	FUNDACION CENTRO DE DESARROLLO SOCIAL
*CÉDULA / NIT	802.007.962-1
MATRICULA MERCANTIL	— —
*DIRECCIÓN	CR 62 # 64-46
*DEPARTAMENTO	ATLANTICO
*MUNICIPIO	BARRANQUILLA

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: SANTA ANA.

TELÉFONOS	317 730 5633
FAX	— o —
CORREO ELECTRÓNICO	jorge.palma@cedesocial.org
NOMBRE DEL PROPIETARIO	FUNDACION CENTRO DE DESARROLLO SOCIAL
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C [ ] C.E [ ] NIT [X] *Número de documento: 802 007.962-1
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Nazly Mulford Romanos
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C [X] C.E [ ] *Número de documento: 39087175
CORREO ELECTRÓNICO	Gige@cedesocial.org
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	CR 62 # 64-46
*DEPARTAMENTO	ATLANTICO
*MUNICIPIO	BARRANQUILLA
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	8.00 – 5:00
N° DE TRABAJADORES	17
NUMERO DE JORNADAS ACADEMICAS	1
NUMERO DE AULAS	4
NUMERO DE TRABAJADORES OPERATIVOS	1
NUMERO DE ESTUDIANTES	741
NUMERO DE DOCENTES	88
NUMERO DE TRABAJADORES ADMON	16

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE					% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%	
		FAVORABLE CONDICIONADO							
		PENDIENTE							
		SE APLAZA LA EMISIÓN DEL CONCEPTO							
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS							
		DESFAVORABLE							

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	✓	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		Especifique:			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumple(C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento cumple con una parte de la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumple (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Crítico (C)	La casilla "C" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud publica y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a avaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC

REVISIÓN DOCUMENTAL (Marque con una X)

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO			IMPLEMENTADO			OBSERV
	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
Documento de sistema de seguridad y salud del trabajador (en caso de no contar notificar a direcion territorial Ministerio de Trabajo)	✓			✓			
Plan de capacitacion prácticas higiénicas, uso de EPP	✓			✓			
Plan Buenas practicas para el manejo de sustancias quimicas (Articulo 102 de la Ley 9 de 1979) (ley 55 de 1993)			✓			✓	
Plan de emergencia	✓			✓			

Powered by CamScanner

Permiso de vertimientos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)						
Manifiesto de recoleccion de residuos por gestor (Aplica para Universidades)						
Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)						

INSUMOS QUIMICOS EMPLEADOS EN LABORATORIO DE QUIMICA (NOMBRE GENERICO Y COMERCIAL)	ESTADO DE LA MATERIA				CANTIDAD ALMACENADA kg	OBSERVACIONES
	SOL	LIQUID	GASEOSO	NA		

RESIDUOS PELIGROSOS GENERADOS	ESTADO DE LA MATERIA				CANTIDAD ALMACENADA kg	OBSERVACIONES
	SOL	LIQUID	GASEOSO	NA		

I. CONDICIONES LOCATIVAS,SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1	El establecimiento cumple con las disposiciones sobre localización y construcción establecidas en esta Ley 9 de 1979 , sus reglamentaciones y con las normas de zonificación urbana que establezcan las autoridades competentes. (Art 90 Ley 9 de 1979)	X 2	1	0		
1.2	El establecimiento está alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores plantas de beneficio, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 162, Art 163 Ley 9 de 1979)	X 2	1	0		
1.3	En el establecimiento los pisos, paredes y techos son sólidos, impermeables antideslizantes,de fácil limpieza y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 92 Ley 9 de 1979)	X 2	1	0		
1.4	El establecimiento cuenta con puertas de salida suficientes y de características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia o desastre, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante las jornadas de trabajo. Las vías de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señalizadas (Art 96 Ley de 1979)	X 3	1.5	0		
1.5	Las escaleras, rampas y ascensores cumple con las disposiciones del marco normativo (Art 95 Ley 9 de 1979) (Art 47,48,49 Resolucion 14861 de 1985) de 1979) (con cinta antideslizante, franja fotoluminica y pasamanos).	X 3	1.5	0		
1.6	Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes (Art 93 ley 9 de 1979) , Los corredores internos se cumple con las disposiciones esfablecidas en el (Art 46 Resolucion 14861 de 1985)	X 2	1	0		
1.7	Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (art 117 de la Ley 9)	X 3	1.5	0		
1.8	la ventilación natural y/o artificial es permanente y suficiente, con el objeto de evitar la acumulación de olores, gases, condensación de vapores (Art 109 ley 9 de 1979)	X 3	1.5	0		
1.9	La iluminación natural y artificial es suficiente, adecuada y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores, estudiantes y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad. (Art 105 Ley 9 de 1979)	X 3	1.5	0		
1.10	El área total de las edificaciones y de las aulas en los establecimientos de enseñanza esta acorde con el número de personas que alberga habitualmente. (Art 211 Ley 9 de 1979)	X 3	1.5	0		
1.11	El mobiliario (sillas,mesas,pupites, tablero) utilizado por los estudiantes se encuentra en buenas condiciones para su funcionamiento.	X 1	1	0		

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 30%

La calificación del bloque corresponde al ___30___ % del total del acta

2.CONDICIONES DE LABORATORIOS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	I	NA	HALLAZGOS
2.1	Las areas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades	1	0.5	0		
2.2	Los pisos, paredes y techos son de materiales sólidos, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales y se encuentran en buen estado.	1	0.5	0		
2.3	Cuenta con un area para el almacenamiento seguro de sustancias quimicas y reactivos utilizados en el laboratorio.	1	0.5	0		
2.4	Cuenta con hojas de seguridad y matriz de compatibilidad de sustancias quimicas(Articulo 102 de la Ley 9 de 1979)(Art 8 ley 55 de 1993)	1	0.5	0		
2.5	El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de proteccion personal para la elaboracion de las pruebas de laboratorio.	1	0.5	0		

Powered by CamScanner

2.6	Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias quimicas	1	0.5	0		
2.7	Cuenta con mecanismos de seguridad en caso de emplear gas, energia o utilizar equipos para las pruebas de laboratorio.	1	0.5	0		
2.8	Cuenta con equipos para la extraccion de vapores organicos e inorganicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios	1	0.5	0		
2.9	Cuenta con equipos para la atencion de accidentes (ducha lavaojos)	1	0.5	0		
2.10	La señalizacion de las areas del laboratorio son acordes a los posibles riesgos y peligros identificados al momento de realizar las pruebas	1	0.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					10%	La calificación del bloque corresponde al ___10___ % del total del acta

3.CONDICIONES SANITARIAS						
	ASPECTO A VERIFICAR	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.1	El establecimiento cuenta con vestier, servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores (inodoros lavamanos y Ducha). Art 50 Resolucion 14681 de 1985) (Art 212 Ley 9 de 1979)	5 X	2.5	0		
3.2	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes para uso de los estudiantes (inodoros y lavamanos). Art 50 Resolucion 14681 de 1985) (Art 212 Ley 9 de 1979)	2 X		0		C
3.3	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios para la poblacion discapacitada cumpliendo con las disposiciones del marco legal y Art 50 Resolucion 14681 de 1985)	5 X	2.5	0		
3.4	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de orden y aseo para las instalaciones documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	5 X	2.5	0		
3.5	El establecimiento dispone de cuartos independientes con poceta o unidades para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito.	3 X	1.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					25%	La calificación del bloque corresponde al ___25___% del total del acta

4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
	4.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	2 X	1	0		
4.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	3 X		0		C
4.1.3	Las instalaciones interiores para suministro estan diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión de servicio en todos los sitios de consumo (Art 175 y 176 Ley 9 de 1979)	1 X	0.5	0		
4.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. Art 10 Decreto 1575 de 2007	2	X	0		NO CUENTA CON TANQUE PARA SUMINISTRO DE AGUA
4.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes). Art 10 Decreto 1575 de 2007	1	0.5	X 0		POR LO TANTO NO CUENTA CON CERTIFICADO DE LAVADO
	4.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistemas alternativos.	2 X	1	0		
4.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos estan diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)	X	1.5	0		
	3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.3.1	Cuenta con plan de gestion integral de residuos no peligrosos y peligrosos (laboratorios), incluyendo los biologico infecciosos (si cuenta con anfiteatro, clinicas veterinarias docencia)	3 X	1.5	0		
4.3.2	Cuenta con area para el almacenamiento de residuos	2 X	1	0		
4.3.4	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores.	X	0.5	0		
	4.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 79) - Lineamiento Manual para el control integral roedores plaga.	2 X	1	0		
4.4.1	Se evidencian mecanismos y dispositivos para el control de los vectores en el establecimiento y no se evidencia la presencia de los mismos	3 X		0		C
4.4.2	Se realizan actividades promocion y prevencion para la acumulacion de objetos inservibles y materiales en desuso .	1 X	0.5	0		
4.4.2	La empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción.	1 X	0.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					23%	La calificación del bloque corresponde al ___25___% del total del acta

5. PREVENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES- GESTION DEL RIESGO						
	ASPECTO A VERIFICAR	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
5.1	Existe plan de evacuación en casos de emergencias y desastres implementado y documentado.	X	0.5	0		
5.2	El personal administrativo y auxiliar está capacitado en prevención y atención de emergencias y desastres.	1 X	0.5	0		

Powered by CamScanner

5.3	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 52 Resolucion 14681 de 1985	X	0.5	0		
5.4	El establecimiento cuenta con sistemas para la contencion de derrames	X	0.5	0		
5.5	El establecimiento tiene alarma de seguridad (Art 52 Resolucion 14681 de 1985)	X	0.5	0		
5.6	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 205 Ley 9 de 1979) (Art 52.54 Resolucion 14681 de 1985)	X	0.5	0		
5.7	Cuenta con area de enfermeria para primeros auxilios(Art 212 Ley 9 de 1979)	X	0.5	0		
5.8	Existe botiquin completo de primeros auxilios.	X	0.5	0		
5.9	Existe personal entrenado para la atención de primeros auxilios.	X	0.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					10 %	La calificación del bloque corresponde al 10 % del total del acta

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS (Propuesta)

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
98,0 %	FAVORABLE ✓	95%-100%
	PENDIENTE CON REQUERIMIENTOS	50%-94%
	DESFAVORABLE	< 49,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como "crítico", independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será de DESFAVORABLE representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (DS-AMS) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.

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. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

NINGUNA

Por parte de Establecimiento:

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI__ NO__

- ☐ Clausura temporal total
- ☐ Clausura temporal parcial
- ☐ Suspensión parcial de trabajos o servicios
- ☐ Suspensión total de trabajos o servicios
- ☐ Decomiso
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Congelación

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRAS

¿SE TOMÓ LA MUESTRA? SI ☐ NO ☐ N° DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

VIII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DÍAS HABILES PLAZO	
FECHA INICIO PLAZO	
FECHA LIMITE DE PLAZO	

IX. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 27 del mes de Febrero del año 2025 en la Ciudad de Barranquilla

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Marcos Cotte	NOMBRE:	
CÉDULA:	1083017425	CÉDULA:	
CARGO:	TEC. OPERATIVO	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S. Publica	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	Alex De la Hoz	FIRMA:	
NOMBRE:	Alex De la Hoz Priolo	NOMBRE:	
CÉDULA:	1143148000	CÉDULA:	
CARGO:	Auxiliar Sistema integrado	CARGO:	

Autorizo a la Alcaldía Distrital de Barranquilla el tratamiento de datos personales, cumpliendo con la Ley de Protección de Datos y las políticas de seguridad de la información digital y de tratamiento de datos personales, de acuerdo con la Ley de Protección de Datos Personales (Ley 1581 de 2012).

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

CIUDAD: Barranquilla | FECHA: 13 Feb 2025 | ACTA N°: 12364

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Sec. Distrital de Salud de Barranquilla

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Fundacion Centro de Desarrollo SAS

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [x] | Número de documento: 802007962

*PLACA DEL VEHÍCULO: G75590 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: G75590

TELÉFONOS: 6053432284

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: —

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Kr 62 # 64-46

*DEPARTAMENTO: Atlantico | *MUNICIPIO: Barranquilla

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [x] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: —

*MARCA: Nissan | *MODELO: 2023 | *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos No Perecederos

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [x]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes a Viernes 8:00 AM - 5:00 PM | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	6 Feb 2024 (día / mes / año)	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	90 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	x
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "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 DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4	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.)*	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0	Demuestra conocimientos en BPM, pero no demuestra estar incluido en un plan de Capacitación	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

ALCALDÍA DE BARRANQUILLA
NIT 890.102.018-1

invima

SC-CER103099 SA-CER756031

Código: MM-GD-SS-F-048

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

	4 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	15	7,5	0	,	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

	5 VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)*	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)*	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
97%	X 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

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X No | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Sin Observaciones

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de Febrero del año 2023 en la Ciudad de Barranquilla.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Antonio Jose Perez Fuentes	NOMBRE:
CÉDULA: 8.739.043	CÉDULA:
CARGO: Prof. Universitario Area Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: Sec Distrital de Salud de Bquilla	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Emmanuel Rodriguez	NOMBRE:
CÉDULA: 1047.302.676	CÉDULA:
CARGO: Aux. Administrativo	CARGO: