ALCALDÍA DE YUMBO	MACROPROCESO: GESTION DE LA SALUD MUNICIPAL	Código: GSM-SP-01-FO054
	PROCESO: SALUD PUBLICA	TRD:
	SUBPROCESO: SALUD PÚBLICA	Versión: 00
	REGISTRO: ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO E INSTRUCTIVO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Fecha de Emisión: diciembre 14 de 2016

CIUDAD	Yumbo	FECHA	04 Feb 2026	ACTA N°	04 Feb. 2026, 10:38:27.014

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Establecimiento Comercial [X] Establecimientos de Espectáculo Público [ ] Establecimientos de Diversión Pública [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: **Secretaria local de Salud de Yumbo**

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Grupo Empresarial Suga S.A.S		
*CÉDULA / NIT	900870468-1	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	076892900870468-1
*NOMBRE COMERCIAL	Grupo Empresarial Suga		
*DIRECCIÓN	Carrera 30 #10-90	MATRÍCULA MERCANTIL	961490-2
*DEPARTAMENTO	Valle del Cauca	*MUNICIPIO	Yumbo
Otro [ ]	Cuál:		
TELÉFONOS	3176465501-3166242457	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	calidad@alimentosquesabor.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Grupo Empresarial Suga		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	CC [ ] NIT [X] CE [ ]	Número de documento	900870468-1
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Maria Inés Suárez Garzón		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	CC [X] NIT [ ] CE [ ]	*Número de documento	31941989
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Carrera 30 #10-90		
*DEPARTAMENTO	Valle del Cauca	*MUNICIPIO	Yumbo
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	Lunes a viernes 7 am - 5 pm y sábado 6 am - 10 am	*NÚMERO DE TRABAJADORES	4

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	04/02/2026	Favorable 90 - 100%		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		Favorable con requerimientos			
		Desfavorable Menor 59,9%			

*MOTIVO DE LA VISITA

Programación		Solicitud del Interesado	X	Asociada a Peticiones, Quejas y Reclamos	
Solicitud Oficial		Evento de Interés en Salud Pública		Solicitud de Práctica de Pruebas / Procesos Sancionatorios Administrativos	
OTRO		Especifique: Correo electrónico a salud@yumbo.gov.co			

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
Crítico (CR)	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	EDIFICACIÓN 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.)	4 X			
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4 X			
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4 X			
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				17	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. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	7 X			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				7	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). (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8 X			
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X			
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.)		4 X		Proveedores no pueden hacer ingreso sin elementos de protección personal.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 X			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				18	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.)	7 X			
4.2	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8 X			
4.3	Conservación de los productos. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 X			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				23	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.)	5 X			
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 X			
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			
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X			
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			
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 X			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				31	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	
96 %	X	Favorable 90 - 100%	89.9%-100%	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.
		Favorable con requerimientos	59.9%-89.9%	
		Desfavorable Menor 59,9%	< 59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
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.

Cumplir con numeral 3.3 preservar BPM al ingreso de proveedores y uso adecuado de EPP.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI	NO X	Cuál: Ninguna

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Control de placas empresa Truly Nolen orden de servicio del 05-01-2026 y desratización del 19-01-2026

Por parte de Establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN 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 04 del mes de 02 del año 2026 en la Ciudad de Yumbo.

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: Alejandro Luna	NOMBRE:
CÉDULA: 1143831819	CÉDULA:
CARGO: Técnico Área Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría de Salud	INSTITUCIÓN: Secretaría de Salud
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA: Stivens
NOMBRE: Lesión Vidal	NOMBRE: Stivens Sánchez
CÉDULA: 1113623563	CÉDULA: 1114731579
CARGO: Jefe de Planta	CARGO: Jefe de bodega

ALCALDÍA DE YUMBO