ACTIVIDAD 6

JORNADAS MENSUALES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL A ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES EN LAS PLAZAS DE MERCADO DEL MUNICIPIO DE FLORENCIA (CONCORDIA Y SATÉLITE). MÍNIMO 4 VISITAS DIARIAS. INCLUYE LA ARTICULACIÓN DE OPERATIVOS INTERSECTORIALES. MÍNIMO 6 JORNADAS AL MES.

REGISTRO FOTOGRAFICO

ACTIVIDAD 6

ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL A ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES EN PLAZAS DE MERCADOS











225

CONSOLIDADO DE ACTIVIDADES DE IVC EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES EN GALERIAS

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD **SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE FLORENCIA**

NO.	MUNICIPIO	NUMERO DE INSCRIPCIÓN	DIRECCION O UBICACION DEL ESTABLECIMIENTO	Área (Rural o Urbano)	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE COMERCIAL (Si no lo posee indicar nombre del propietario)	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	MOTIVO DE LA VISITA	FECHA DE LA VISITA (DD/MM/AAAA)	% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO	FECHA VISITA ANTERIOR	% DE CUMPLIMIENTO VISITA ANTERIOR	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA VISITA ANTERIOR	OBSERVACIONES
1	FLORENCIA	1800117644357	Interior Galeria Central Local 2068 Barrio El Centro	URBANO	Fruti Verduras	Expendio	PROGRAMACIÓN	25/09/2020	71,5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	NO EVIDENCIADO	EVIDENCIA	NO EVIDENCIADO	Establecimiento ubicado en el interior de la galeria de mercado central. Se observa paredes rústicas en colores oscuros. Se observa rejillas de sifones desajustadas con falta de mantenimiento.Se observa techo falso en madera. Instalaciones sanitarias públicas de la galería. Se observa estantería con falta de mantenimiento de pintura (soportes metálicos). Se evidencia canastos de exhibición de verduras sucias (polvo). No se evidencia reconocimiento médico de ningún manipulador de alimentos. El personal no usa dotación adecuada (vestuario de color claro, zapato cerrado). No se evidencia capacitación en manipulación adecuada de alimentos. No se evidencia recipiente para disposición de residuos sólidos. Se observa áreas internas de exhibición con falta de limpieza en pisos (polvo). No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación. Tomar acciones correctivas a los hallazgos evidenciados.
2	FLORENCIA	1800140779644	Interior Galeria Central Local 20 Barrio El Centro	URBANO	Granero Granja Venecia	Expendio	PROGRAMACIÓN	25/09/2020	70%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	NO EVIDENCIADO	EVIDENCIA	NO EVIDENCIADO	Establecimiento ubicado en el interior de la galeria donde se observa suciedad alrededor. Se observa pisos rústicos.Se observa techo en madera. Se utilizan las instalaciones sanitarias públicas de la galeria. Se observa que el área de exhibición es de tamaño pequeño para el proceso que realizan. No se evidencia señalización de área, ni avisos alusivos al lavado de manos. Se observa estantería en madera. No se evidencia reconocimiento médico del personal manipulador de alimentos. El personal no usa dotación adecuada (vestuario de color claro, zapato cerrado). No se evidencia capacitación del personal en manipulación de alimentos. Se observa polvo en estantería y pisos. No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación. Se observa almacenamiento de cajas con productos alimentarios almacenados sobre el piso. Tomar acciones correctivas a los hallazgos evidenciados.
3	FLORENCIA	1800140771747	Interior Galeria Central Barrio El Centro	URBANO	Josefina Sabi Ramírez	Expendio	PROGRAMACIÓN	2/10/2020	64,75%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	NO EVIDENCIADO	EVIDENCIA	NO EVIDENCIADO	Establecimiento ubicado cerca de focos de insalubridad (basuras en el exterior). Se observa pisos rústicos con grietas.Techos con falta de limpieza. Utilizan las instalaciones sanitarias públicas de la galería. El punto de venta no cuenta con protección de los alimentos (su diseño no es hermético para protección de los productos exhibidos). Estantería con falta de mantenimiento de pintura. Se observa polvo en canastillas de almacenamiento y exhibición de frutas y verduras. No se evidencia reconocimiento médico de la manipuladora de alimentos. El personal no usa dotación de color claro. No se evidencia capacitación en manipulación adecuada e higiénica de alimentos. El establecimiento no cuenta con suministro de agua. No cuenta con recipiente hermético con tapa para disposición de residuos sólidos. Se observa polvo en estantería. No se evidencia plan de saneamiento y su implementación. No cuenta con programa de capacitación continuo y permanente. Tomar medidas correctivas a los hallazgos evidenciados.
4	FLORENCIA	1800140760372	Interior Galeria Central Local 5 Barrio El Centro	URBANO	Almacén Megaplas Florencia	Expendio	PROGRAMACIÓN	2/10/2020	87%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	22/02/2019	88,5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	Establecimiento ubicado en la galería central no alejado de focos de insalubridad como basuras en el exterior. Se observa pisos rústicos. Se observa techos falsos en madera. Se observa cables expuestos. Se observa puertas en maderas. Se evidencia lavamanos de accionamiento manual. Se evidencia estantería en madera. El personal usa vestuario de color oscuro. Se evidencia polvo en estantería. Tomar medidas correctivas a los hallazgos evidenciados.
5	FLORENCIA	1800140772573	Interior Galeria Central Local 1 Barrio El Centro	URBANO	Distribuidora Girardot del Caquetá	Expendio	PROGRAMACIÓN	2/10/2020	67%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	NO EVIDENCIADO	EVIDENCIA	NO EVIDENCIADO	Establecimiento ubicado en el exterior de la galería exterior, donde se presentan focos de insalubridad por basuras en el exterior. Se evidencia pisos con grietas y desgastes. No se evidencia sistemas de drenajes en el área de exhibición. Se observa techos falsos en madera. Puertas con falta de mantenimiento de pintura. Se observa lavamanos de accionamiento manual. No se obsrva señalización alusiva al lavado de manos. No se evidencia señalizaciones de áreas. Los productos de refrigeración cumplen con las temperaturas en el momento de la visita, pero no se evidencia implementación de termómetros ni registros de control de productos refrigerados que evidencien el control de cadena de frío. No se evidencia certificaciones médicas del personal que los avale como manipuladores aptos para alimentos. El personal usa parte de la dotación (pantalón) de color oscuro.No se evidencia capacitación en manipulación higiénica de los alimentos impartida al personal. No cuenta con sistema de almacenamiento de agua potable (tanque de almacenamiento). Se observa falta de mantenimiento de limpieza en pisos. No se evidencia plan de saneamiento y su implementación. No se evidencia plan de capacitación continuo y permanente. No se evidencia registros de control de cadena de frío de productos refrigerados. Tomar acciones correctivas a los hallazgos evidenciados.

6	FLORENCIA	18D0140600200	Interior Galería Central Local 74 Barrio El Centro	URBANO	Frutos Secos Nuny	Expendio	PROGRAMACIÓN	2/10/2020	68%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	NO EVIDENCIADO	EVIDENCIA	NO EVIDENCIADO	Establecimiento ubicado en el interior de la galería central donde hay focos de insalubridad por acumulación de suciedades (polvo en pisos, basuras) a su alrededor. Se evidencia pisos rústicos.Se observa techos falsos en madera. Se utilizan las áreas sanitarias públicas de la galería. No se evidencia el uso de termómetro. No se evidencia reconocimiento médico que certifique el personal idóneo para manipular alimentos. El personal no usa vestuario de color claro. No se evidencia capacitación en manipulación de alimentos del personal. El establecimiento no cuenta con sistema de almacenamiento de agua potable. Se evidencia acumulación de polvo en bordes de los pisos. No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación. No se evidencia registros de ontrol de cadena de frío de productos refrigerados. Sin embargo en el momento de la visita los productos cumplen con las temperaturas de refrigeración.Tomar acciones correctivas a los hallazgos evidenciados.
7	FLORENCIA	1800117626186	cra 16 puesto 78 Exterior Galería Central Barrio El Centro	URBANO	Verduras Hernandez UNI	Expendio	PROGRAMACIÓN	2/10/2020	69,25%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	NO EVIDENCIADO	EVIDENCIA	NO EVIDENCIADO	Establecimiento ubicado en el interior de la galería central donde se evidencia focos de insalubridad a su alrededor (acumulación de basuras). Utilizan las instalaciones sanitarias públicas de la galería. No se evidencia señalizaciones de áreas. No se evidencia el uso de termómetro para control de temperatura de productos refrigerados. No se evidencia reconocimiento médico de los manipuladores de alimentos. El personal usa zapatos no cerrados y vestuario de color oscuro. No se evidencia capacitación en manipulación de alimentos del personal. El establecimiento no cuenta con almacenamiento de agua potable. El recipiente de la basura no cuenta con tapa. Se observa suciedad en pisos. No se implementan registros de control de plan de saneamiento básico. No se realiza control de cadena de frío de productos refrigerados (no se evidencia registros ni uso de termómetros).Tomar medidas correctivas a los hallazgos evidenciados.
8	FLORENCIA	1800117228794	Interior Galería Central Local 191 Barrio El Centro	URBANO	Puesto de Verduras Idelfonso Maria Bueno	Expendio	PROGRAMACIÓN	2/10/2020	69%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	NO EVIDENCIADO	EVIDENCIA	NO EVIDENCIADO	Local ubicado al interior de la galería expuesto a focos de insalubridad por basuras a su alrededor. Se observa pisos con grietas. Paredes de la galería con formación de polvo. Falta mantenimiento de techo. Usan las instalaciones sanitarias públicas de la galería. No hay señalización de las áreas. Falta limpieza en canastas de exhibición de verduras. No se evidencia exámen médico del personal. El personal utiliza vestuario de color oscuro. No se evidencia capacitación en manipulación de alimentos. Utilizan el suministro público de la galería sin almacenamiento de agua potable. No se evidencia uso de recipiente para disposición de residuos sólidos. Se evidencia polvo debajo de la estantería. No cuenta con plan de saneamiento básico y su implementación y programa de capacitación continuo. Tomar medidas correctivas a los hallazgos evidenciados.
9	FLORENCIA	180011117507399	cra 14 local 30 Exterior Galería Central Barrio El Centro	URBANO	Rapigranos Caquetá	Expendio	PROGRAMACIÓN	5/10/2020	67,75%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	20/02/2019	66,75%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	El establecimiento se encuentra ubicado en el exterior de la galería donde hay focos de insalubridad por encharcamiento y basuras alrededor. Se observa secciones de pisos rústicas. Se evidencia grietas en paredes del área de exhibición. Se observa lavamanos de accionamiento manual. No se observa señalización alusiva al lavado de manos. No se evidencia señalización de áreas. No se evidencia el uso de termómetro para el control de temperaturas de productos refrigerados. No se evidencia reconocimiento médico del personal. El personal no usa dotación adecuada (vestuario de color claro y zapato cerrado). No se evidencia capacitación en manipulación adecuada de alimentos al personal. El establecimiento no cuenta con tanque de almacenamiento de agua. Se evidencia polvo debajo de las estibas o estantería. No se evidencia plan de saneamiento y su implementación. No se evidencia programa de capacitación continuo y permanente. No se evidencia registros de control de cadena de frío de productos refrigerados. En el momento de la visita los productos cumplen con temperatura de refrigeración. La propietaria autoriza la toma de evidencias fotográficas. Tomar acciones correctivas a los hallazgos evidenciados.
10	FLORENCIA	1800140776515	Cra 13 #16-10 Barrio El Centro	URBANO	Granero El Tio J	Expendio	PROGRAMACIÓN	5/10/2020	70,5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	21/02/2019	64,25%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	Establecimiento ubicado en el exterior de la galería cerca a focos de insalubridad como basuras en el exterior. Se observa pisos rústicos. Falta mantenimiento de pintura de paredes. Se observa techo falso en madera. Utiliza las instalaciones sanitarias públicas de la galería. No se evidencia sañalizacion de áreas. Se observa el uso de estantería y estibas de madera. Se evidencia reconocimiento médico no vigente fecha 06-03-2019. El personal usa dotación (vestuario de color oscuro). Actualizar la capacitación en manipulación de alimentos certificado evidenciado fecha 28-03-2019. No cuenta con suministro de agua. No cuenta con sistema de drenaje de líquidos. El recipiente de los residuos sólidos no cuenta con tapa. Se observa polvo debajo de estibas. No cuenta con plan de saneamiento básico y su implementación. No cuenta con programa de capacitación continuo y permanente. Tomar acciones correctivas a los hallazgos evidenciados.
11	FLORENCIA	1800140758827	Interior Galería Central Barrio El Centro	URBANO	Puesto de expendio de Frutas Doña Nubia Ñanez	Expendio	PROGRAMACIÓN	5/10/2020	63,5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	NO EVIDENCIADO	EVIDENCIA	NO EVIDENCIADO	Establecimiento ubicado cerca de focos de insalubridad (basuras a su alrededor). Pisos rústicos con grietas. Techos con falta de mantenimiento de limpieza y con cerchas de madera. Se usan las instalaciones sanitarias públicas de la galería. El diseño del puesto de exhibición no proteje los alimentos del exterior. Falta mantenimiento de pintura en estantería. Se observa canastillas con falta de mantenimiento de limpieza por acumulación de polvo. No se evidencia reconocimiento médico de la manipuladora de alimentos. El personal no usa dotación adecuada (vestuario de color claro y zapato cerrado). No se evidencia capacitación en manipulación higénica de alimentos. El punto de venta no cuenta con suministro de agua. No cuenta con recipiente con tapa para disposición de residuos sólidos. Falta mantenimiento de limpieza de estantería, pisos. No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación. Tomar medidas correctivas a los hallazgos evidenciados.

12	FLORENCIA	1800125617372	Interior Galeria Central Barrio El Centro	URBANO	Puesto de Verduas de Lidia Rivera	Expendio	PROGRAMACIÓN	5/10/2020	64,75%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	NO EVIDENCIADO	EVIDENCIA	NO EVIDENCIADO	Establecimiento ubicado cerca de focos de insalubridad (galeria con basuras en el exterior). Se observa pisos rústicos con grietas. Falta mantenimiento de limpieza en techos. Se observa cerchas de madera. Utilizan las instalaciones sanitarias públicas de la galería. El punto de venta esta diseñado de manera que el producto no queda protegido del exterior. Falta mantenimiento de pintura a estantería. Se observa canastillas de exhibición de productos con polvo. No se evidencia reconocimiento médico de la manipuladora de alimentos. El personal usa dotación de color oscuro y zapato no cerrado. No se evidencia capacitación en manipulación higiénica de alimentos. El punto de venta no cuenta con suministro de agua. El recipiente para disposición de residuos sólidos no tiene tapa ni bolsa. Falta limpieza en estantería y pisos. No se evidencia plan de saneamiento y su implementación. No cuenta con programa de capacitación continuo y permanente. Tomar medidas correctivas a los hallazgos evidenciados
13	FLORENCIA	180011117426855	Interior Galeria Central Barrio El Centro	UREANO	Puesto de Verduras de Cristian Andres	Expendio	PROGRAMACIÓN	5/10/2020	64,75%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	NO EVIDENCIADO	EVIDENCIA	NO EVIDENCIADO	Establecimiento (galería) expuesto a focos de insalubridad por basuras su alrededor. Pisos rústicos con grietas Paredes con falta de mantenimiento de pintura. Techos con cerchas de mandera y falta de mantenimiento de pintura. Usa instalaciones sanitarias públicas de la galería. El diseño del puesto de exhibición no protege los productos del exterior. Falta mantenimiento de pintura en estantería Se observan canastillas con falta de mantenimiento de limpieza por acumulación de polvo No se evidencia reconocimiento médico de los dos (2) manipuladores de alimentos. El personal no usa dotación adecuada (vestuario de color claro y zapato cerrado). No se evidencia capacitación en manipulación higiénica de alimentos. No cuenta con suministro de agua. El recipiente para disposición de residuos sólidos no tiene tapa. Falta limpieza de estantería y pisos. No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación. No cuenta con programa de capacitación continua y permanente. Tomar medidas correctivas a los hallazgos evidenciados.
14	FLORENCIA	180011117513183	Interior Galeria Central Local 500777 Barrio El Centro	URBANO	Puesto de Verduras Claudia Patricia	Expendio	PROGRAMACIÓN	6/10/2020	64,75%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	NO EVIDENCIADO	EVIDENCIA	NO EVIDENCIADO	Establecimiento (galería) cerca a focos de insalubridad (basuras alrededor). Pisos rústicos con grietas. Paredes con falta de mantenimiento de pintura. Techos con cerchas de madera con falta de mantenimiento de pintura. Usa instalaciones sanitarias públicas de la galería. El diseño del puesto de exhibición no protege los productos del exterior. Falta de mantenimiento de pintura en estantería. Se observa canastillas con polvo No se evidencia reconocimiento médico de la manipuladora de alimentos. El personal no usa dotación de color claro ni zapatos cerrados. No se evidencia capacitación en manipulación higiénica de alimentos. El punto de venta no cuenta con suministro de agua. El recipiente de residuos sólidos no tiene bolsa y tapa. Falta limpieza en estantería y pisos.
15	FLORENCIA	1800140774651	Interior Galería Central Local 196 Barrio El Centro	URBANO	Puesto de Verduras de Daisy Soto	Expendio	PROGRAMACIÓN	6/10/2020	66,5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	NO EVIDENCIADO	EVIDENCIA	NO EVIDENCIADO	Establecimiento ubicado cerca a focos de insalubridad (galería con basuras en el exterior). Pisos rústicos con grietas. Paredes falta de mantenimiento de pintura. Techos con cerchas de madera. Claraboyas sin protección Usan instalaciones sanitarias públicas de la galería. El punto de venta esta diseñado sin protección de los productos del área exterior. Falta mantenimiento de pintura en estantería. No se evidencia reconocimiento médico de la manipuladora de alimentos. El personal usa dotación de color oscuro. No se evidencia capacitación en manipulación higiénica de los alimentos. El puesto de venta no cuenta con suministro de agua potable. No tiene recipiente para disposición de residuos sólidos. Falta limpieza en pisos. No cuenta con plan de saneamiento básico. No cuenta con programa de capacitación continuo y permanente Tomar medidas correctivas a los hallazgos evidenciados.
16	FLORENCIA	180011117547174	Interior Galería Central Local 500733 Barrio El Centro	URBANO	Frutas y Verduras Conda	Expendio	PROGRAMACIÓN	6/10/2020	70,75%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	NO EVIDENCIADO	EVIDENCIA	NO EVIDENCIADO	Establecimiento (galería) expuesto a focos de insalubridad, besuras, estancamientos de agua a su alrededor. Pisos rústicos con grietas. Paredes con falta de mantenimiento de pintura. Se obseerva techo con cerchas de madera y claraboyas sin protección. Instalaciones sanitarias públicas de la galería. El diseño de la exhibición de productos no permite la protección de los productos del exterior. Falta mantenimiento de pintura en estantería. No se evidencia reconocimiento médico del personal manipulador de alimentos. El personal usa parte de su dotación (pantalón, zapatos) de color oscuro. No se evidencia capacitación del personal en manipulación higiénica de los alimentos. El punto de venta no cuenta suministro de agua. El recipiente de residuos sólidos no tiene tapa. No se evidencia plan de saneamiento básico. No cuenta con programa de capacitación continuo y permanente. Tomar medidas correctivas a los hallazgos evidenciados.
17	FLORENCIA	1800140590085	Interior Galeria Central Local 501120 barrio Centro	URBANO	Teresa Tellez de Rojas	Expendio	PROGRAMACIÓN	6/10/2020	63,5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	NO EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	Establecimiento ubicado cerca de focos de insalubridad (basuras alrededor de la galeria). Se evidencia pisos y paredes rústicos Se observa techos con cerchas de madera y claroyas sin protección. Usan las instalaciones sanitarias de la Galería. La exhibición del punto de venta esta diseñado de manera que no proteje los productos del exterior. La estantería esta falta de mantenimiento de pintura. Se observan canastillas con polvo. No se evidencia reconocimiento médido de la manipuladora de alimentos. El personal usa dotación de color oscuro y zapatos no cerrados No se evidencia capacitación en manipulación higiénica de los alimentos El punto de venta no cuenta con suministro de agua. No cuenta con recipiente para disposición de residuos sólidos. Falta limpieza en pisos. No cuenta con plan de saneamiento básico y programa de capacitación continuo y permanente. Tomar acciones correctivas a los hallazgos evidenciados.
18	FLORENCIA			URBANO	Whiskeria Lechampam	Expendio de bebidas Alcohólicas	Actividades de Atículación con Secretaria de Emprendimiento	9/10/2020	NO EMITIDO	NO EMITIDO				Formato de registro de ingreso (temperatura, información del personal): CUMPLE Señalización de distanciamiento entre mesas:CUMPLE Soluciones desinfectantes en caja y áreas comunes:CUMPLE Recipientes para residuos de EPP:CUMPLE Uso de termómetro infrarrojo digital:CUMPLE Documento de protocolo de bioseguridad impreso e implementado:CUMPLE

827

19	FLORENCIA			URBANO	Caseta La Esperanza	Expendio de bebidas Alcohólicas	Actividades de Articulación con Secretaría de Emprendimiento	9/10/2020	NO EMITIDO	NO EMITIDO				Formato de registro de ingreso (temperatura, información del personal): CUMPLE Señalización de distanciamiento entre mesas:CUMPLE Soluciones desinfectantes en caja y áreas comunes:CUMPLE Recipientes para residuos de EPP:CUMPLE Uso de termómetro infrarrojo digital:CUMPLE Documento de protocolo de bioseguridad impreso e implementado:CUMPLE
20	FLORENCIA			URBANO	Caseta Bar Los Manguitos	Expendio de bebidas Alcohólicas	Actividades de Articulación con Secretaría de Emprendimiento	9/10/2020	NO EMITIDO	NO EMITIDO				Formato de registro de ingreso (temperatura, información del personal): CUMPLE Señalización de distanciamiento entre mesas:CUMPLE Soluciones desinfectantes en caja y áreas comunes:CUMPLE Recipientes para residuos de EPP:CUMPLE Uso de termómetro infrarrojo digital:CUMPLE Documento de protocolo de bioseguridad impreso e implementado:CUMPLE
21	FLORENCIA			URBANO	Zona Cero Whiskería	Expendio de bebidas Alcohólicas	Actividades de Articulación con Secretaría de Emprendimiento	9/10/2020	NO EMITIDO	NO EMITIDO				Formato de registro de ingreso (temperatura, información del personal): CUMPLE Señalización de distanciamiento entre mesas:CUMPLE Soluciones desinfectantes en caja y áreas comunes:CUMPLE Recipientes para residuos de EPP:CUMPLE Uso de termómetro infrarrojo digital:CUMPLE Documento de protocolo de bioseguridad impreso e implementado:CUMPLE
22	FLORENCIA			URBANO	Epocas	Expendio de bebidas Alcohólicas	Actividades de Articulación con Secretaría de Emprendimiento	9/10/2020	NO EMITIDO	NO EMITIDO				Formato de registro de ingreso (temperatura, información del personal): CUMPLE Señalización de distanciamiento entre mesas:CUMPLE Soluciones desinfectantes en caja y áreas comunes:CUMPLE Recipientes para residuos de EPP:CUMPLE Uso de termómetro infrarrojo digital:CUMPLE Documento de protocolo de bioseguridad impreso e implementado:CUMPLE
23	FLORENCIA			URBANO	Tabema BBT La Otra	Expendio de bebidas Alcohólicas	Actividades de Articulación con Secretaría de Emprendimiento	9/10/2020	NO EMITIDO	NO EMITIDO				Formato de registro de ingreso (temperatura, información del personal): CUMPLE Señalización de distanciamiento entre mesas:CUMPLE Soluciones desinfectantes en caja y áreas comunes:CUMPLE Recipientes para residuos de EPP:CUMPLE Uso de termómetro infrarrojo digital:CUMPLE Documento de protocolo de bioseguridad impreso e implementado:CUMPLE
24	FLORENCIA			URBANO	Baku Disco Club Florencia	Expendio de bebidas Alcohólicas	Actividades de Articulación con Secretaría de Emprendimiento	9/10/2020	NO EMITIDO	NO EMITIDO				Formato de registro de ingreso (temperatura, información del personal): CUMPLE Señalización de distanciamiento entre mesas:CUMPLE Soluciones desinfectantes en caja y áreas comunes:CUMPLE Recipientes para residuos de EPP:CUMPLE Uso de termómetro infrarrojo digital:CUMPLE Documento de protocolo de bioseguridad impreso e implementado:CUMPLE

230

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDIA DE FLORENCIA
SECRETARIA DE SALUD

CIUDAD: Florencia FECHA: 25 09 2020 ACTA N°: 001

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Municipal.

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

CAMBIO RAZÓN SOCIAL

RAZÓN SOCIAL: Ediberto Gomez Parra

*CEDULA - NIT: 17644357 *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 18001764435 7

*NOMBRE COMERCIAL: Fruta Verduras.

*DIRECCION: Interior Galeria Lc 2068 MATRICULA MERCANTIL: No evidencia

*DEPARTAMENTO: Caqueta *MUNICIPIO: Florencia.

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

Otro [ ] Cuál: Centro.

TELÉFONOS: 3208939416 FAX: No tiene

CORREO ELECTRÓNICO: No tiene.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Ediberto Gómez Parra.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 17 644357

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Ediberto Gómez Parra.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 17 644357

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Interior Galeria Lc 2068 B/Centro

*DEPARTAMENTO: Caqueta *MUNICIPIO: Florencia.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:00am-1:00pm L-D *NÚMERO DE TRABAJADORES: 02

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
	No evidenciado.	FAVORABLE			
		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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,4 , 2.6 y 2,7 Art 31 Numeral 1, 2.)*	2			Establecimiento ubicado en el interior de la galeria de mercado central. C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1. 1 1. 1.2, 1.4. Numeral 2. 2 1; 2,2, Art. 31 Numeral 1, 2)*	1,5			- Se observa paredes rústicas en colores oscuros - Se observa rejillas de sifones (desajustas) desajustados con falta de mantenimiento. C

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5. 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	0		-Se observa techo falso en madera. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Art. 31 Numeral 1, 2)*	3	0		Instalaciones sanitarias públicas de la galeria. C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	0		-Se observa estanteria con falta de mantenimiento de pintura. (soportes metálicos). C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.)*	6			Cumple. C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; 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	0		-Se evidencia canastas de exhibición de verduras sucias. (polvo). C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	6			Cumple. C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3		0	No se evidencia reconocimiento medico de ningún manipulador de alimentos. C
3.3	**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	0		El personal no usa dotación adecuada (vestuario de color claro. zapato cerrado). C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12. 14.)*	5		0	No se evidencia capacitación en manipulación adecuada de alimentos C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**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			Cumple C

4,2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)*	2,5			Cumple C
4,3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5		0	No se evidenda recipiente para disposición de residuos sólidos. C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8			Cumple. C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6	0		- Se observa áreas internas de exhibición con falta de limpieza en pisos (polvo). C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4		0	No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18,5	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			Cumple C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. 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			Cumple. 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			Cumple. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 25% del total del acta

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)*	5			Cumple C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
71,5		FAVORABLE	90-100%
	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

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N-A
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.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Tomar acciones correctivas a los hallazgos evidenciados.

Por parte del establecimiento:

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 25 del mes de Septiembre del año 2020 en la Ciudad de Florencia.

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:	Mary Johanna Losada O.	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.30.509.479.	CÉDULA:	
CARGO:	Ing. de Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.M.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CÉDULA:	1706458	CÉDULA:	
CARGO:	Auxiliar	CARGO:	

Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDIA DE FLORENCIA
SECRETARIA DE SALUD

CIUDAD: Florencia FECHA: 25 09 2020 ACTA N°: 002

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] Expendio con operaciones de procesado, troceado, reacondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Municipal.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

COMERCIANTE

RAZÓN SOCIAL: Nora Rubith. Solarte Leyton

*CÉDULA / NIT: 40779644-2 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 18001407796 44

*NOMBRE COMERCIAL: Granero Granja Venecia.

*DIRECCIÓN: Interior Galeria Local 20 MATRICULA MERCANTIL: 41867

*DEPARTAMENTO: Caqueta *MUNICIPIO: Florencia.

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

Otro [ ] Cuál: Centro.

TELÉFONOS: 3203403608 FAX: No tiene.

CORREO ELECTRÓNICO: nruby@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Nora Rubith Solarte Leyton.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 40779644

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Nora Rubith Solarte Leyton

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 40779644.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Interior Galeria Local 20 B/ Centro.

*DEPARTAMENTO: Caqueta *MUNICIPIO: Florencia.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:00am - 3:00pm L-D *NÚMERO DE TRABAJADORES: 01

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	No evidenciado	FAVORABLE			%
		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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1 1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,4 , 2 6 y 2,7 Art. 31 Numeral 1, 2.)*	2			Establecimiento ubicado al interior de la galeria donde se observa suciedad al alrededor. C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1 1, 1.2, 1.4. Numeral 2 2 1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2)*	1,5			Se observa pisos rusticos. C

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	0	0	-Se observa techo en madera. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art 31 Numeral 1, 2.)*	3	0	0	Se utilizan las instalaciones sanitarias públicas de la galeria. C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	0	0	Se observa que el area de exhibición es de tamaño pequeño para el proceso que realizan. No se evidencia señalización de area, ni avisos alusivos al lavado de manos. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.)*	6	0	0	-Se observa estanteria en madera C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; 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			Cumple C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 6. Artículo 14. Numeral 12.)*	6			Cimple. C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3		0	No se evidencia reconocimiento médico del personal manipulador de alimentos C
3.3	**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	0		El personal no usa dotación adecuada. (vestuario de color claro, zapato cerrado). C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)*	5		0	No se evidencia capacitación del personal en manipulación de alimentos C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**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			Cumple. C

4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5			Cumple. C
4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5			Cumple C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8			Cumple C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5 Artículo 26 Numeral 1.)*	6	0		Se observa polvo en estantería y pisos. C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4		0	No se evidencia plan de Sanamiento básico y su implementación. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21	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	0		-Se observa almacenamiento de cajas con productos alimentarios almacenados sobre el piso. C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. 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			Cumple 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			Cumple C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 25% del total del acta

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37 Resolución 5109 de 2005;)*	5			Cumple C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5.	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
70		FAVORABLE	90-100%
	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

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N - A
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.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Tomar acciones correctivas a los hallazgos evidenciados

Por parte del establecimiento:

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 25 del mes de Septiembre del año 2020 en la Ciudad de Florencia.

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:	Marly Johanna Losada O.	NOMBRE:	
CÉDULA:	30.509.479	CÉDULA:	
CARGO:	Ing. de Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.P	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	Nora Solarte	FIRMA:	
NOMBRE:	Nora Rubit Solarte	NOMBRE:	
CÉDULA:	40779644	CÉDULA:	
CARGO:	Propietaria	CARGO:	

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDÍA DE FLORENCIA
SECRETARIA DE SALUD

CIUDAD: Florencia | FECHA: 02 10 2020 | ACTA N°: 003

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Municipal.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Josefina Sabi Ramirez.

*CÉDULA / NIT: 40771747 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 18001407717 47

*NOMBRE COMERCIAL: Josefina Sabi Ramirez. - Venta de Verduras.

*DIRECCIÓN: Interior Galeria Central. | MATRICULA MERCANTIL: No tiene.

*DEPARTAMENTO: Caqueta | *MUNICIPIO: Florencia.

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

Otro [ ] Cuál: Centro.

TELÉFONOS: 3123574437 | FAX: No tiene.

CORREO ELECTRÓNICO: No tiene.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Josefina Sabi Ramirez.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 40771747

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Josefina Sabi Ramirez.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 40771747.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 2B # 11A54 B/Transportadores

*DEPARTAMENTO: Caqueta | *MUNICIPIO: Florencia.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:00am - 3:00pm L-D | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 01

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	No evidenciado	FAVORABLE			%
		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.
Critico (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 construcción.** *(Resolucion 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7 Art. 31 Numeral 1, 2)*	2	O		Establecimiento ubicado cerca de focos de insalubridad (basuras en el exterior). C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2.2.1, 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2)*	1,5	O		Se observa pisos rústicos con grietas. C

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	0,75	0	Techos con falta de limpieza. C
1.4	**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	Utilizan los instalaciones sanitarias públicas de la galeria. C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	1	0	El punto de venta no cuenta con protección de los alimentos (su diseño no es hermético para protección de los productos exhibidos). C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3 .)*	6	3	0	Estanteria con falta de mantenimiento de pintura. C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; 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	Se observa polvo en canastillas de (almacenaC) almacenamiento y exhibición de frutas y verduras C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	6	3	0	Cumple. C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	0	No se evidencia reconocimiento médico de la manipuladora de alimentos. C
3.3	**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	El personal no usa dotación de color claro. C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)*	5	2,5	0	No se evidencia capacitación en manipulación adecuada e higienica de alimentos. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4,1	**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	El establecimiento no cuenta con suministro de agua. C

4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5			Cumple. C
4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5			No cuenta con recipiente hermetico con tapa para disposición de residuos sólidos. C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8			Cumple. C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6			- Se observa polvo en estantería C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4			- No se evidencia plan de saneamiento y su implementación. - No cuenta con programa de capacitación continuo y permanente C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14,75	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			Cumple. C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. 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			Cumple 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			Cumple C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 25% del total del acta

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)*	5			Cumple C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
64,75		FAVORABLE	90-100%
	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

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 X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Tomar medidas correctivas a los hallazgos evidenciados.

Por parte del establecimiento:

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 02 del mes de octubre del año 2020 en la Ciudad de Florencia.

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:	Mary Johanna Losada V.	NOMBRE:	
CÉDULA:	30.509.479.	CÉDULA:	
CARGO:	Ing. de Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	SS-SM	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	Josefina Sabi Ramirez	FIRMA:	
NOMBRE:	Josefina Sabi R	NOMBRE:	
CÉDULA:	40.771.747	CÉDULA:	
CARGO:	propietaria	CARGO:	

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDÍA DE FLORENCIA
SECRETARIA DE SALUD

CIUDAD: Florencia FECHA: 02 10 2020 ACTA N°: 004

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio: [X] Expendio con operaciones de preparado, fraccionado, almacenamiento: [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Municipal.

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

DILIGENCIAR EN TINTA

RAZON SOCIAL: Myriam Guevara Toledo

*CÉDULA / NIT: 40.760 372-0 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 18001407603772

*NOMBRE COMERCIAL: Almacen Megaplas Florencia.

*DIRECCIÓN: Exterior Galeria LC 5 MATRICULA MERCANTIL: 96275

*DEPARTAMENTO: Caqueta *MUNICIPIO: Florencia.

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

Otro [ ] Cuál: Centro

TELÉFONOS: 3209041441 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: almacenmegaplast@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Myriam Guevara Toledo

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 40.760372

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Myriam Guevara Toledo.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 40 760372

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Exterior Galeria LC5 B/centro.

*DEPARTAMENTO: Caqueta *MUNICIPIO: Florencia.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7am - 8pm L-D *NÚMERO DE TRABAJADORES: 02

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	22-02-2019	FAVORABLE			88,5%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,4 . 2.6 y 2,7. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	2	O		El establecimiento ubicado en la galeria central no alejado de focos de insalubridad como basuras en el exterior. C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Articulo 7, Numeral 1. 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2. 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	O		-Se observo pisos rústicos C

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numerel 1, 2.)*	1,5	0		- Se observa techos falsos en madera - Se observa cables expuestos. - Se observa puertas en maderas C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	3	0		-Se evidencia lavamanos de accionamiento manual. C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2			Cumple C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2, 3.)*	6	0		- Se evidencia estantería en madera C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; 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			Cumple. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5 Artículo 14, Numeral 12.)*	6			Cumple C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3			Cumple. C
3.3	**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	0		El personal usa vestuario de color oscuro. C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)*	5			Cumple C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
4.1	**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			Cumple. C

4,2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5			Cumple C
4,3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5			Cumple C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8			Cumple C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6			- Se evidencia polvo en estanteria. C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4			Cumple. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25	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			Cumple C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. 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			Cumple 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			Cumple. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 25% del total del acta

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46, 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37 Resolucion 5109 de 2005;)*	5			Cumple. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				5.	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Favor marcar con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
87	FAVORABLE	90-100%
	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

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 | X No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Tomar medidas correctivas a los hallazgos evidenciados.

Por parte del establecimiento:

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 02 del mes de octubre del año 2020 en la Ciudad de Florencia.

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: Marly Johanna Losada O.	NOMBRE:
CÉDULA: 30.509.479	CÉDULA:
CARGO: Ing. de Alimentos	CARGO:
INSTITUCIÓN: S.S.M.	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luis Enrique Leal	NOMBRE:
CÉDULA: 1268074 98	CÉDULA:
CARGO: Administrador	CARGO:

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDÍA DE FLORENCIA
SECRETARIA DE SALUD

CIUDAD: Florencia FECHA: 02 10 2020 ACTA N°: 005

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio: [X] Expendio con operaciones de recibido, trasteado, acondicionamiento: [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Municipal.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*Campos obligatorios

RAZON SOCIAL: Collazos Poveda Yineth.

*CÉDULA / NIT: 40.772573-6 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 18001407725 73

*NOMBRE COMERCIAL: Distribuidora Girardot del Caqueta.

*DIRECCIÓN: CL 16 exterior Galeria LC 1 MATRICULA MERCANTIL: 65945

*DEPARTAMENTO: Caqueta *MUNICIPIO: Florencia

Barrio: [X] Vereda: [ ] Comuna: [ ] Localidad: [ ] Sector: [ ] Corregimiento: [ ] Caserio: [ ] UPZ: [ ]

Otro: [ ] Cual: Centro.

TELÉFONOS: 4352348. FAX: No tiene

CORREO ELECTRÓNICO: yineth.collazos@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Collazos Poveda Yineth.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 40.772573

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Collazos Poveda Yineth.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 40 772573

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CL 16 exterior Galeria LC 1 B/ Centro.

*DEPARTAMENTO: Caqueta *MUNICIPIO: Florencia.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7am-6pm L-S *NÚMERO DE TRABAJADORES: 03.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
	No evidenciado	FAVORABLE			
		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.
Critico (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

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1 1, 1.2, 1.3, 2 1, 2,4 , 2 6 y 2.7 Art. 31 Numeral 1, 2)*	2	0		Establecimiento ubicado en el exterior de la galeria exterior, donde se presentan focos de insalubridad por basuras en el exterior. C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1. 1 1, 1.2, 1.4 Numeral 2. 2.1, 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2)*	1,5	0		-Se evidencia pisos con grietas y desgastes. -No se evidencia sistemas de drenajes en el área de exhibición. C

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	1,5		- Se observa techos falsos en madera. - Puertas con falta de mantenimiento de pintura. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	3	3		- Se observa lavamanos de accionamiento manual. - No se observa señalización alusiva al lavado de manos. C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	0		No se evidencia señalizaciones de áreas C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3 3. Art 31 Numeral 1; 2, 3.)*	6	0		Los productos de refrigeración cumplen con las temperaturas en el momento de la visita pero no se evidencia implementación de termometros ni registros de control de productos refrigerados, que evidencien el control de la cadena de frio. C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; 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			Cumple. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud aparente. (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	6			Cumple. C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3		0	No se evidencia certificación medica del personal que los avale como manipuladores aptos para alimentos. C
3.3	**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	0		El personal usa parte de la dotación (pantalón) de color oscuro. C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)*	5		0	No se evidencia capacitación en manipulación higiénico de los alimentos impartida al personal. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
4.1	**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	0		No cuenta con sistema de almacenamiento de agua potable (tanque de almacenamiento). C

4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 4.)*	2,5			Cumple C
4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5			Cumple. C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8			Cumple. C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6	0		Se observa falta de mantenimiento de limpieza en pisos. C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4		0	- No se evidencia plan de saneamiento y su implementación - No se evidencia plan de capacitación continuo y permanente. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18,5	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			Cumple. C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425 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	0		No se evidencia registros de control de cadena de frio de productos refrigerados 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 5.)*	8			Cumple C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20,5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 25% del total del acta

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)*	5			Cumple C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto a otorgar		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.
67		FAVORABLE	90-100%	
	X	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 X | Cuál.

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Tomar acciones correctivas a los hallazgos evidenciados.

Por parte del establecimiento:

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 02 del mes de octubre del año 2020 en la Ciudad de Florencia.

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) dias contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Marly Johanna Rosada Ortiz	NOMBRE:	
CÉDULA:	30.509.479.	CÉDULA:	
CARGO:	Fun. de Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.M.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Mineth Collazos Poveda	NOMBRE:	
CÉDULA:	40.772.573 Flvia	CÉDULA:	
CARGO:	Propietaria	CARGO:	

250

Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y SEBIDAS

ALCALDIA DE FLORENCIA
SECRETARIA DE SALUD

CIUDAD: Florencia FECHA: 02 10 2020 ACTA N°: 006.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Municipal.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPOS OBLIGATORIOS

RAZÓN SOCIAL: Alzate Astudillo Zunilda.

*CÉDULA / NIT: 40.600.200-7 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 18001406005200

*NOMBRE COMERCIAL: Frutos Secos Nury.

*DIRECCIÓN: Local 74 int. Galeria MATRICULA MERCANTIL: 84193

*DEPARTAMENTO: Caqueta *MUNICIPIO: Florencia

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

Otro [ ] Cuál: Centro

TELÉFONOS: 3108119573 FAX: /

CORREO ELECTRÓNICO: julesoca@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Alzate Astudillo Zunilda

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 40.600200

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Alzate Astudillo Zunilda

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 40-600200

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Local 74 int. Galeria B/Centro.

*DEPARTAMENTO: Caqueta *MUNICIPIO: Florencia.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:00am - 2:30pm L-S *NÚMERO DE TRABAJADORES: 02

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
	No evidenciado.	FAVORABLE			
		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.
Critico (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 construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7 Art. 31 Numeral 1. 2.)*	2	( )		Establecimiento ubicado en el interior de la galeria central donde hay focos de insalubridad por acumulación de suciedades (polvo en pisos, basuras) a su alrededor. C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.1.1, 1.2, 1.4 Numeral 2. 2.1, 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2)*	1,5	( )		- Se evidencia pisos rusticos. C

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	0		-Se observa techos falsos en madera. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Art. 31 Numeral 1, 2.)*	3	0		-Se utilizan las áreas sanitarias públicas de la galeria. C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art 6. Numeral 2,3· 2.5 Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2			Cumple. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3)*	6	0		No se evidencia el uso de termómetro. C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 8; 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			Cumple. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5 Artículo 14, Numeral 12.)*	6			Cumple. C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3		0	No se evidencia reconocimiento medico que certifique el personal idoneo para manipular alimentos C
3.3	**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	0		El personal no usa vestuario de color claro. C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art 12. 14.)*	5		0	No se evidencia capacitación en manipulación de alimentos del personal. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**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	0		El establecimiento no cuenta con sistema de almacenamiento de agua potable. C

4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5			Comple C
4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5 3)*	2,5			Cumple C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8			Cumple. C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6,5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6			-Se evidencia acumulación de polvo en bordes de los pisos. C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4			No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18,5	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			Cumple. C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. 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			No se evidencia registros de control de cadena de frio de productos refrigerados. Sin embargo En el momento de la visita los productos cumplen con los temperaturas de refrigeración 4.2. 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			Cumple. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20,5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 25% del total del acta
6	**REQUISITOS LEGALES**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
6.1	**Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46, 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005,)*	5			Cumple C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
68	FAVORABLE	90-100%
	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

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 | X | No | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Tomar acciones correctivas a los hallazgos evidenciados.

Por parte del establecimiento:

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 02 del mes de Octubre del año 2020 en la Ciudad de Florencia

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:	[signature]	FIRMA:	
NOMBRE:	Marly Johanna Losada Ortiz	NOMBRE:	
CÉDULA:	30.509.479	CÉDULA:	
CARGO:	Ing. de Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.M	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	[signature]	FIRMA:	
NOMBRE:	Zunilda Alzate	NOMBRE:	
CÉDULA:	40600200	CÉDULA:	
CARGO:	PROPIETARIA	CARGO:	

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDÍA DE FLORENCIA
SECRETARIA DE SALUD

CIUDAD: Florencia FECHA: 02 10 2020 ACTA N°: 007

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] Expendio con operaciones de procesado, fraccionado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Municipal.

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Hernandez Luis Eduardo.

*CÉDULA / NIT: 17626186-0 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 18001176261 86

*NOMBRE COMERCIAL: Verduras Hernandez UNI

*DIRECCIÓN: Cr 16 Pt 78 Ex Galeria. MATRICULA MERCANTIL: 114125

*DEPARTAMENTO: Caqueta *MUNICIPIO: Florencia.

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

Otro [ ] Cuál: Centro.

TELÉFONOS: 313 3902717 FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: lh010329@gmail.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Hernandez Luis Eduardo.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 17 626 186

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Hernandez Luis Eduardo.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 17 626 186

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 16 Pt 78 ext. Galeria B/centro.

*DEPARTAMENTO: Caqueta *MUNICIPIO: Florencia.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 5:00am-6:00pm L-S *NÚMERO DE TRABAJADORES: 02

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	No evidenciado	FAVORABLE			%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES 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.
Critico (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 construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1: 2.)*	2	0		Establecimiento ubicado en el interior de la galeria central donde se evidencia focos de insalubridad a su alrededor (Acumulación de basuras). C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4 Numeral 2: 2.1, 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2)*	1,5			Cumple. C

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5			Cumple. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6 2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2)*	3	0		Utilizan las instalaciones sanitarias públicas de la galeria. C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	0		No se evidencia señalizaciones de áreas. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6,5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3 3. Art 31 Numeral 1; 2, 3.)*	6	0		No se evidencia el uso de termómetro para control de temperatura de productos refrigerados C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; 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			Cumple. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	6			Cumple C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3		0	No se evidencia reconocimiento médico de los manipuladores de alimentos. C
3.3	**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	0		El personal usa zapatos no cerrados y vestuario de color oscuro. C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)*	5		0	No se evidencia capacitación en manipulación de alimentos del personal C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**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	0		El establecimiento no cuenta con almacenamiento de agua potable. C

4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5			Cumple C
4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5			El redpiente de la basura no cuenta con tapa C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8			Cumple C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6			Se observa suciedad en pisos. C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4			No se implementan registros de control del plan de saneamiento básico. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19,25	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			Cumple C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425 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			No se realiza control de cadena de frio de productos refrigerados. (No se evidencia registros ni uso de fermómetro). 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			Cumple C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20,5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 25% del total del acta

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)*	5			Cumple. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Se escribe con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
69,25		FAVORABLE	90-100%	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.
	X	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:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Tomar acciones correctivas a los hallazgos evidenciados.

Por parte del establecimiento:

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 02 del mes de Octubre del año 2020 en la Ciudad de Florencia.

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: Marly J. Losada Ortiz	NOMBRE:
CÉDULA: 30.509479.	CÉDULA:
CARGO: Ing. de Alimentos	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSM.	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Rosa María Rincón H.	FIRMA:
NOMBRE: Rosa María Rincón H.	NOMBRE:
CÉDULA: 40760839.	CÉDULA:
CARGO: Administradora	CARGO: