



ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS				Código: FRGSSA51 Versión: 0 Página: 1 de 5	
Ciudad	Rionegro	FECHA	08/08/2024	ACTA N°	001
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	Restaurante	☒ Cafetería	☐ Panadería	☐ Frutería	
	Comidas rápidas	☐ Comedores	☐ Otro	Cuál:	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Municipio de Rionegro					
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
* CAMPO OBLIGATORIO					
RAZÓN SOCIAL Nutriceros S.A.S					
*CÉDULA / NIT 901477441-0					
*NOMBRE COMERCIAL Nutriceros					
*DIRECCIÓN Km 36 Autopista Med - Bogotá					
*DEPARTAMENTO Antioquia					
MATRICULA MERCANTIL 136134					
Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☒ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐					
Otro ☐ Cuál: La Lajca					
TELÉFONOS 314 856 8169					
CORREO ELECTRÓNICO operaciones@nutriceros.gov.co					
NOMBRE DEL PROPIETARIO Nutriceros S.A.S					
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 901477441-0					
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Nutriceros SAS					
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 901477441-0					
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Km 36 Autopista Medellín - Bogotá					
*DEPARTAMENTO Antioquia					
*MUNICIPIO Rionegro					
*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO C-U 6:00am - 5:00pm					
*NUMERO DE TRABAJADORES 155					
CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE		X		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS				97
	DESFAVORABLE				
MOTIVO DE LA VISITA					
PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO		X		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA				SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN
OTRO	Especifique:				
EVALUACIÓN					
Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar				
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar				
Inacceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar				
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "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)	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				
Elaboró: Profesional Universitario					
Revisó: Subsecretario (a) de Gestión en Salud Aprobó: Equipo Direccional Institucional					
Fecha: 13 de agosto de 2021					
Fecha: 25 de agosto del 2021					
Si este documento se encuentra impreso no se garantiza su vigencia, por lo tanto, es copia no controlada, la versión vigente reposa en el aplicativo					



ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA
ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FRGSSA51
Versión: 0
Página: 2 de 5

Ministerio de Salud
Dirección de Asesoría Técnica

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	Edificación e instalaciones	A	AR	I	Hallazgos
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2	1	0	Se evidencian contrafijo al ingreso de materia prima y canastillas y recipientes para el lavado.
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	2	1	0	Se identifican pisos con aberturas en áreas de almacenamiento y producción, además los paredes presentan desprendimiento de partículas.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	0	Se observa techo en área de recepción de materias primas con orificio.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	2	0	Se evidencian instalaciones sanitarias con jabón para el lavado de manos. Sin embargo no cuentan con toallas desechables en los filtros sanitarios. Hace falta cubos desechos al correcto lavado de manos.

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

4,0

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	2,5	0	Se identificaron congeladores de almacenamiento de materias primas con presencia de oxido en la tapa.
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Res. 2674/2013, Art. 8, Art. 9, Num. 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Art. 34, Art. 35, Num. 8 y 10, Res. 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7	3,5	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

9,5

La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3 Personal manipulador de alimentos

A AR

I

Hallazgos

3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5	0	
-----	---	---	-----	---	--

Elaboró: Profesional Universitario
Fecha: 13 de agosto de 2021

Revisó: Subsecretario (a) de Gestión en Salud
Fecha: 13 de agosto de 2021

Aprobó: Equipo Dirección de Asesoría Técnica
Fecha: 25 de agosto del 2021

 Ministerio de Salud Ministerio de Salud		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS			Código: FRGSSA51 Versión: 0 Página: 3 de 5	
Reconocimiento médico.						
3.2	(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0		
Prácticas higiénicas.						
3.3	(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0	Se identifican términos de hidratación del personal manipulados de alimentos almacenados con materias primas, en área de producción	
Educación y capacitación.						
3.4	(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						
La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta						
Hallazgos						
4 Requisitos higiénicos						
Control de materias primas e insumos.						
4.1	(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Prevención de la contaminación cruzada.	5	2,5	0		
Manejo de temperaturas.						
4.2	(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9		0		
4.3	(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	3,5	0	Se evidencian registros de temperatura de las Cajas de congelación y refrigeración, sin embargo no coincide el registro con lo observado en el termómetro.	
Condiciones de almacenamiento.						
4.4	(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	Se observa azúcar almacenado sin rotulación y con azúcar empacado directamente sobre el alimento.	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						
La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta						
Elaboró: Profesional Universitario						
Revisó: Subsecretario (a) de Gestión en Salud						
Aprobó: Equipo Direccional Institucional						
Fecha: 13 de agosto de 2021						
Fecha: 25 de agosto del 2021						
Si este documento se encuentra impreso no se garantiza su vigencia, por lo tanto, es copia no controlada, la versión vigente reposa en el aplicativo.						



Ministerio de Salud
Dirección de Asesoría

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA
ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FRGSSA51

Versión: 0

Página: 4 de 5

5. Saneamiento	A	AR	I	Hallazgos
Suministro y calidad de agua potable.				
5.1 (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)	7	3.5	0	
Residuos líquidos.				
5.2 (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	
Residuos sólidos.				
5.3 (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	2	0	Se observan canchales para la disposición de residuos sólidos sin su respectiva tapa, estos se encuentran en áreas de producción de alimentos
Control integral de plagas.				
5.4 (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	
Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.				
5.5 (Resolución 2674/2013, Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1)	7	3.5	0	
Soportes documentales de saneamiento.				
5.6 (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	2	1	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

31

La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

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

80,5

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

Elaboró: Profesional Universitario

Fecha: 13 de agosto de 2021

Revisó: Subsecretario (a) de Gestión en Salud

Fecha: 13 de agosto de 2021

Aprobó: Equipo Direcciónamiento Institucional

Fecha: 25 de agosto del 2021

Si este documento se encuentra impreso no se garantiza su vigencia, por lo tanto, es copia no controlada, la versión vigente reposa en el aplicativo

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FRGSSA51 Versión: 0 Pagina: 5 de 5
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 ☒	Cuál: ☒	
VI. OBSERVACIONES		
Por parte de la autoridad sanitaria:		
/		
Por parte del establecimiento:		
Ninguna.		
VII. NOTIFICACION DEL ACTA		
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy <u>08</u> del mes de <u>Agosto</u> del año <u>2021</u> en la Ciudad de Rionegro.		
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: <u>Natalia GJ</u>	FIRMA: <u>Diana Carolina Henao</u>	
NOMBRE: <u>Natalia Gómez Jaramillo</u>	NOMBRE: <u>Diana Carolina Henao</u>	
CÉDULA: <u>103647796</u>	CÉDULA: <u>39456060</u>	
CARGO: <u>Ingeniera de Alimentos</u>	CARGO: <u>Técnico Administrativo</u>	
INSTITUCIÓN: <u>Secretaría de Salud</u>	INSTITUCIÓN: <u>Subsecretaría Gestión Salud</u>	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		
FIRMA: <u>[Firma]</u>	FIRMA: <u>[Firma]</u>	
NOMBRE: <u>Felipe Gebus Cotes</u>	NOMBRE: <u>[Firma]</u>	
CÉDULA: <u>154430004</u>	CÉDULA: <u>[Firma]</u>	
CARGO: <u>Profesional de Calidad e Inocuidad</u>	CARGO: <u>[Firma]</u>	
Elaboró: Profesional Universitario		Aprobó: Equipo Direccionamiento Institucional
Fecha: 13 de agosto de 2021		Fecha: 25 de agosto del 2021
Si este documento se encuentra impreso no se garantiza su vigencia, por lo tanto, es copia no controlada, la versión vigente reposa en el aplicativo		

