ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

CIUDAD: PITALITO | FECHA: 29 06 24 | ACTA N°: 41557710839183 63

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: ERIKA ANDREA QUINAYAS CABRERA

CÉDULA / NIT: 1083918363-2 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

*NOMBRE COMERCIAL: CARNES LA ESPAÑOLA

*DIRECCIÓN: CALLE 10 # 15A-25 | MATRÍCULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: HUILA | *MUNICIPIO: PITALITO

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

Otro [ ] Cuál: CRISTO REY

TELÉFONOS: 3115632318 | FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: erica22_@hotmail.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: ERIKA ANDREA QUINAYAS CABRERA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 1083918363-2

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [ ] CE [ ] NIT [ ] *Número de documento:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 10 #15A-25

*DEPARTAMENTO: HUILA | *MUNICIPIO: PITALITO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7:00AM - 6:30PM | *NÚMERO DE TRABAJADORES:

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [ ]

Otras especies: _____

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [ ] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	19/07/2024	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	96%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS	
				PROCESOS SANCIONATORIOS ACTIVO	

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 replica 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

I	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Ley 9/1979, Artículo 166, 282; Resolución 3930/2010, Artículo 87, Numeral 1, 2, 10; Resolución 2492/2013, Artículo 130, Numerales 1, 2, 10; Resolución 242/2013, Artículo 58, Numerales 1, 2, 10.)	9			C

1.2	[illegible]	0	1	1	C
1.3	[illegible]	0	1	1	C
1.4	[illegible]	0	1	1	C
1.5	[illegible]	1	1	0	No cuenta con soporte de programa de mantenimiento de instalaciones C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	[illegible]	0	1	1	C
2.2	[illegible]	0	1	1	C
2.3	[illegible]	1	1	0	No cuenta con soporte de programa de mantenimiento de equipos C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	[illegible]	0	1	1	C
3.2	[illegible]	0	1	0	No cuentan con soporte de Certificado médico C
3.3	[illegible]	0	1	1	C
3.4	[illegible]	0	1	1	C

Scanned with CamScanner

3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3559/2010, Artículo 67 Numeral 21.3; Artículo 69 Numerales 1, 2, 3, 6; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 152 Numerales 1, 2, 4; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2; Artículo 57 Numerales 1, 2, 4)	8	1.6	1	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 348; Decreto 1500 de 2007, Artículo 31 Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41; Resolución 2508/2004 de 2009 (en las especies que aplique); Resolución 3559/2010, Artículo 68 Numeral 3; Artículo 67 Numerales 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Artículo 130 Numerales 28, 29; Resolución 242/2013, Artículo 54 Numeral 4; Artículo 55 Numerales 28, 29)	6	1	1	C
4.2	Trazabilidad (Decreto 1500/2007, Artículo 26 Numerales 1.2.2; Artículo 36 Numeral 5; Resolución 242/2013, Artículo 22 Numeral 3.3; Artículo 55 Numeral 32.)	9	1.5	2	C
4.3	Empaque y etiquetado (Resolución 432 de 2002; Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9; Resolución 5109 de 2005; Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013; Resolución 3559/2010 Artículo 67 Numeral 32; Resolución 2221990 Artículo 3; Resolución 242/2013 Artículo 130 Numeral 32; Resolución 242 2013 Artículo 55 numeral 31)	8	1.6	0	NA C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425; Decreto 1500/2007 Artículo 6, Parágrafo 1; Decreto 2270 de 2012 Artículo 5; Resolución 3559/2010 Artículo 17 Numeral 3.3.2.2. Literal b; Numeral 3.3.2.3. Literal a; Artículo 68 Numeral 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral 27; Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral 2, 4; Artículo 130 Numeral 27; Resolución 242/2013, Artículo 22 Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54 Numerales 5, 9; Artículo 55 Numerales 27, 32)	7		1	C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3559/2010, Artículo 17 Numeral 2.1.2.2 Literal a, c, d y Numeral 3.3.2.3. Literal j; Artículo 67 Numeral 31, 32; Resolución 240 2013 Artículo 129 Numerales 1, 7; Artículo 130 Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22 Numeral 2.3; Artículo 54 Numeral 2 Artículo 55 Numeral 30, 32, 39)	8	1.6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1500/2007, Artículo 26 Numerales 1.1.1.1; 1.1.1.2; 1.1.1.3; Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Numeral 2; Resolución 2115/2007, Artículo 6; Resolución 3559/2010, Artículo 67 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 130 Numeral 3; Resolución 242/2013, Artículo 55 Numeral 3)	6	1	1	C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26 Numeral 1.1.5; Resolución 3559/2010, Artículo 67 Numeral 28; Resolución 240/2013, Artículo 130 Numeral 25; Resolución 242/2013, Artículo 22 Numeral 2.4; Artículo 55 Numeral 29, 32)	8	1.6	1	C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26 Numeral 1.1.5; Resolución 3559/2010, Artículo 67 Numeral 28; Resolución 240/2013, Artículo 130 Numeral 25; Resolución 242/2013, Artículo 55 Numeral 29)	8	1.6	0	C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26 Numeral 1.1.5.)	6	1	1	C

Scanned with CamScanner

5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numeral 1.1.12 Resolución 2674/2013. Artículo 67. Numeral 12 Resolución 2491/2013. Artículo 128. Numeral 12 Resolución 2674/2013. Artículo 68. Numerales 12, 26)	①			
5.6	Soportes documentales (Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numerales 1.1.6; 1.1.8; 1.1.10)	0		①	No Cuentan con soportes documentales - Limpieza y desinfección, Control temperaturas
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				26	La calificación del bloque corresponde al 26% del total del acta

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	Condiciones del área (Resolución 2674/2013. Artículo 22. Numerales 1.1; 1.2; 1.3. Artículo 55. Numeral 22)	①			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

8. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO: Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario aplicado	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
94%	X FAVORABLE	80-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (1), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	PENDIENTE	60 - 79.9%	
	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.

Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede ___ días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI [X] Cuál

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda dar Cumplimiento a los requisitos Sanitarios de acuerdo a las observaciones de la presente acta. teniendo en Cuenta el decreto 1500/2007.

Por parte del establecimiento:

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 27 del mes de JUNIO del año 2023 en la Ciudad de PITALITO

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: Paula Andrea Cruz Ussche	FIRMA:
NOMBRE: PAULA ANDREA CRUZ USECHE	NOMBRE:
CÉDULA: 1083919914	CÉDULA:
CARGO: INSPECTOR ALIMENTOS	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSDH.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Marly Toro	FIRMA:
NOMBRE: Marly Julieth Toro C.	NOMBRE:
CÉDULA: 1.083900135	CÉDULA:
CARGO: Empleada	CARGO:

Scanned with CamScanner