

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		 REPUBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA ALCALDIA DE FACATATIVA	
CIUDAD <u>FACATATIVA</u>		FECHA <u>30/01/2025</u>	ACTA N° <u>N250004</u>
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ☒ ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ☐ DADOR DE FRIO			
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD <u>SECRETARIA DE SALUD DE FACATATIVA</u>			
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
*CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL <u>Federación Agropecuaria de Cundinamarca</u>		*CÉDULA / NIT <u>901068800-7</u>	
*NOMBRE COMERCIAL <u>Fedecundi</u>		*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN <u>25269901068800</u>	
*DIRECCIÓN <u>Calte 76 # 5-84</u>		MATRICULA MERCANTIL	
*DEPARTAMENTO <u>CUNDINAMARCA</u>		*MUNICIPIO <u>FACATATIVA</u>	
Barrio ☒ <u>Santo Rita</u>	Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐		
TELÉFONOS <u>319 7332625</u>		FAX	
CORREO ELECTRÓNICO <u>agrofedecundi@gmail.com</u>			
NOMBRE DEL PROPIETARIO <u>Jaime García Villalba</u>			
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN ☒ C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento <u>79304010</u>			
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL <u>Jaime García Villalba</u>			
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN ☒ C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento <u>79304010</u>			
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN <u>Calte 76 # 5-84</u>			
*DEPARTAMENTO <u>CUNDINAMARCA</u>		*MUNICIPIO <u>FACATATIVA</u>	
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO <u>Todos los días 7:00 a 3:00 pm</u>		*NÚMERO DE TRABAJADORES <u>4</u>	
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>20/09/2024</u>	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN <u>87 %</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:			
EVALUACIÓN			
Acceptable (A)		Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar	
Acceptable con Requerimiento (AR)		Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar	
Inacceptable (I)		Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar	
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 diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6)	☒	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2)	☒	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	☒	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4)	☒	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		<u>17</u>	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	7			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	8			
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3			
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8			
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	3			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Recepción y requisitos legales. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011.)	7			
4.2	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8			
4.3	Conservación de los productos. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3, Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5			
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5			
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			
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9			
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2, Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6			falta soportes planillas de limpieza y desinfección.

Soportes documentales de saneamiento.									
5.6 (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)		2							
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				28		La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta			
II. CONCEPTO SANITARIO									
% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) al 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.		
97%		X 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:					
VI. OBSERVACIONES									
Por parte de la autoridad sanitaria:									
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 Enero del año 2025 en la Ciudad de FACATATIVA									
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: Joeth Samirano					FIRMA:				
NOMBRE: Joeth Samirano					NOMBRE:				
CÉDULA: 101094639					CÉDULA:				
CARGO: Doctor Orientador Sanitario					CARGO:				
INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD DE FACATATIVA					INSTITUCIÓN:				
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO									
FIRMA: Laine Garcia Villalba					FIRMA:				
NOMBRE: Laine Garcia Villalba					NOMBRE:				
CÉDULA: 79304010 de Bogotá					CÉDULA:				
CARGO: Gerente					CARGO:				