

 Alcaldía de Florencia Secretaría de Salud Municipal	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	 INVIMA Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos								
CIUDAD <u>Florencia</u>	FECHA <u>08 Mayo 15</u>	ACTA N° <u>018 2015</u>								
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ☒									
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD <u>Secretaría de Salud Municipal</u>										
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO										
* CAMPO OBLIGATORIO										
RAZÓN SOCIAL <u>Mercado Campesino la Abundancia Tomas S.A.S</u>										
*CÉDULA / NIT <u>901 461 148 -7</u>	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN <u>18001901 461 148 -7</u>									
*NOMBRE COMERCIAL <u>Centro de Acopio Agroindustrial de la Amazonia</u>										
*DIRECCIÓN <u>TV 6 5 B 05</u>	MATRÍCULA MERCANTIL <u>137778</u>									
*DEPARTAMENTO <u>Caqueta</u>	*MUNICIPIO <u>Florencia</u>									
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐	Otro ☐ Cuál: <u>AV Circunvalar</u>									
TELÉFONOS <u>314 392 8565</u>	FAX									
CORREO ELECTRÓNICO <u>comerlaabundanciaflorencea@gmail.com</u>										
NOMBRE DEL PROPIETARIO										
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento										
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL <u>Brandon Steven Soto Remosa</u>										
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento <u>1.007 603 286</u>										
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN <u>TV 6 5 B 05 BE AV Circunvalar</u>										
*DEPARTAMENTO <u>Caqueta</u>	*MUNICIPIO <u>Florencia</u>									
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO <u>7:00am - 4:00pm</u> *NÚMERO DE TRABAJADORES <u>8</u>										
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA										
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>FAVORABLE</td> <td>/</td> <td rowspan="3"> % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN </td> <td rowspan="3"> % </td> </tr> <tr> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>DESFAVORABLE</td> <td>/</td> </tr> </table>	FAVORABLE	/	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	/	DESFAVORABLE	/
FAVORABLE	/	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%							
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:									
EVALUACIÓN										
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 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.)	4	2	0	- El establecimiento se encuentra ubicado en medio de una zona boscosa cerca a focos de insalubridad.						
1.2 Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2	0	- Se evidencia uniones piso-pared sin ser redondeadas, los areas de almacenamiento de alimentos (leche, huevos y Fruter) presentan en las paredes presencia de humedad y aberturas sin sistemas de protección. Los pisos del establecimiento no son completamente lisos.						

1.3	Techos, Iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 5, 6, 7, 8 y 9)	4	2	0	Los techos del establecimiento son construidos en material No Sanitario (Hidra)	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 y 5.5)	5	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11	La calificación del bloque corresponde al 11% 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, 5, 6 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34)	7	3.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				7	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	4	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. (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.)	8	4	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	3	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				22	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, Numerales 1, 3, Artículo 37, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011.)	7	3.5	0		C
4.2	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4	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	4	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23		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	2,5	0	El establecimiento no cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, para realizar los procesos de limpieza en caso de falla del servicio.	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5	2,5	0		
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	2	0		
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0		
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	3	0		
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23,5		La calificación del bloque corresponde al 31% 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.	
91,5%	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						
Si	No	Cuál: /				

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se realiza visita por solicitud del interesado, solicitada mediante
Oficio.

Por parte del establecimiento:

- Ninguna Observación. Ing. Ana Cristina Lara P.

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 03 del mes de Mayo del año 2015 en la Ciudad de Florencia.

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>Juliana Rojas Nñez</u>	FIRMA: /
NOMBRE: <u>Juliana Rojas Nñez</u>	NOMBRE: /
CÉDULA: <u>1006 512552</u>	CÉDULA: /
CARGO: <u>Ing Alimentos</u>	CARGO: /
INSTITUCIÓN: <u>SSM</u>	INSTITUCIÓN: /

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: <u>Ana Cristina Lara</u>	FIRMA: /
NOMBRE: <u>Ana Cristina Lara</u>	NOMBRE: /
CÉDULA: <u>1.117.535.039</u>	CÉDULA: /
CARGO: <u>Ing. Alimentos</u>	CARGO: /