REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE SUCRE
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

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

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE SUCRE
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

CIUDAD: Santiago de Tolú | FECHA: 22/07/2026 | ACTA N°: 001

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Sucre

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Luis David Barros Osorio

*CÉDULA / NIT: 1102866205 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 70820711028662O5

*NOMBRE COMERCIAL: Super Picada El Proyecto 2

*DIRECCIÓN: Cr 1 Y 2 Cl 20 Brr El Congreso | MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: Sucre | *MUNICIPIO: Santiago de Tolú

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

Otro [ ] Cuál: El Congreso

TELÉFONOS: 321 808 5922 | FAX: —o—

CORREO ELECTRÓNICO: ludasaos26@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO:

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

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Luis David Barros Osorio

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1102866205

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 1 Y 2 Cl 20 Brr El Congreso

*DEPARTAMENTO: Sucre | *MUNICIPIO: Santiago de Tolú

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:00 AM - 7:00 PM L-D | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 03

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	—o— %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	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)	1	0	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)	0,75	0	C

Powered by CamScanner

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	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	Se evidencia que las instalaciones sanitarias no cuentan con los avisos alusivos 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)	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8,5	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	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	C
	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 aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(6)	3	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(3)	1,5	0	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	C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)*	(5)	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Powered by CamScanner

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 agua potable Suficiente para un dia de labores C
4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5	1,25	0	C
4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5	1,25	0	C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8		0	C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4	2	0	El establecimiento no cuenta con un plan de saneamiento documentado C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23.5	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	4	0	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	4,5	1	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	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Powered by CamScanner

ö	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	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)	2,5	0	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	
94%	X	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.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

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: —— 0 ——

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

No hay observaciones

Por parte del establecimiento:

No hay observaciones

Luis B.

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 22 del mes de Junio del año 2026 en la Ciudad de Santiago de Tolú

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:	Adrian F. Morales Ramdall	NOMBRE:	Carlos A. Acosta P.
CÉDULA:	1103111925	CÉDULA:	92.032.362
CARGO:	Tecnico Prca Salud	CARGO:	Ingeniero de Alimentos - Prof. Apoyo
INSTITUCIÓN:	Sec. Salud Dpal	INSTITUCIÓN:	Secretaria de Salud Departamental

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	Luis B.	FIRMA:	
NOMBRE:	LUIS DAVID BARROS OSORIO	NOMBRE:	
CÉDULA:	1102866205	CÉDULA:	
CARGO:	REPRESENTANTE LEGAL.	CARGO:	

Powered by CamScanner

CERINPROS
salud y seguridad

NIT: 830508650-0

RESULTADOS

FECHA: 2026-07-20

HORA: 12:05:59

1102866205

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Este documento es propiedad exclusiva del titular de la historia clínica que en él figura en virtud de lo consignado en la resolución 1995 de 1999 que establece las normas para el manejo de historias clínicas generales y la resolución 1843 de 2025 para historias clínicas relacionadas con procesos de salud ocupacional. Para la protección y confidencialidad de la historia clínica del paciente este documento sólo podrá ser entregado a terceras personas o empresas con la autorización previa y escrita del titular de la historia.

NOMBRE:	LUIS DAVID BARROS OSORIO	**DOCUMENTO:**	1102866205	**EDAD:**	31.33 Años
DIRECCIÓN:	CORREGIMIENTO EL MAMON COROZAL - SUCRE	**TELÉFONO:**	3016613756	**F. Nacimiento:**	1995-03-30
EMPRESA:	PARTICULAR/INDEPENDIENTE2			**GENERO:**	M



CERTIFICACIÓN DE TAREA

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

ANÁLISIS: La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está establecida por la Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y normas relacionadas como la Resolución 0242 del 2013, que establecen que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para manipulación de alimentos soportado por un reconocimiento médico, con examen físico y clínico, que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas.

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: **APTO**

NOTA:

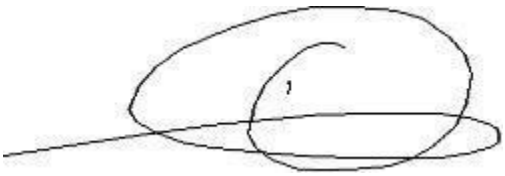
CONSIDERACIONES PARA LA EXPEDICIÓN DEL CONCEPTO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: Este tipo de trabajos están considerados como de alto riesgo para la seguridad de los alimentos, por lo que se debe garantizar el estado de salud de los trabajadores y que no representan un riesgo de contaminación para ellos. La evaluación médica se ciñe a lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de Trabajo y al Protocolo Médico, para definir la aptitud en aspirantes a realizar manipulación de alimentos y por ello, esta certificación establece que las condiciones de salud del trabajador son adecuadas, con relación a las exigencias psicofísicas de la tarea.

Este concepto está fundamentado en los elementos que se tomaron en cuenta para establecer el estado de riesgo sanitario del trabajador para manipular alimentos, esto es:

1. Un completo examen médico ocupacional, con el objeto de poder establecer riesgos sanitarios o condiciones de salud que puedan afectar su desempeño.
2. ÉNFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: Dentro de la evaluación médica se realizó un énfasis especial para determinar las condiciones de salud y estado sanitario de la boca, la piel, las uñas y el cabello, estableciendo que actualmente no existe riesgo sanitario, que pueda afectar el desempeño de la ocupación y de las tareas asignadas relacionadas con la manipulación de alimentos.
3. Las pruebas complementarias de Laboratorio Clínico requeridas para la certificación, están relacionadas en el ítem de Observaciones Finales del Certificado Médico Ocupacional y deberán responder al riesgo sanitario existente.

Se certifica entonces la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos para poder desempeñar la tarea sin riesgo para su salud ni la de terceros. Los resultados de las pruebas clínicas y de Laboratorio Clínico realizadas, están consignadas en la Historia Clínica Ocupacional y el trabajador evaluado ha sido informado de los resultados de esta evaluación y de cualquier condición que requiera un plan de manejo.

m.





Firma para identificación de usuario
LUIS DAVID BARROS OSORIO

Indice der

Escanee el código si desea verificar datos

Responsable: Marco Fidel de Jesus Perez Serge
Medico Cirujano
Universidad Metropolitana
Especialista Salud Ocupacional
Universidad del Norte
RES. 219 - 2016

Carrera 16 No. 31-17 Barrio Majagual Sincelejo - Sucre - Colombia **PBX: 2807883**
cerinpros.rednacional.com.co info@cerinpros.com

m.

Gobernación de Sucre | Secretaría de Salud | ALIMENTOS Y BEBIDAS Departamento De Sucre

LA SECRETARÍA DE SALUD DEPARTAMENTAL

CERTIFICA QUE:

LUIS DAVID BARROS OSORIO

Identificado (a) con la C.C. 1.102.866.205

Asistió a la capacitación en:

- Educación en reglamentación sanitaria vigente
- Manipulación e Inocuidad de los Alimentos.
- Buenas Prácticas de Manufactura - BPM
- Enfermedades transmitidas por alimentos

Según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, artículo 12 con una intensidad de 10 horas.

Para constancia se firma en TOLU a los 16 dias del mes de JULIO de 2026 .

CARLOS ALFREDO ACOSTA PALENCIA

Profesional del Programa de Alimentos y Bebidas
Secretaría de Salud Departamental de Sucre