

1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2. Artículo 84 y 85).	2	0	0	Se observa una pared en madera prensada. - Se observa grietas en pisos.	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2. Artículo 84 y 85).	2	0	0	- Se observa cortinas metálicas falta de mantenimiento de pintura.	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85).	4	0	0	No se observa letrero alusivo al lavado de manos.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Estado de salud. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 26. Artículo 28. Numeral 10. Artículo 84)	7	0	0	Cumple.	
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 28. Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9)	7	0	0	El personal no uso dotación adecuada (vestuario de color claro).	
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 27)	5	0	0	No se evidencia capacitación en manejo de bebidas alcohólicas de las 2 personas encargadas del establecimiento ni los 2 trabajadores.	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				10,5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 19% del total del acta	
3	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numerales 1, 2, 8. Artículo 30 Parágrafo. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	6	0	0	Cumple.	
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numeral 1.	6	0	0	Cumple	
3.3	Condiciones de almacenamiento (Decreto 1686 de 2012. Artículo 82. Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8).	7	0	0	- Se observa almacenamiento de productos porcos de gascos sobre el piso.	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15,5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 19% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 3, Artículo 86, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Numeral 3)	7	0	0	Cumple.
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 23, Numeral 4, Artículo 86)	6	0	0	Cumple
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 23, Numeral 5, Artículo 25, Numeral 7, Artículo 86)	6	0	0	Cumple
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1686 de 2012, Art. 35 Numeral 3)	9			Cumple.
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 23 Numeral 6.4), Artículo 82, Numeral 1; Artículo 35 Numeral 1)	7	0	0	Cumple
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 35, Artículo 86)	3	0	0	No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		35			La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 38% del total del acta
5.1	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO.	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia de bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 46, 47, Artículo 82, Numeral 3)	9			Cumple
5.2	Leyendas obligatorias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 50)	5	0	0	Cumple.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14			La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 14% 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.	
81		FAVORABLE	90-100%		
	X	PENDIENTE	60 - 89,9%		
		DESFAVORABLE	< 59,9%		
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO					
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS		N-A			
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS		N-A.			

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

153

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál: /

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Tomar acciones correctivas a los hallazgos evidenciados. Implementar protocolo de bioseguridad.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de Septiembre del año 2020 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.

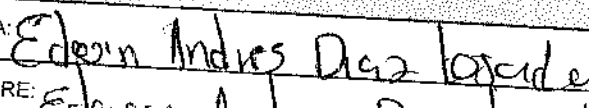
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA: 
NOMBRE: Mary Johanna Rosada
CÉDULA: 30.509479.
CARGO: Ing. de Alimentos
INSTITUCIÓN: S.S.M.

FIRMA:
NOMBRE:
CÉDULA:
CARGO:
INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: 
NOMBRE: Ederin Andres Diaz
CÉDULA: 1006500981
CARGO: JEFE

FIRMA:
NOMBRE:
CÉDULA:
CARGO:

CIUDAD Florencia FECHA 23 09 2020 ACTA N° 016.
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaria de Salud Municipal

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Marlon Alexis Rodriguez Losada.
*CÉDULA / NIT 1117506732 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 18001117506732
*NOMBRE COMERCIAL Estanco Horse
*DIRECCIÓN Calle 17 N° 2 A Est 10. MATRICULA MERCANTIL No tiene.
*DEPARTAMENTO Caqueta *MUNICIPIO Florencia.
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
Otro ☐ Cuál El Ventilador.
TELÉFONOS 3229119791 FAX No tiene.
CORREO ELECTRÓNICO rodriguez120814@icloud.com.
NOMBRE DEL PROPIETARIO Marlon Alexis Rodriguez Losada
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION CC ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1117506732
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Marlon Alexis Rodriguez Losada.
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION CC ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento 1117506732
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Calle 17 N° 2 A Est 10.
*DEPARTAMENTO Caqueta *MUNICIPIO Florencia
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 24 hr. La L. *NÚMERO DE TRABAJADORES 03

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>Primera Vez.</u>	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		PENDIENTE			
		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

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3; 2.6, 2.7 Artículo 84 y 85).	<u>2</u>			<u>Cumple.</u>

1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2. Artículo 84 y 85).	2	1	0	Cumple.	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2. Artículo 84 y 85).	2	1	0	Cumple.	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85).	4	2	0	Las instalaciones sanitarias no cuenta con lavamanos, existe lavadero tipo alberca. No cuenta con dotación de jabón líquido, toallas desechables y letrero alusivo al lavado de manos.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				8	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Estado de salud. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 26. Artículo 28. Numeral 10. Artículo 84)	7	3.5	0	Cumple	C
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 28. Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9)	7	3.5	0	El personal no cuenta con dotación adecuada (vestuario de color claro)	C
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 27)	5	3.5	0	No se evidencia capacitación en manejo de bebidas alcohólicas de las 3 personas a cargo del establecimiento.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				10,5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 19% del total del acta	
3	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 26. Numerales 1, 2, 8. Artículo 30 Parágrafo. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	6	3	0	Cumple.	C
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numeral 1.	6	3	0	Cumple	C
3.3	Condiciones de almacenamiento (Decreto 1686 de 2012. Artículo 82. Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8).	7	3.5	0	Se observa almacenamiento de productos sobre el piso (canastas de cerveza).	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15,5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 19% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 3. Artículo 86. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Decreto 1575 de 2007. Artículo 10 Numeral 3)	7	3	0	Cumple
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 4. Artículo 86)	6	3	0	Cumple.
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 5. Artículo 25. Numeral 7. Artículo 86)	6	3	0	Cumple.
	Control integral de plagas. (Decreto 1686 de 2012. Art. 35 Numeral 3)	9			Cumple.
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 23 Numeral 6.4, Artículo 82. Numeral 1; Artículo 35 Numeral 1)	7	3	0	Cumple.
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 35; Artículo 86).	3	3	0	No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				35	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 38% del total del acta

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				35	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 38% del total del acta
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO.		A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia de bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 46, 47. Artículo 82, Numeral 3)	9			Cumple
5.2	Leyendas obligatorias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 50)	5			Cumple.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				14	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 14% 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.
83		FAVORABLE	90-100%	
	X	PENDIENTE	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO				
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS		N.A.		
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS		N.A.		

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:

Tomar acciones correctivas a los hallazgos evidenciados. Implementar protocolos de bioseguridad.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

ra 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 Septiembre del año 2020 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: 
NOMBRE: Marly Johanna Escobar O.
CÉDULA: 30.509479.
CARGO: Jug. de Alimentos
INSTITUCIÓN: S.S.M.

FIRMA:
NOMBRE:
CÉDULA:
CARGO:
INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: MARLON A. RODRIGUEZ
NOMBRE: MARLON ALEXIS RODRIGUEZ
CÉDULA: 1117.506.732
CARGO: PROPIETARIO

FIRMA:
NOMBRE:
CÉDULA:
CARGO:



ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS



ALCALDÍA DE FLORENCIA

SECRETARÍA DE SALUD

CIUDAD

Florencia

FECHA

23 09 2020

ACTA N°

017

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

Secretaría de Salud Municipal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Yeny Paola Cañon Barreto

*CÉDULA / NIT

1023008133-2

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

180014023008133

*NOMBRE COMERCIAL

LIQUORCLAD

*DIRECCIÓN

Calle 17 2D OS

MATRÍCULA MERCANTIL

112266

*DEPARTAMENTO

Coquesta

*MUNICIPIO

Florencia

Barrio

☒

Vereda

☐

Comuna

☐

Locardad

☐

Sector

☐

Corregimiento

☐

Caserío

☐

UPZ

☐

Otro

☐

Cuál

Simón Bolívar

TELÉFONOS

3142794219

FAX

No tiene

CORREO ELECTRÓNICO

yeny-barreto21@yahoo.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Yeny Paola Cañon Barreto

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION

C.C.

☒

C.E.

☐

NIT

☐

Número de documento

1023008133

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Yeny Paola Cañon Barreto

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION

C.C.

☒

C.E.

☐

NIT

☐

Número de documento

1023008133

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Calle 17 2D OS. B/Simón Bolívar

*DEPARTAMENTO

Coquesta

*MUNICIPIO

Florencia

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

24 hr Cal.

*NÚMERO DE TRABAJADORES

02

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

Primera Vez.

FAVORABLE

☐

PENDIENTE

☐

DESFAVORABLE

☐

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

*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

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.

Critico (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.

(Decreto 1886 de 2012 Artículo 23. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3; 2.6, 2.7 Artículo 84 y 85).

2

Compl.

1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2. Artículo 84 y 85).	2	1	0	Cumple.	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2. Artículo 84 y 85).	2	1	0	-Se observa claraboya (calados) sin maya de protección que evite el ingreso de plagas.	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85).	4	0	0	No cuenta con baño ni áreas sanitarias	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Estado de salud. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 26. Artículo 28. Numeral 10. Artículo 84)	7	3.5	0	Cumple.	
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 28. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9)	7	3.5	0	El personal manipulador de bebidas alcohólicas no cuenta con datación adecuado (vestuario de color claro, zapato cerrado).	C
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 27)	5	2.5	0	No se evidenció capacitación en manejo de bebidas alcohólicas de las 2 personas a cargo del establecimiento.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				10.5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 19% del total del acta	
3	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numerales 1, 2, 8. Artículo 30. Parágrafo. Resoluciones 693, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	6	0	0	Cumple	
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numeral 1.	6	0	0	Cumple.	
3.3	Condiciones de almacenamiento (Decreto 1686 de 2012. Artículo 82. Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8).	7	0	0	Cumple	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				19	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 19% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 3, Artículo 86, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Numeral 3)	7	0	0	Cumple
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 23, Numeral 4, Artículo 86)	6	0	0	Cumple.
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 23, Numeral 5, Artículo 25, Numeral 7, Artículo 86)	6	0	0	No cuenta con recipiente para disposición de residuos sólidos.
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1686 de 2012, Art. 35 Numeral 3)	9			Cumple
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 23 Numeral 6.4), Artículo 82, Numeral 1; Artículo 35 Numeral 1)	7	0	0	Cumple
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 35, Artículo 86).	3	0	0	No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 38% del total del acta	

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO.	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia de bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 46, 47, Artículo 82, Numeral 3)	9			Cumple
5.2	Leyendas obligatorias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 80)	5	0	0	Cumple
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 14% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccionar con una 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.
77,5	FAVORABLE	90-100%	
	X PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N. A.
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N. A.

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:

Tomar acciones correctivas a los hallazgos evidenciados. Implementar protocolos de bioseguridad.

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 Septiembre del año 2020 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:	FIRMA:
NOMBRE: Marly Johanna Rosado O	NOMBRE:
CÉDULA: 30.509479.	CÉDULA:
CARGO: Ing. de Alimentos	CARGO:
INSTITUCIÓN: S.S.M.	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yeny Paola Cañen Barreto	NOMBRE:
CÉDULA: 1023008133	CÉDULA:
CARGO: Administradora	CARGO:

CIUDAD FlorenciaFECHA 24 09 2020ACTA N° 018ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaría de Salud Municipal Florencia

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Gloria Piedad Méndez*CÉDULA / NIT 40 782 144 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 1800140782144*NOMBRE COMERCIAL Deposito La Americana*DIRECCIÓN Sector B Manz 10 casa 02 MATRICULA MERCANTIL No tiene*DEPARTAMENTO Caqueto *MUNICIPIO FlorenciaBarrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐Otro ☐ Cuál Nueva ColombiaTELÉFONOS 314 642 9247 FAX No tieneCORREO ELECTRÓNICO No tieneNOMBRE DEL PROPIETARIO Gloria Piedad MéndezDOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 40 782 144*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Gloria Piedad Méndez*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento 40 782 144*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Sector B Manz 10 casa 02 B/Nueva Colombia*DEPARTAMENTO Caqueto *MUNICIPIO Florencia*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 8:00am - 12:00am L-D *NÚMERO DE TRABAJADORES 02

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA
ÚLTIMA
INSPECCIÓNNo evidenciado

FAVORABLE

PENDIENTE

DESFAVORABLE

% DE CUMPLIMIENTO
DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

%

*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

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 diseño. (Decreto 1688 de 2012 Artículo 23. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 2.7 Artículo 84 y 85)	2	☒		Establecimiento ubicado en vivienda de habitación sin separación física.

C

1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2. Artículo 84 y 85).	2	1	0	- Se evidencia piso con grietas y pared en madera.	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2. Artículo 84 y 85).	2	1	0	Se observa tejas de zinc con falta de mantenimiento de pintura por oxidación.	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85).	4	2	0	Instalaciones sanitarias son sólo de uso de la vivienda.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Estado de salud. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 26. Artículo 28. Numeral 10. Artículo 84)	7	3.5	0	Cumple.	
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 28. Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9)	7	3.5	0	El personal no usa dotación adecuada (vestuario de color claro, zapato cerrado).	C
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 27)	5	2.5	0	No se evidencia capacitación en manejo de bebidas alcohólicas	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				10.5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 19% del total del acta	
3	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numerales 1, 2, 8. Artículo 30. Parágrafo. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	6	3	0	- Se observa un refrigerador con falta de mantenimiento de pintura.	
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numeral 1.	6	3	0	Cumple.	C
3.3	Condiciones de almacenamiento (Decreto 1686 de 2012. Artículo 82. Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8).	7	3.5	0	Se observa almacenamiento de canastas de cervezas sobre el piso.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12.5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 19% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Suministro y calidad de agua potable. <small>(Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 3. Artículo 86. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Decreto 1575 de 2007. Artículo 10 Numeral 3)</small>	7			Cumple.
4.2	Residuos líquidos. <small>(Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 4. Artículo 86)</small>	6			Cumple.
4.3	Residuos sólidos. <small>(Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 5. Artículo 25. Numeral 7. Artículo 86)</small>	6			Cumple.
	Control Integral de plagas. <small>(Decreto 1686 de 2012. Art. 35 Numeral 3)</small>	9			Cumple.
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. <small>(Decreto 1686 de 2012. Artículo 23 Numeral 6.4). Artículo 82. Numeral 1; Artículo 35 Numeral 1)</small>	7			Cumple
4.6	Soportes documentales de saneamiento. <small>(Decreto 1686 de 2012. Artículo 35; Artículo 86).</small>	3			No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 38% del total del acta	
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO.		A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia de bebidas alcohólicas. <small>(Decreto 1686 de 2012. Artículo 46, 47. Artículo 82. Numeral 3)</small>	9			Cumple
5.2	Leyendas obligatorias. <small>(Decreto 1686 de 2012 Artículo 50)</small>	5			Cumple.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 14% del total del acta	
II. CONCEPTO SANITARIO					
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una (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.
77	X	FAVORABLE	90-100%		
		PENDIENTE	60 - 89,9%		
		DESFAVORABLE	< 59,9%		
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO					
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS		N-A			
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS		N-A.			

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:

- Tomar acciones correctivas a los hallazgos evidenciados.
- El establecimiento funciona como deposito - distribuidor de cerveza.
- Implementar protocolo de bioseguridad.

Por parte del establecimiento:

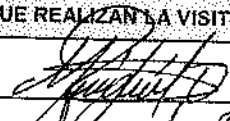
VII. NOTIFICACION DEL ACTA

La constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 24 del mes de Septiembre del año 2020 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: 
NOMBRE: Marly Johanna Rosada O.
CÉDULA: 30.509479.
CARGO: Ing. de Alimentos
INSTITUCIÓN: S.S.M.

FIRMA:
NOMBRE:
CÉDULA:
CARGO:
INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

IA: Gloria Piedad Mender M
NOMBRE: Gloria Piedad Mender M
CÉDULA: 40782144
CARGO: Propietaria.

FIRMA:
NOMBRE:
CÉDULA:
CARGO:

in vima

ALCALDÍA DE FLORENCIA
SECRETARÍA DE SALUD

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

CIUDAD

Florencia

FECHA

24 09 2020

ACTA N°

019

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

Secretaría de Salud Municipal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Maricela Perez Aguite

*CÉDULA / NIT

40671055-9

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

1800146671055

*NOMBRE COMERCIAL

Estanco Baco

*DIRECCIÓN

Calle 12 # 3A bis 15-03

MATRÍCULA MERCANTIL

111892

*DEPARTAMENTO

Caguetá

*MUNICIPIO

Florencia

Barrio

☒

Vereda

☐

Comuna

☐

Localidad

☐

Sector

☐

Corregimiento

☐

Caserío

☐

UPZ

☐

Otro

☐

Cuál

Castilla

TÉLEFONOS

322 2014674

FAX

No tiene

CORREO ELECTRÓNICO

yeseniaraya22@yahoo.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Maricela Perez Aguite

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION

CC

☒

CE

☐

NIT

☐

Número de documento

40 671055

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Maricela Perez Aguite

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION

CC

☒

CE

☐

NIT

☐

*Número de documento

40 671055

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Calle 12 # 3 A bis 15-03 B/Castilla

*DEPARTAMENTO

Caguetá

*MUNICIPIO

Florencia

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

24 horas

*NÚMERO DE TRABAJADORES

02

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

No evidenciado

FAVORABLE

PENDIENTE

DESFAVORABLE

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

%

*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

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

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 Acceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.

Critico (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.
(Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 2.7 Artículo 84 y 85).

2

Cumple

C

1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2. Artículo 84 y 85).	2	1	0	Cumple.	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2. Artículo 84 y 85).	2	1	0	Cumple.	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85).	4	2	0	No se evidencia letrero adhesivo al lavado de manos.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				8	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Estado de salud. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 26. Artículo 28. Numeral 10. Artículo 84)	7	3.5	0	Cumple.	C
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 28. Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9)	7	3.5	0	El personal manipulador de bebidas alcohólicas no usa dotación adecuada (vestuario de color claro).	C
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 27)	5	2.5	0	No se evidencia capacitación en manipulación de bebidas alcohólicas.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				10,5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 19% del total del acta	
3	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numerales 1, 2.8. Artículo 30 Parágrafo. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	6	3	0	Cumple.	C
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numeral 1.	6	0	0	Cumple	C
3.3	Condiciones de almacenamiento (Decreto 1686 de 2012. Artículo 82. Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8).	7	3.5	0	Cumple.	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				19	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 19% del total del acta	

4 SANEAMIENTO		A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 3, Artículo 86, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Numeral 3)	7	1,6	0	Cumple.
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 23, Numeral 4, Artículo 86)	6	0	0	Cumple.
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 23, Numeral 5, Artículo 25, Numeral 7, Artículo 86)	6	0	0	El recipiente de los residuos sólidos no tiene tapa.
4.	Control integral de plagas. (Decreto 1686 de 2012, Art. 35 Numeral 3)	9			Cumple.
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 23 Numeral 6.4, Artículo 82, Numeral 1, Artículo 35 Numeral 1)	7	1,6	0	Cumple.
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 35, Artículo 86)	3	1,6	0	No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		32			La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 38% del total del acta
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO.		A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia de bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 46, 47, Artículo 82, Numeral 3)	9			Cumple
5.2	Leyendas obligatorias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 50)	5	1,6	0	Cumple
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14			La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 14% del total del acta
II. CONCEPTO SANITARIO					
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Se marca 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.	
83,5		FAVORABLE		90-100%	
	X	PENDIENTE		60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE		< 59,9%	
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO					
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS		N.A			
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS		N.A			

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:

Tomar acciones correctivas a los hallazgos evidenciados.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Por constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 24 del mes de Septiembre del año 2020 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:		FIRMA:	
NOMBRE:	Mary Johanna Escada O	NOMBRE:	
CÉDULA:	30.509.479	CÉDULA:	
CARGO:	Ing. de Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.N	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Yesenia Vázquez Panchalo	NOMBRE:	
CÉDULA:	30506738	CÉDULA:	
CARGO:	Propie Jaria	CARGO:	



ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHOLICAS


ALCALDÍA DE FLORENCIA
SECRETARÍA DE SALUD

CIUDAD Florencia

FECHA 25 09 2020

ACTA N° 020

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaría de Salud Municipal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Yolanda Pinto Barreiro

* CÉDULA / NIT 40.610.092-0

* NOMBRE COMERCIAL Bolsas Yoli

* DIRECCIÓN Galería Central Lc 133

MATRICULA MERCANTIL 98626

* DEPARTAMENTO Cagueta

* MUNICIPIO Florencia

Barrío ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál El Centro

TELÉFONOS 3134234513

FAX No tiene

CORREO ELECTRÓNICO digo0214@outlook.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Yolanda Pinto Barreiro

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 40610092

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Yolanda Pinto Barreiro

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 40610092

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Galería Central Lc 133 B/ El Centro

* DEPARTAMENTO Cagueta

* MUNICIPIO Florencia

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 6:00am - 3:30pm L-D

* NÚMERO DE TRABAJADORES 01

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FAVORABLE

PENDIENTE

DESFAVORABLE

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

%

No evidenciado

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

Acceptable (A)

Acceptable con Requerimiento (AR)

Inacceptable (I)

No Aplica (NA)

Crítico (C)

Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

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.

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 (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numerales 1 1, 1 2, 1 3, 2 1, 2 2, 2 3, 2 6, 2 7 Artículo 84 y 85)

Localización y diseño.

2



Establecimiento ubicado al interior de la galería central, su diseño está expuesto al ambiente exterior de la galería

c

1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2. Artículo 84 y 85).	2	1	0	- Se observa pisos rústicos - Paredes tipo reja sin protección que evite el ingreso de plagas al interior.	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2. Artículo 84 y 85).	2	1	0	- Se observa techo falso en madera.	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85).	4	2	0	- Se utiliza el baño público de las instalaciones de la galería.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Estado de salud. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 26. Artículo 28. Numeral 10. Artículo 84)	7	3.5	0	Cumple.	
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 28. Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9)	7	3.5	0	El personal manipulador de las bebidas alcohólicas no usa dotación adecuada (vestuario color claro, zapato cerrado).	
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 27)	5	2.5	0	No se evidencia capacitación en manipulación de bebidas alcohólicas.	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				10.5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 19% del total del acta	
3	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25 Numerales 1, 2, 8. Artículo 30 Parágrafo. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	6	3	0	- Se observa Nevera con falta de mantenimiento de pintura.	
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numeral 1.	6	3	0	Cumple.	
3.3	Condiciones de almacenamiento (Decreto 1686 de 2012. Artículo 82. Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8).	7	3.5	0	- Se observa canastas de cercera almacenada sobre el piso.	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12.5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 19% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 3, Artículo 86, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Numeral 3)	7	100	0	Cumple.
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 23, Numeral 4, Artículo 86)	6	0	0	Cumple
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 23, Numeral 5, Artículo 25, Numeral 7, Artículo 86)	6	0	0	No cuenta con recipiente cerrado para disposición de residuos sólidos.
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1686 de 2012, Art. 35 Numeral 3)	9			Cumple.
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numeral 6.4), Artículo 82, Numeral 1; Artículo 35 Numeral 1)	7	100	0	-Se observa suciedad (polvo) en estantería y alrededor del establecimiento.
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 35, Artículo 86).	3	100	0	No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación.

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25,5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 38% del total del acta
-------------------------	------	--

VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO.	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia de bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 46, 47, Artículo 82, Numeral 3)	9		Cumple
5.2	Leyendas obligatorias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 50)	5	0	Cumple

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	14	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 14% 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.
67,5		FAVORABLE	
	X	PENDIENTE	
		DESFAVORABLE	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N.A.
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N.A.

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:

Tomar medidas correctivas a los hallazgos evidenciados
Implementar protocolos de bioseguridad COVID-19.

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 25 del mes de Sept. del año 2020 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: [Firma]
 NOMBRE: Marily Jolanda Rosada O.
 CÉDULA: 30.509479.
 CARGO: Ing. de Alimentos
 INSTITUCIÓN: S.S.M

FIRMA:
 NOMBRE:
 CÉDULA:
 CARGO:
 INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: Yolanda Pinto Barreiro
 NOMBRE: Yolanda Pinto B.
 CÉDULA: 40.610.092
 CARGO: Yolanda Pinto propietaria

FIRMA:
 NOMBRE:
 CÉDULA:
 CARGO:

 ALCALDÍA DE FLORENCIA NIT No. 000.005.728-2	CÓDIGO E1.F01	ALCALDÍA DE FLORENCIA, CAQUETÁ	FECHA DE EMISIÓN 23/12/2014
	VERSIÓN 1.0	FORMATO ACTA	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
			PÁGINA: 1 de 2

ACTA No. 01

CIUDAD	Florencia	FECHA	28-09-2020	HORA	2:00 pm.
Asunto:					
ASISTENTES					
NOMBRE	CARGOS		FIRMA		
Camilo Alejandro Díaz Cardenas	Contratista		Camilo Díaz		
Lina Marcela Mora Zuniga	Contratista		Lina Mora		
Luis Marvel Murcia Diaz	Contratista		Luis Marvel		
Sebastian Sanchez Cobaleda	Contratista		Sebastian Sanchez		
Julian Medina	Supervisor		Julian Medina		
Oscar Cardona C	Prof. Univers.		Oscar Cardona		
Marily Johanna Lasada Ortiz	Contratista		Marily Ortiz		
AUSENTES					
NOMBRE	CARGO				
INVITADOS					
NOMBRE	CARGO				
ORDEN DEL DÍA					
1.	Asistencia de participantes.				
2.	Verificación de requisitos normativos adoptados en protocolo de bioseguridad para el manejo y control de riesgo del coronavirus covid 19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares.				
3.	Establecer parámetros evaluativos mediante lista de chequeo para verificar cumplimiento de protocolos de bioseguridad en establecimientos de consumo de bebidas alcohólicas para viabilidad de apertura.				
DESARROLLO					
- Se verifico requisitos de cumplimiento de protocolos de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID 19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares según Res. 1569 de 2020, para establecer criterios de inspección y verificación de cumplimiento de los establecimientos nocturnos y viabilidad de Apertura.					
CONCLUSIONES					
- Se estableció que los criterios evaluados mediante formato de chequeo para viabilidad de apertura de establecimientos nocturnos ser:					
- Formato registro de ingreso. - Señalización de distanciamiento entre mesas - Aseo general del establecimiento					
- Soluciones desinfectantes - Recipientes para EPP - Termómetro infrarrojo digital. - Documento protocolo bioseguridad impreso					

 ALCALDÍA DE FLORENCIA NIT No. 800.095.720-2	CÓDIGO E1.F01	ALCALDÍA DE FLORENCIA, CAQUETÁ	FECHA DE EMISIÓN 23/12/2014
	VERSIÓN 1.0	FORMATO ACTA	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
			PÁGINA: 1 de 2

COMPROMISOS		
DESCRIPCIÓN DEL COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA DE CUMPLIMIENTO
Realización de visitas a establecimientos de articulación con secretaria de emprendimiento, secretaria de Salud y secretario de gobierno con al menos 1 funcionario por secretaria para viabilidad de apertura.	- Secretaria de Salud Secretaria de emprendimiento Secretaria de gobierno.	Pendiente por definir.
LECTURA Y APROBACIÓN DEL ACTA		

176



ALCALDÍA DE FLORENCIA
NIT No. 800.035.728-2

CÓDIGO
MT.P01.F01

VERSIÓN
1,0

ALCALDÍA DE FLORENCIA, CAQUETÁ

ASISTENCIA DE POBLACIÓN ATENDIDA

FECHA DE EMISIÓN
23/12/2014

FECHA DE ACTUALIZACIÓN

PÁGINA: 1 de 1

DEPENDENCIA: Secretaría de Salud Municipal

RESPONSABLE:

ACTIVIDAD REALIZADA: Reunión para establecer parámetros de verificación de cumplimiento de protocolos de bioseguridad en establecimientos de consumo de bebidas alcohólicas mediante lista de chequeo para viabilidad de apertura.

FECHA:

LUGAR: Oficina Secretaría de emprendimiento.

CONDICIÓN

Nº NOMBRES Y APELLIDOS

IDENTIFICACIÓN

EDAD SEXO

DISC

VICT

REMS

ARG

INDIG

LGRT

OTROS

TPO SS

CELULAR

FIRMA

1 Camilo Díaz Cardenas

4119849116

23

M

305 385 8364

2 Lima Marcela Mora

4117533635

25

F

3212810926

3 Luis Miguel Florio Diaz

1.117-961.145

25

M

3123702527

4 Sebastian Sanchez C

1.117.531.531

25

M

3177009739

5 Angel Andueza

17.683.551

38

M

34721409001

6 Oscar Carrion C.

18703773

63

M

3138787121

7

8

9

10

11

12

13

</