invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-POS-GSP-VSP-F-07
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Agosto/2016

CIUDAD: Sasaima FECHA: 18-08-2020 ACTA Nº: 237180280

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☒ Panadería ☐ Fruitería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

(*) CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Panadería y Cafetería Yoel.

*CÉDULA / NIT: 3.167.236

*NOMBRE COMERCIAL: Panadería y Cafetería Yoel. *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25183.167.236

*DIRECCIÓN: Cra 3 # 2 19

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MATRICULA MERCANTIL:

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál: Perímetro Urbano

*MUNICIPIO: Sasaima

TELÉFONOS: 3194507040

CORREO ELECTRÓNICO: andrea230@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Mauricio Peña

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 3167236

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Mauricio Peña

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento: 3.167.236

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 3 # 2 19

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: Sasaima

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes a Domingo 6 am a 5 pm NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		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

Nº	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)		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	Se evidencia que los pisos estan en regular estado	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	Se evidencia que los techos estan en regular estado	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	(4)		0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

Iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0		C
Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)	3	1,5	0		C
Áreas de exhibición y venta (Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 9, Art. 10 Numeral 2.3, Art. 10 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.)	6	3	0		C
Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 9; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	6	3	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
Estado de salud aparente. (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6	3	0		C
Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0	SE Evidencia que no Existen reconocimientos Medicos	C
Prácticas higiénicas y dotación (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4., artículo 35 numeral 5.)	6	3	0	SE Observa que no se llevan bien las practicas higienicas	C
Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)	5	2,5	0	SE Evidencia que no Existe Capacitacion de manipulacion de alimentos	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			0%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984, Art. 92, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5	0		C

4.2	(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2,5	1,25	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26 Numeral 3.)	8				C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	2	0	SE Evidencia que no Existe Soportes de Saneamiento por Escrito	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22%	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta	
5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Condiciones de almacenamiento (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	4	0	SE Evidencia que no Existe un buen almacenamiento de los alimentos	C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 125. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	9	4,5	0		NA C
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	8	4	0	SE Evidencia que no se lleva ningun Control de Temperatura por Escrito	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Propaganda y requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Art. 70. Decreto 1056 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2; Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5%	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta	

76%

	FAVORABLE	80-100%
X	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

TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

No Cuál:

VI. OBSERVACIONES

DEL CONCEPTO SANITARIO

:2 = Arreglar los pisos en buen material 1:3 = arreglar los Techos 3:2 = Saber reconocimientos médicos 3:3 = llevar bien as practicas higienicas 3:4 = realizar el Curso de manipulación, Eliminados 4:6 = realizar pos Escrito los Soportes Solicitados 5:1 = llevar bien el plan de cumplimiento de los Eliminados 5:3 = llevar Control de Temperatura por Escrito

del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN Y FECHA

Leído previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 18 del mes 10 del año 2020 en la Ciudad de Sogamoso

ente. Se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

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

DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

	FIRMA:
Gilberto Ramírez Acosta	NOMBRE:
3.156112 De Cayetano	CÉDULA:
Tecnico Operativo	CARGO:
ÓN: ESE Hospital Hilario Mendoza	INSTITUCIÓN:

DEL ESTABLECIMIENTO

Hector M. Acosta.	FIRMA:
Hector Mauricio Acosta	NOMBRE:
3.167.236	CÉDULA:
Propietario	CARGO: