

CIUDAD Fusagasugá FECHA 13 06 2024 ACTA N°

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☒ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐
Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cusú ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD SECRETARIA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Industria Alimentaria de Fusagasugá S.A.S.

*CÉDULA / NIT 90142303-2 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 20200001303-2024

*NOMBRE COMERCIAL Alcega S.A.S.

*DIRECCIÓN Cm 60 No 100-100-100 MATRÍCULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Fusagasugá

Barrio ☐ Vereda ☐ Comunal ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cúal Chimadita

TÉLEFONOS 316 781 5940 FAX

CORREO ELECTRONICO secrecomunidad@fusal.gov.co

NOMBRE DEL PROPIETARIO Industria Alimentaria de Fusagasugá S.A.S.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC ☐ CE ☐ NIT ☒ Número de documento 90142303-2

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Juan Carlos Gómez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC ☒ CE ☐ NIT ☐ *Número de documento 90142303-2

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cm 60 No 100-100-100

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Fusagasugá

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 2-5 6 AM - 6 PM *NÚMERO DE TRABAJADORES 6

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>13 / 06 / 2024</u>	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>87.5 %</u>
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☒		
		DESFAVORABLE			

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN	☒	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique: <u> </u>		

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 diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	<u> </u>
1.2 Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	<u>Se encuentran los pisos y paredes con material viejo, con pintura blanca, las uniones rebordeadas con pintura blanca, el almacenamiento de alimentos en los estantes de aluminio.</u>

In ima		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS			 ALCALDIA DE HUIXTLA SECRETARIA DE SALUD
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		2			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	2,5	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7	3,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12			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. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	5	2.5	0	se evidencia control de ingreso de materia prima, sin embargo no se evidencia en su totalidad el control sanitario de los proveedores
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	3.5	0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					22.5
					La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3.5	0	se suministra agua potable, sin embargo no se evidencia registros de control de calidad del agua (ph, cloro)
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)	4	2	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1)	7	3.5	0	

		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS					
Soportes documentales de saneamiento. <small>(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)</small>	5.6	2	1	0			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		29.5			<small>La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta</small>		
II. CONCEPTO SANITARIO							
% DE CUMPLIMIENTO <div style="font-size: 24px; font-weight: bold; text-align: center;">93%</div>		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.			
		☒ FAVORABLE	90-100%				
		☐ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%				
		☐ DESFAVORABLE	< 59,9%				
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO							
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS							
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS							
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS							
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.							
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD							
Si	No	Cuál: <u>Ninguna</u>					
VI. OBSERVACIONES							
Por parte de la autoridad sanitaria:							
<u>Ninguna</u>							
Por parte del establecimiento:							
<u>Ninguna</u>							
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 <u>16</u> del mes de <u>AG</u> del año <u>2024</u> en la Ciudad de <u>Bucaramanga</u> .							
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: <u>Ana Sofía Cárdenas</u>				FIRMA:			
NOMBRE: <u>Ana Sofía Cárdenas</u>				NOMBRE:			
CÉDULA: <u>26354152</u>				CÉDULA:			
CARGO: <u>Ing. Alimento</u>				CARGO:			
INSTITUCIÓN: <u>S.S. H.F.</u>				INSTITUCIÓN:			
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO							
FIRMA: <u>Yolanda Ríos Bello Acosta</u>				FIRMA:			
NOMBRE: <u>Yolanda Ríos Bello Acosta</u>				NOMBRE:			
CEDULA: <u>1005704929</u>				CÉDULA:			
CARGO: <u>matricónala</u>				CARGO:			