

 GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA República de Colombia	Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas	Código: FO-M2-P5-089 Versión 2 Fecha: 10-01-2025						
CIUDAD	TURBO	FECHA	24/09/2025	ACTA N°	05837202509-00016			
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:		ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ☐ DADOR DE FRÍO ☐						
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD		SECRETARÍA DE SALUD E INCLUSION SOCIAL						
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO								
* CAMPO OBLIGATORIO								
RAZÓN SOCIAL		CONSORCIO OPERACION PAE TURBO						
*CÉDULA / NIT		901830328-1	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN		058379018303281			
*NOMBRE COMERCIAL		CONSORCIO OPERACION PAE TURBO						
*DIRECCIÓN		Carrera 13 Calle 112 ESQUINA	MATRICULA MERCANTIL		NO PRESENTA			
*DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA	*MUNICIPIO		TURBO			
Barrio ☒		Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐	Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UPZ ☐
Otro ☐		Cuál: BUENOS AIRES						
TELÉFONOS		3116511050	FAX		NO APLICA			
CORREO ELECTRÓNICO		jorgemercado.24@gmail.com, operacionturbopae@gmail.com						
NOMBRE DEL PROPIETARIO		CONSORCIO OPERACION PAE TURBO						
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		C.C. ☐	C.E. ☐	NIT ☒	Número de documento	901830328-1		
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL		DIOBER SILVESTRE BLANCO AGAVEZ						
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐	*Número de documento	71987749		
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN		Carrera 13 Calle 112 ESQUINA						
*DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA	*MUNICIPIO		TURBO			
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO		Lunes a Domingo de 7 am 6 pm	*NÚMERO DE TRABAJADORES		34			
CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA								
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2/07/2025	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	67%			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X					
		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:							
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							
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 diseño. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)</i>	4	2	X	Se evidencia aberturas entre pared y techo en área de almacenamiento permite el ingreso de plagas. Altura entre piso y puerta permite el ingreso de plagas en área de almacenamiento. Malla de protección de algunas de las ventanas del área de almacenamiento en mal estado lo cual permite el ingreso de plagas. Se observan objetos en desuso en área de almacenamiento, Se evidencia aguas residuales estancadas al frente de la bodega	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)</i>	4	X	0	Paredes del área de almacenamiento presenta rugosidad. Una de las paredes presenta huecos en área de aseo. piso en área de almacenamiento presenta ranuras y grietas.	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)</i>	4	2	X	Se evidencia aberturas entre pared y techo en área de almacenamiento permite el ingreso de plagas. Altura entre piso y puerta permite el ingreso de plagas en área de almacenamiento, Malla de algunas ventanas con deficiencias en limpieza y desinfección, Malla de protección de unas de las ventanas del área de almacenamiento en mal estado.	C
1.4	Instalaciones sanitarias. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)</i>	5	X	0	Se evidencia que no cuentan con los elementos de aseo personal (papel higiénico) en baño de hombres y en área de preparación no cuentan con toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos. Hace falta lavamanos de accionamiento no manual en área de fruver	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				4,5	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)</i>	7	3,5	X	Se evidencia que algunos congeladores presenta oxidación y con las tapas en mal estado, Algunas estibas y canastillas en mal estado. Se evidencia 23 cavas de poliestireno expandido (eps) o icopor en mal estado	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				0	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). <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)</i>	X	4	0		C
3.2	Reconocimiento médico. <i>(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)</i>	3	X	0	Se evidencia que algunos manipuladores ocasionales no cuentan con certificados médicos donde consta la aptitud para manipular alimentos	C
3.3	Prácticas higiénicas. <i>(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.)</i>	8	X	0	La dotación de los empleados no es de color claro como lo establece la resolución 2674 de 2013 en el articulo 14 numeral 2.	C
3.4	Educación y capacitación. <i>(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)</i>	3	X	0	No todos los manipuladores ocasionales cuenta con la capacitación continua en manipulación de alimentos	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15	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.)	X	3,5	0		C
4.2	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	X	0	Se evidencia inadecuadas condiciones de almacenamiento canastillas contra la pared donde se almacena el agua empacada. El volumen de los alimentos supera la capacidad de almacenamiento.	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.)	X	4	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				19	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.)	X	2,5	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5	X	0	Se evidencia que el sistemas de desagüe no permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos lo cual no evita el acúmulo de éstos en la entrada principal de la bodega en la cual se evidencia aguas residuales estancadas	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.)	4	X	0	El establecimiento no cuenta con área temporal para el almacenamiento de los residuos sólidos. Los residuos sólidos mal almacenados a la entrada del establecimiento	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0		C
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	X	0	Se evidencia deficiencias en limpieza y desinfección en ventanas, puerta, cavas, algunas estibas, canastillas, ventiladores, techo, recipientes de la recolección de los residuos solidos	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	X	1	0		C
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
62		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		0	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS		0	
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: Decomiso y destrucción	
VI. OBSERVACIONES			
Por parte de la autoridad sanitaria:			
NUMERO DEL ADHESIVO: 45055			
Se decomisan y destruyen 23 cavas de poliestireno expandido (EPS) o icopor por 120 litros por estar en mal estado y deficiencias en limpieza y desinfección			
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 <u>24</u> del mes de <u>SEPTIEMBRE</u> del año <u>2025</u> en la Ciudad de <u>TURBO</u> .			
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.			
Se realizó reunión de apertura SI <u>X</u> NO <u> </u>			
Se realizó reunión de cierre SI <u>X</u> NO <u> </u>			
Los abajo firmantes manifestamos que: SI <u> </u> NO <u>X</u> tenemos un posible conflicto de interés o causal de impedimento o recusación.			
El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.			
NOTA: Para interponer cualquier denuncia relacionada con la visita de inspección, vigilancia y control, se puede comunicar al correo electrónico gestiondocumental@antioquia.gov.co			
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA: <u>Edwin Vergara M</u>		FIRMA:	
NOMBRE: EDWIN LEANDRO VERGARA MANCO		NOMBRE:	
CÉDULA: 1027944540		CÉDULA:	
CARGO: TECNICO AREA SALUD		CARGO:	
INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD E INCLUSION SOCIAL		INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA: <u>Jorge M.P.</u>		FIRMA:	
NOMBRE: JORGE DE JESUS MERCADO COGOLLO		NOMBRE:	
CÉDULA: 1064985377		CÉDULA:	
CARGO: COORDINADOR OPERTIVO		CARGO:	