| Invima | PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD<br>GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA | Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-080 |
|---|---|---|
| Gobernación de CUNDINAMARCA | ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | Versión: 02 |
| | | Fecha de Aprobación: Junio 21/ 23 |

"Señor Ciudadano, autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico habeasdata@saludpublica.gov.co"

CIUDAD: LA PEÑA | FECHA: 23 / AGOSTO/2024 | ACTA N°: 253980141-2024

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] | Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA-E S E. HOSPITAL SALAZAR DE VILLETA

## IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Asociacion Agropecuaria Brisas del Rio Negro.

*CÉDULA / NIT: 901023720-2 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25398990102350

*NOMBRE COMERCIAL: Punto de Venta Asobrisas

*DIRECCIÓN: Vda Rodeo - la Ye | MATRICULA MERCANTIL: 132619

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARA | *MUNICIPIO: LA PEÑA

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

Otro [ ] Cuál: El Rodeo.

TELÉFONOS: 312 323 3549 | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: asobrisasdelrionegro@gmail.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Kevin Stiven Olaya Hernandez.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 1069973630.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Kevin Stiven Olaya Hernandez.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1069973630.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Vda las Peras Finca las Brisas.

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: LA PEÑA

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8am-5pm Lun-Dom | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1.

## CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | Día / mes /año<br>Primera | FAVORABLE | — | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | — % |
|---|---|---|---|---|---|
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | — | | |
| | | DESFAVORABLE | — | | |

## *MOTIVO DE LA VISITA

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

## EVALUACION

| | |
|---|---|
| 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 |
| 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 Aceptable (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 |

## 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 | 1 | 0 | — 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 | Las uniones entre pisos y paredes no es redondeada. la venta no cuenta con protección 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 | se observan cables y bombillos sin protección. C |

Scanned with CamScanner

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.4 | **Instalaciones sanitarias.** *( Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, Art. 31 Numeral 1, 2.)* | 3 | 1.5 | 0 | C |
| 1.5 | **Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8 Numeral 2.3, 2.5 Art. 31 Numeral 1, 2.)* | 2 | 1 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 8.5% | 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 | 3 | 0 | Se observo que algunos estantes presentan puntos de oxidación 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 | 3 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 9% | 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 | 3 | 0 | C |
| 3.2 | **Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)* | 3 | 1.5 | 0 | 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 | 3 | 0 | C |
| 3.4 | **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)* | 5 | 2.5 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 20% | 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 | 2.5 | 0 | 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 | El recipiente para residuos no cuenta con protección C |
| 4.4 | **Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)* | 8 | | | C |

Scanned with CamScanner

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 4.5 | Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.) | 6 | 3 | 0 | C |
| 4.6 | Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26.) | 4 | 2 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 26.75% | La calificación del bloque corresponde al 25% 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 y 7, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.) | 8 | 4 | 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 | 4.5 | 0 | NA 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 5.) | 8 | 4 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 25% | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta |

| 6 | REQUISITOS LEGALES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 | 2.5 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 5% | La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta |

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % DE CUMPLIMIENTO | CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | |
|---|---|---|---|
| 94,25 | X FAVORABLE | 90-100% | 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 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

Si | X | No | Cuál:

## VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se socializan aspectos consignados en el acta con quien atiende la visita

Dra. F Guerra

| 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 23 del mes de Agosto del año 2024 en la Ciudad de LA PEÑA

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: Dora Esperanza Guerra | FIRMA: |
| NOMBRE: DORA ESPERANZA GUERRA LEAL | NOMBRE: |
| CÉDULA: 52.073.045 DE BOGOTA | CÉDULA: |
| CARGO: TECNICA DE SANEAMIENTO | CARGO: |
| INSTITUCIÓN: E S.E. HOSPITAL SALAZAR DE VILLETA | INSTITUCIÓN: |
| **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | |
| FIRMA: Kevin olaya | FIRMA: |
| NOMBRE: Kevin olaya | NOMBRE: |
| CÉDULA: 1069815639 | CÉDULA: |
| CARGO: Representante legal | CARGO: |

Scanned with CamScanner