

CIUDAD Chino CORDOBA

FECHA 05-02-2016

ACTA N° 001-2016

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ☒

DADOR DE FRIO ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

SECRETARIA DE DESARROLLO DE LA SALUD DE CÓRDOBA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Fundación Social futuro Para todos

*CÉDULA / NIT

900131202-9

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

23182900131202

*NOMBRE COMERCIAL

Bodega Satélite Chino

*DIRECCIÓN

Calle 23 de 13 - 120122

MATRÍCULA MERCANTIL

- 0 -

*DEPARTAMENTO

Córdoba

*MUNICIPIO

Chino

Barrio ☒

Vereda ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Casero ☐

UPZ ☐

Otro ☐

Cuál: 0

TELÉFONOS

3128465364

FAX

0

CORREO ELECTRÓNICO

fundecom26mail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Martha Isabel Hernandez Gaitan

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION

C.C. ☐

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

0

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Martha Isabel Hernandez Gaitan

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

1066929897

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Calle 23 de 13 - 120122

*DEPARTAMENTO

Córdoba

*MUNICIPIO

Chino

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

7:00am - 5:00pm L-V

*NÚMERO DE TRABAJADORES

8

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA
ÚLTIMA
INSPECCIÓN

día / mes / año

FAVORABLE

FAVORABLE CON
REQUERIMIENTOS

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

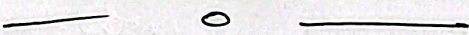
Crítico (C)

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. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)	<u>4</u>	<u>2</u>	<u>0</u>	<u>— 0 —</u>
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	<u>4</u>	<u>2</u>	<u>0</u>	<u>Paredes se evidencian con grietas en el área de almacenamiento.</u>
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	<u>4</u>	<u>2</u>	<u>0</u>	<u>— 0 —</u>
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	<u>5</u>	<u>2,5</u>	<u>0</u>	<u>— 0 —</u>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					<u>15</u>

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	3,5	0	
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	4	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0	
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.)	8	4	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	3	1,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				22	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	3,5	0	
4.2	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4	0	
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	4	0	
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	2,5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5	2,5	0	

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	2	0	— 0 —	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	— 0 —	C
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	3	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	— 0 —	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				28	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		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.		
95%	X FAVORABLE	90-100%				
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%				
	DESFAVORABLE	< 59,9%				
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO						
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS						
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS						
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:						
Ninguna.						
Por parte del establecimiento:						
Ninguna.						
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 05 del mes de febrero del año 2016 en la Ciudad de Guayaquil.						
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:	Sorelli Pastana G.	FIRMA:				
NOMBRE:	Sorelli María Pastana G.	NOMBRE:				
CÉDULA:	1003457961	CÉDULA:				
CARGO:	Ing de Alimentos	CARGO:				
INSTITUCIÓN:	SECRETARÍA DE DESARROLLO DE LA SALUD DE CÓRDOBA	INSTITUCIÓN:				
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO						
FIRMA:	Edwin	FIRMA:				
NOMBRE:	Edwin RIVERA	NOMBRE:				
CÉDULA:	1066175392	CÉDULA:				
CARGO:	Jefe Bodega	CARGO:				