	GOBERNACION DE ARAUCA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ARAUCA NIT 900.034.608 – 9	CODIGO: FR-ALI-001
	ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS	VERSION: 02 FECHA: 02-05-2024
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	PAGINA: 1 DE 4

CIUDAD: ARAUCA | FECHA: DIA 27 MES 3 AÑO 2026 | ACTA N°: 306

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafeteria [ ] Panaderia [ ] Fruteria [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cual:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: DAVID FELIPE DAVILA GUERRERO

*CÉDULA / NIT: 1116802191-2 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 810011116802191

*NOMBRE COMERCIAL: RESTAURANTE SABOR A LLANO Y JOROPO

*DIRECCIÓN: KR 19 17 29 | MATRICULA MERCANTIL: 41133

*DEPARTAMENTO: ARAUCA | *MUNICIPIO: ARAUCA

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

Otro [ ] Cuál: CRISTO REY

TELÉFONOS: 3114943773 | FAX: NA

CORREO ELECTRÓNICO: heranm060820.alexa@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: DAVID FELIPE DAVILA GUERRERO

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1116802191

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: DAVID FELIPE DAVILA GUERRERO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1116802191

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: KR 19 17 29

*DEPARTAMENTO: ARAUCA | *MUNICIPIO: ARAUCA

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 10AM - 6PM LUNES A DOMINGO | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DIA	MES	AÑO			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		
	18	6	2025	FAVORABLE	X		90	%
				FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS				
				DESFAVORABLE				

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	SI	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

Powered by CamScanner

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2	1	0		C
		X				
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	1	0	Uniones entre pisos y paredes no redondeadas	C
			X			
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	1	0		C
		X				
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		C
		X				
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	9		%	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		C
		X				
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		C
		X				
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12,0		%	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		C
		X				
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0		C
		X				
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	La indumentaria de los manipuladores no es la adecuada.	C
			X			

Powered by CamScanner

3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	0		C
		X				
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	16,5		%	La calificación del bloque corresponde al **20%** del total del acta	
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 69. 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		C
		X				
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				C
		X				
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		C
		X				
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	NA	C
		X				
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25,0		%	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		C
		X				
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0		C
		X				
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		C
		X				
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9				C
		X				
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		C
		X				

Powered by CamScanner

5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 25.)	2	1	0	El establecimiento tiene plan de saneamiento pero no llevan los formatos al día.	C
			X			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		32	%		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO (Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir)		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
94,5 %	FAVORABLE	X	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (1), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el **CONCEPTO SANITARIO** a emitir será ***DESFAVORABL*** E y se procederá a aplicar la **MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE		< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	NINGUNA
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	NINGUNA

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

NO | Cuál: NINGUNA

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

NINGUNA

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 30 del mes de marzo del año 2026 en la Ciudad de Arauca.

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: Alfonso Alvarado Pacheco	**NOMBRE:**
CÉDULA: 91.218.152	**CÉDULA:**
CARGO: Técnico de Alimentos.	**CARGO:**
INSTITUCIÓN: Unidad Administrativa Especial de Salud Arauca	**INSTITUCIÓN:**

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	**FIRMA:**
NOMBRE: David Felipe Davila Guerrero	**NOMBRE:**
CÉDULA: 1116802181	**CÉDULA:**
CARGO: Propietario	**CARGO:**

Powered by CamScanner