ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

invima

CIUDAD: ISNOS | FECHA: 22-12-2023 | ACTA N°: IN_4139612284199_VDA_EL_MORTIÑO

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE | | DADOR DE FRÍO | X

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DEL HUILA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL:	NIDIA ARGENIS BOLAÑOS SAMBONI		
*CÉDULA / NIT:	1.004.440.883	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:	4139612284199
NOMBRE COMERCIAL:	AKAPANA		
DIRECCIÓN:	VEREDA EL MORTIÑO	MATRICULA MERCANTIL:	371064
*DEPARTAMENTO:	Huila	*MUNICIPIO:	ISNOS

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

Otro [ ] Cuál:

TELÉFONOS:	3107757707	FAX:	--
CORREO ELECTRÓNICO:	aqhapanahotel@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO:	NIDIA ARGENIS BOLAÑOS SAMBONI		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ]	1.004.440.883	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	NIDIA ARGENIS BOLAÑOS SAMBONI		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ]	1.004.440.883	
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	VEREDA EL MORTIÑO		
*DEPARTAMENTO:	HUILA	MUNICIPIO:	ISNOS
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:	Lunes, Viernes. De 07:00 a. m. a 05:00 p. m..	NÚMERO DE TRABAJADORES:	4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	22-12-2023	FAVORABLE	(X)	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	93.5
		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 (EV.)

Aceptable (A)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (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)	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.)	4.0 X	2.0	0	C

Powered by CamScanner

1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4.0	2.0	0	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7. Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4.0	2.0	0	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5.0	2.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				17.0 %	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.)	7.0	3.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				7.0%	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.)	8.0	4.0	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3.0	1.5	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.)	8.0	4.0	0	está incompleta C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3.0	1.5	0	no tiene capacitacion C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				16.5 %	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta C
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.)	7.0	3.5	0	C
4.2	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8.0	4.0	0	C
4.3	Conservación de los productos. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8.0	4.0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				23.0 %	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta C
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
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.)	4.0	2.0	0	C

Powered by CamScanner

5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9.0		0	C
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.)	5.0	2.5	0	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5.0	2.5	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.)	6.0	3.0	0	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2.0	1.0	0	no esta documentado C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				30.0 %	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
98,5%	X	Favorable	90 - 100%
		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

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

No se aplicó

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 22 del mes de Junio del año 2023 en la ciudad de LA PLATA. 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

NOMBRE: LUCAS DANEL LEIVA ARDILA
CÉDULA: 12280228
CARGO: Contratista
INSTITUCIÓN: Secretaría de salud

Powered by CamScanner

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
NOMBRE: NIDIA ARGENIS BOLAÑOS SAMBONI CÉDULA: 1.004.440.883 CARGO: PROPIETARIO Nydeia Argenis Bolaños S.	

Powered by CamScanner