SECRETARIA DE SALUD DEL MAGDALENA
E.S.E. HOSPITAL SAN CRISTOBAL
SANEAMIENTO AMBIENTAL

ACTA DE VISITA DE INSPECCION SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO Y DEPEPOSITO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Municipio: Ciénaga Fecha: 03.21.2025 visita N° _____
Razón social: Elkin Yesid Paternina Noriega Nit. 12636032-1
Representante legal: Elkin Yesid Paternina Noriega
Tipo de establecimiento: Bodega Concepto sanitario: _____
Panadería: _____ Cafetería: _____ refresquería heladería: _____ frutería: _____
Verdulería: _____ Supermercado: _____ Bodega: ✓ expendio de carnes: _____
Expendio de pollo: _____ Pescadería: _____ Plazas de mercado: _____
Otro, cual: Pera platino, limon Mango Bayano, Papaya, Tomate
Dirección: VDA Pedrera Hacia Vie Teorenal del Caribe Teléfono: _____
Núm. De empleados: operarios: 3 Profesionales: _____ Técnicos: _____ Administrativos: 1

	ASPECTO A VERIFICAR		
1.	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	CALIFICACION	OBSERVACIONES
1.1	El establecimiento está ubicado en lugar seco, no inundable y en terrenos de fácil drenaje.	2	
1.2	El establecimiento está alejado de botadero de basura, criadero de insectos y roedores	2	
1.3	La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	2	
1.4	Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento y para uso público, separados por sexo y debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.	2	
1.5	Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y las aguas de lavado y servicio no ocasionan molestias a la comunidad o contaminan al entorno.	2	
1.6	La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.	2	
1.7	El establecimiento se encuentra en adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural y/o artificial).	2	
1.8	Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergente, plaguicidas y similares) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado y protegido.	NA	
1.9.	Las paredes, pisos y techos son de material sanitario adecuado y se encuentran limpios y en buen estado.	2	
1.10	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas	2	
2.	CONDICIONES DE SANEAMIENTO	CLASIFICACION	OBSERVACIONES
2.1	El agua que utilizan es potable, su suministro y presión son adecuados para todas las operaciones.	2	
2.2	El tanque de almacenamiento está protegido y es de capacidad suficiente y se limpia y desinfecta periódicamente.	2	
2.3	Existen suficientes, adecuadas, bien ubicados e identificados recipientes para recolección de basuras	2	
2.4	Son retiradas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	2	
2.5	El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para la superficie en contacto con estos con estos.	2	

Powered by CamScanner

SECRETARIA DE SALUD DEL MAGDALENA
E.S.E. HOSPITAL SAN CRISTOBAL
SANEAMIENTO AMBIENTAL

2.6	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños ocasionados por plagas	2	
3.	EQUIPOS Y UTENCILIOS	CALIFI-CACION	OBSERVACIONES
3.1	Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos.	2	
3.2	Los elementos antes utilizados son lavados y desinfectados y protegidos después de su uso	2	
4.	CONDICIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS	CALIFI-CACION	OBSERVACIONES
4.1	las materias primas sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente	2	
4.2	Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados, productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuados y proceden de proveedores que garantizan su calidad.	NA	
4.3	Se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entran en contacto con los alimentos a través de métodos adecuados (químicos y físicos)	2	
4.4	El lavado de utensilios se realizan con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial en donde se pica o fraccionen alimentos, los cuales están en buenas condiciones de conservación e higiene.	NA	
4.5	Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno y teflón)	NA	
5.	PERSONAL MANIPULADOR	CALIFI-CACION	OBSERVACIONES
5.1	el personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos.	2	
5.2	Los manipuladores acreditan curso o capacitación en higiene y manipulación de alimentos.	2	
5.3	Los empleados que manipulan alimentos, utilizan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado.	2	
5.4	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte	2	
5.5	Los empleados evitan prácticas antihigiénicas tales como: rascarse, toser, escupir, etc.	2	
5.6	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos hasta el codo cada vez que sea necesario.	2	
6.	CONDICIONES DE CONSERVACION Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS	CALIF-CACION	OBSERVACIONES
6.1	Los productos susceptibles de contaminar (carne de res, cerdo, pollo, pescado, quesos, etc) o de ser contaminados se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente) protegidos y separados para evitar contaminación cruzada.	NA	
6.2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano	2	
6.3	Los productos están envasados y empacados en condiciones técnicas y sanitarias	2	
6.4	Los alimentos y bebidas expuestas a la venta están en vitrinas, campanas plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior.	NA	
6.5	El proceso de expendio y venta al consumidor se realiza en forma sanitaria.	NA	
7.	ROTULADO	CALIFI-CACION	OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

SECRETARIA DE SALUD DEL MAGDALENA
E.S.E. HOSPITAL SAN CRISTOBAL
SANEAMIENTO AMBIENTAL

7.1	Los productos se encuentran rotulados de conformidad a la normativa sanitaria vigente (NTC 512-1, acogida por el Ministerio de Salud mediante resolución 2387 de 1999).	NA	
7.2	Los productos que lo requieran tienen registro sanitario.	NA	
8.	SALUD OCUPACIONAL	CALIFICACION	OBSERVACIONES
8.1	Existen extintores de incendios cargados y debidamente señalizados	2	
8.2	Existen botiquín de primeros auxilios	2	

CALIFICACION: Cumple completamente: 2, Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO

9. EXIGENCIAS:

Para ajustar el establecimiento a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias (citar numerales):

La presente solo tiene Vigencia por un año a partir de la fecha de inspección 03-21-2025

10. CONCEPTO SANITARIO:

FAVORABLE: X Cumple con las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad.

FAVORABLE CONDICIONADO: _____ Requiere el cumplimiento de las exigencias dejadas en el numeral 9 de la presente acta, las cuales no afectan la inocuidad del producto y el funcionamiento del establecimiento.

DESFAVORABLE DEFINITIVO: _____ NO admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad.

OBSERVACIONES Y MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman el funcionario y personas que intervinieron en la visita, el día 21 del mes Marzo del año 2025 en el municipio de Ciénaga (Magdalena).

NOTA: de la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal y/o responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

FUNCIONARIO DE SALUD:

Firma:
Nombre: Adolfo Gomez Marin
C.C. 12.619.444

REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO:

firma: Catalina W
Nombre: Ellen Catalina W
C.C. 12.636.032

Powered by CamScanner