invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-071
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Versión:01 Fecha de Aprobación: 10/Agos/2016

CIUDAD: Sasaima | FECHA: 7-09-2020 | ACTA N°: 257180328

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] | Comedores [X] Cuál: para el funcionario

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Hogar San Jose para ancianos

*CÉDULA / NIT: 860007392-7 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2571886000 7392-7

*NOMBRE COMERCIAL: Hogar San Jose para ancianos

*DIRECCIÓN: Cl 4 # 621 | MATRICULA MERCANTIL: —

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: Sasaima

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

Otro [ ] Cuál: Permanente albergue

TELÉFONOS: 3112273519 | — —

CORREO ELECTRÓNICO: eepshogarsanjose

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Hna Lucia Gaona O.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 21814

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Hna Lucia Gaona O

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 21814

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 4 # 621

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: Sasaima

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24 horas | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 34

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	29-XI-2019 (día / mes / año)	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	95.5 %
		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:

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

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

N°	EDIFICACION 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.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	(2)	1	0	—	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	(2)	1	0	—	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	(2)	1	0	—	C
1.4	Instalaciones sanitarias. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(4)	2	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

	Condiciones de equipos y utensilios.	0		0	—	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 9, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7	3,5	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12%			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR		HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12)	7	3,5	0	—	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	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.)	7	3,5	0	—	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013 Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR		HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 69, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	2,5	0	—	C
		0			—	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 295, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 19, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 3.5)	7	3,5	0	—	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 32, Numeral 9)	4	2	0	—	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25%			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
	CONTROL DE PROCESOS	AN	AR		HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 15.1, 15.2 y 15.3, Artículo 28, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 9. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3,5	0	—	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 9, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10)	4	2	0	—	

...ción 2674/2013 Artículo ...merales 5.1, 5.2 y 5.3 ...ículo 22, Numerales 2, 6 y 7 ...ículo 18, Numeral 11)	4	2	0	C
...ción 2674/2013 Artículo ...ículo 22, Numerales 2, 6 y 7 ...ículo 18, Numeral 11)	4	2	0	C
Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 6.5; Artículo 20 Numeral 1)	7	3,5	0	C
Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 20.)	2	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		33/		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto emitido	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X FAVORABLE	80-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79,9%
	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.

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

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

SI | No | Cuál:

Para constancia de lo anotado y notificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 7 del mes de Septiembre del año 2020 en la Ciudad de Socorro

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.

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Gilberto Ramírez P	NOMBRE:	
CÉDULA:	3.13'6112 Socorro	CÉDULA:	
CARGO:	Técnico Agropecuario	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	SSC Hospital Hilario Ruiz	INSTITUCIÓN:	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Hna Ariane Bouhenno	NOMBRE:	
CÉDULA:	424311	CÉDULA:	
CARGO:	Talento Humano	CARGO:	