4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 7, Artículo 16, Numeral 7, Artículo 30, Numeral 5, Artículo 32, Numeral 4.)	9			C
4.3	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Artículo 282, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 15, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 6.)	7	3,5	0	No se evidencia registros de control de temperaturas de productos cocidos y refrigerados. C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** (Resoluciones 683/2013, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 5.)	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

S	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 25, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 6. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	C
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	Se observa recipiente para disposición de residuos sólidos sin tapas. C
5.4	**Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 8.)	9			C
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
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 19, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	Se evidencia plan de saneamiento básico pero no se ejecutan los registros de control establecidos. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			30	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 emitido	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
79		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:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 13 del mes de Marzo del año 2024 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:	30.509479.	CÉDULA:
CARGO:	Ing. de Alimentos	CARGO:
INSTITUCIÓN:	S.S.N	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		
FIRMA:	ONGGIE VANESSA	FIRMA:
NOMBRE:	ONGGIE VANESSA MORA	NOMBRE:
CÉDULA:	1083913633	CÉDULA:
CARGO:	PROPETARIA	CARGO:

invima

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

ALCALDÍA DE FLORENCIA
SECRETARIA DE SALUD

CIUDAD: Florencia | FECHA: 13 de 03 2021 | ACTA N°: 000107-(127)

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fuente [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Municipal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Joven Santanilla Delly.
*CEDULA / NIT: 40610192-9 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 18001406109 92
*NOMBRE COMERCIAL: Hamburguesa del Calvo
*DIRECCIÓN: Cr 7#6-04 | MATRICULA MERCANTIL: 116940
*DEPARTAMENTO: Caqueta | *MUNICIPIO: Florencia
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ] Otro [ ] Cuál: Estrella
TELÉFONOS: 3212797682 | FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: joVendy826@hotmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Joven Santanilla Delly
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 40 610192
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Joven Santanilla Delly
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 40610192
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 7 # 6-04 B/Estrella.
*DEPARTAMENTO: Caqueta | *MUNICIPIO: Florencia
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 4:00Am - 11:00pm C-D | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 07

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año: Primera Vez	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		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 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	El área de preparación se realiza en un antejardín cubierto de techo y paredes, en rejas sin mallas de protección. C
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	Se evidencia grietas en pisos, se evidenda pared lateral rustica en ladrillo. C

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	1	0	Se observa cables expuestos en techo. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 5, Numeral 5.1, 5.2, 5.3, 5.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4	2	0	No cuenta con instalaciones sanitarias. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3	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
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
	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	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 6, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 35, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	7	3,5	0	El personal manipulador usa accesorios. C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 35.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			1,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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 38, 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

4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** (Resolución ... 6.7.1.; Artículo 19, Numeral 7; ... Artículo 26, Numeral 5; Artículo 32, Numeral 4.)	9			C
4.3	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Artículo 259, 429; Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 6.)	7	3,5	0	No se evidencia registros de control de temperaturas de productos refrigerados y cocidos. C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 6 y 8, Artículo 23, Numeral 8.)	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

	b SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 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	El area de preparación no tiene suministro de agua utilizan agua en una area (gadi) lateral donde realizan lavado de utensilios y demas. C
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	C
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	Se observo algunos recipientes para disposición de residuos sólidos sin tapa. C
5.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013, Artículo ... Numeral ...)	9			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.4; Artículo 26 Numeral 1)	7	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	No cuenta con plan de saneamiento básico y su implementación. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25,5	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	
78,5	FAVORABLE	80-100%	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:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 13 del mes de Marzo del año 2021 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 Lozada O	NOMBRE:	
CÉDULA:	30.509479	CÉDULA:	
CARGO:	Ing. de Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.M	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	Roosbelt vargas-	FIRMA:	
NOMBRE:	Roosbelt vargas-	NOMBRE:	
CÉDULA:	96354855-	CÉDULA:	
CARGO:	propietario-	CARGO:	

228

invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ALCALDÍA DE FLORENCIA
SECRETARIA DE SALUD

CIUDAD: Florencia FECHA: 13/03/2021 ACTA Nº: 0001128

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fotelia [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Municipal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

(*) campos obligatorios

RAZÓN SOCIAL: Ochoa Ariza Alvaro.
*CÉDULA / NIT: 1117490300-1 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 18001117490300
*NOMBRE COMERCIAL: Rio Container Express
*DIRECCIÓN: Cr 8 # 58-90 MATRÍCULA MERCANTIL: 112102
*DEPARTAMENTO: Caquetá *MUNICIPIO: Florencia.
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: Avenidas
TELÉFONOS: 3158743944 FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: riocontainerexpres@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Ochoa Ariza Alvaro.
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1117490300
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Ocha Ariza Alvaro.
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1117490300
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 8 # 58-90 B/ Avenidas
*DEPARTAMENTO: Caquetá *MUNICIPIO: Florencia
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8:00a 11pm L-D *NÚMERO DE TRABAJADORES: 02

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año: Primera Vez	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		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

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACIÓN 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	- Establecimiento de preparación de alimentos tipo container, el área de comedor piso en tierra con recubrimiento de piedrillo suelta.	C
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	- Aberturas entre paredes y pisos del container que no evita el ingreso de plagas. - Paredes del container en color negro.	C

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	1	0	- Techos en color negro. C
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	- Cuenta con lavamanos al ingreso del establecimiento - Para el uso de sanitarios lo hacen en el restaurante principal continuo al container. C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			5	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
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	Se observa el uso de tabla de picar en material de madera C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			8,5	La calificación del bloque corresponde al 17% 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
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0	No se evidencia reconocimiento médico. C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 6 y 7.)*	7	3,5	0	El personal usa dotación de color negro (pantalones, camibuso y zapatos). C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 38.)*	4	2	0	No se evidencia capacitación al personal, ni programa de capacitación continuo y permanente. C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			19,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 92. 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

4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 26, Numeral 5, Artículo 35, Numeral 9.)	9			C
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	No se evidencia control de temperaturas de productos refrigerados y cocidos mediante registros. C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 6 y 8, Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,5	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, 3.6.1, 3.6.2 y 3.6.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3,5	0	No cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable para al menos un día de producción o trabajo C
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	No cuenta con sistema de drenaje de residuos líquidos. C
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	recipientes para disposición de residuos sólidos sin tapas C
5.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 1.)	9		0	Se evidencia heces de ratón y orines del roedor debajo de neveras refrigeradores y mesones en el área de preparación de alimentos. C
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	Se evidencia deficientes procedimientos de limpieza y desinfección en piso, debajo de mesones, y equipos. C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	No cuenta con plan de saneamiento básico y su ejecución. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una cruz (X) el concepto verificado a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
54,5	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%	
	X 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

SX | No | Cuál: Clausura Temporal Total.

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 15 del mes de Marzo del año 2021 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:	Maria Johanna Losada O.	NOMBRE:	
CÉDULA:	30.509479	CÉDULA:	
CARGO:	Ing. de Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.M	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Eudes Mendez Cuellar	NOMBRE:	
CÉDULA:	17605264	CÉDULA:	
CARGO:	administrador.	CARGO:	

invima	**ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.** Acta Nro. 027	ALCALDÍA DE FLORENCIA SECRETARIA DE SALUD

APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA A:

Rio Container Express

(Nombre del establecimiento comercial, sociedad o persona natural)

En Florencia a los 13 días del mes de marzo del año 2021, se hicieron presentes los funcionarios de la Entidad Territorial de Salud (ETS) Jhonathan Alberto Salazar M. y Marly J. Losada Ortiz, identificados como abajo aparece, en el establecimiento Rio Container Express NIT 1117490300 ubicado en Cr 8 # 58-90 B/ Avenidas, teléfono: 3158743744 con el fin de Realizar la visita de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos - restaurantes comerciales

La visita fue atendida por el señor (a) Eider Mendez Cuellar. identificado(a) con C.C Número 17.605.264 de Florencia - Caquetá en calidad de administrador.

OBJETIVOS:

Realizar actividades de inspección vigilancia y control Higiénico-Sanitario a establecimientos de preparación de alimentos - restaurantes comerciales.

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO:

Establecimiento con área de preparación de alimentos en container con paredes y techo en color negro, el área de comedor con piso en tierra con recubrimiento de piedrilla suelta, entre paredes y pisos con aberturas que no evita el ingreso de plagas

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Se evidencia heces y orina de roedores en pisos debajo de neveros refrigeradores y mesones, en superficies de mesones ubicados en el área de preparación de los alimentos evidenciandose de igual forma deficientes procedimientos de limpieza y desinfección en dichas áreas.

Se hace toma de muestras Si____ No X, en caso afirmativo relacione el número del acta de toma de muestras _____

Constancia de contra muestras Si____ No X a cargo de _____ en calidad de _____

VISTOS:

Teniendo en cuenta la descripción de los hechos citados en el acápite de objetivo y situación encontrada, se establece la obligatoriedad de tomar una decisión sanitaria, en aras de salvaguardar la salud pública.

CONSIDERANDOS:

Que de acuerdo a lo señalado en el artículo 78 de la constitución política de Colombia, donde se establece que la Ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos o prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización. Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

invima

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Acta Nro. 027

ALCALDÍA DE FLORENCIA
SECRETARIA DE SALUD

Que de acuerdo a la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. Le corresponde a los Municipios. Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico.

El artículo 33 de la Resolución 1229 de 2013 establece que las medidas sanitarias aplicables al modelo de inspección, vigilancia y control sanitario, serán las establecidas en la Ley 09 de 1979, el Decreto 3518 de 2006 y las normas que los modifiques, adiciones o sustituyan.

Que para esta visita de inspección, control y vigilancia, se ha delegado a los funcionarios, Jhonathan Alberto Salazar Mendez de la ETS de Secretaría de Salud Municipal, pudiendo ser acompañados por los contratistas (profesionales o técnicos) Marly Johanna Losada Ortiz
Que en cumplimiento al objeto contractual desarrollan y apoyan las actividades de Inspección, vigilancia y control sanitario y medio ambiental en Florencia
Que de conformidad con la situación sanitaria Evidencia de heces de raton y orina, deficientes procedimientos de limpieza y desinfección

encontrada en Rio Container Express ubicado en la cr 8 # 50-90 B/Avenidas se hace necesario aplicar la Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Clausura Temporal Total.

Por - Evidencia de heces y orina de ratón en área de preparación de los alimentos Resolución 2674/2013 Art. 26 Numeral 3

- Deficientes procedimientos de limpieza y desinfección en pisos debajo de mesones y equipos, en superfices de mesones, ubicados en el área de preparación de los Alimentos Resolución 2674/2013 Art. 6 Numeral 6,8 - Art. 26 Numeral 1

invima	**ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.** Acta Nro. 027	ALCALDÍA DE FLORENCIA SECRETARIA DE SALUD

Que los siguientes funcionarios / contratistas (profesionales o técnicos) Jhonathan Alberto Salazar Mendez y Marly Johanna Losada Ortiz., conceptúan favorablemente sobre la viabilidad de aplicar la medida sanitaria en cita.

Que en mérito de lo anterior, los funcionarios que asisten a la presente diligencia,

RESUELVEN:

PRIMERO. Aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total. de conformidad con lo expuesto en la parte considerativa de esta decisión, medida que tendrá carácter preventivo, se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar y se levantará cuando se compruebe que ha desaparecido las causas que la originaron.

SEGUNDO. Contra la presente decisión no procede recurso alguno.

TERCERO. Copia integra de este acto se entregará a la persona que atiende la diligencia de visita.

CÚMPLASE

Funcionarios / Contratistas (profesionales o técnicos)

Nombre	Marly Johanna Losada O	Nombre	Jhonathan Alberto Salazar M
Firma		Firma	
C.C.	30.509.479	C.C.	1.690.003
Cargo	Ing de Alimentos	Cargo	Prof Universitario

Quienes atienden la diligencia.

Nombre	Eyder Mendez Cerlla	Nombre	
Firma		Firma	
C.C.	17695264	C.C.	
Cargo	administrador	Cargo	

ALCALDIA DE FLORENCIA

SECRETARÍA DE SALUD MUNICIPAL

AUTORIZACION NOTIFICACION POR CORREO ELECTRONICO

Eyder Mendez Cuellar.

identificado con la C.C. No. 17605264. y de conformidad con lo establecido ley 1437 del 2011, manifiesto que en los procesos que cursan o lleguen a cursar en mi contra o de mi poderdante, para mayor agilidad, acepto y autorizo que se me notifique o comunique cualquier decisión o requerimiento por medio del siguiente correo electrónico:

eidermen2104@gmail.com

Lo anterior autorización se sustenta en el artículo 56 de la ley 1437 del 2011 "*Artículo 56. Notificación electrónica. Las autoridades podrán notificar sus actos a través de medios electrónicos, siempre que el administrado haya aceptado este medio de notificación. Sin embargo, durante el desarrollo de la actuación el interesado podrá solicitar a la autoridad que las notificaciones sucesivas no se realicen por medios electrónicos, sino de conformidad con los otros medios previstos en el Capítulo Quinto del presente Título. La notificación quedará surtida a partir de la fecha y hora en que el administrado accede al acto administrativo, fecha y hora que deberá certificar la administración.*"

FIRMA [signature]

Nombre: Eyder Mendez Cuellar

Cédula: 17605264.

236

invima

ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

ALCALDÍA DE FLORENCIA

Acta Nro. _____

En Florencia a los 15 días del mes de Marzo del año 2021, los funcionarios de la Entidad Territorial de Salud (ETS)
Jonathan A. Salazar y Marly J. Losada Ortiz.
identificados como abajo aparece, en ejercicio de funciones oficiales visitaron las instalaciones del establecimiento:

Razón social y/o Nombre comercial: Rio Containe Express
Actividad: Preparación de comidas
Dirección: Cr 8 # 5B-90 B/Avenidas Teléfono: 313 274 3944
Representante legal: Ochoa Ariza Alvaro
y procedieron a verificar el **LEVANTAMIENTO** de la medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total. impuesta al establecimiento (o producto) denominado Rio Container Express, ubicado en la dirección citada anteriormente, según acta de Aplicación de Medida Sanitaria Nro. 027 de fecha 18-03-2021

Se procede al levantamiento de la Medida Sanitaria, motivado en: Acciones correctivas a los hallazgos de heces de roedor Res 2674 /013 Art. 26 Numeral 3 para lo cual realizaron acciones de erradicación de roedores mediante empresa certificada y realizaron limpieza y desinfección del área y utensilios. Res. 2674/2013 Art 6. N. 6.5 Art 26 N 1.
Esta actuación se realiza con fundamento en lo establecido en la ley 9 de 1979 y su reglamentación, especialmente la normatividad 2674/2013
expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Para constancia firman los funcionarios que realizaron la presente diligencia.

Firma		Firma	
Nombre	Marly Juliana Losada O.	Nombre	Jonathan Alberto Salazar
C.C.	30.509.479	C.C.	17.690.441
Cargo	Ing. de Alimentos.	Cargo	Prof. Universitario

Responsable o propietario del establecimiento **Testigo**

Firma		Firma	
Nombre	Leyder Mora	Nombre	
C.C.	1760526	C.C.	
Cargo	administrador.	Cargo	

invima

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

ALCALDÍA DE FLORENCIA
SECRETARIA DE SALUD

CIUDAD: Florencia | FECHA: 13 . 03 2021 | ACTA N°: 000129

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ]
Comidas rápidas [ ] Comederos [ ] Cual:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Municipal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Ochoa Ariza Alvaro

*CEDULA / NIT: 1117 490300 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 180011117 490300

*NOMBRE COMERCIAL: Rio Container Express

*DIRECCIÓN: Cr 8 # 5B-90 | MATRICULA MERCANTIL: 112102

*DEPARTAMENTO: Caqueta | *MUNICIPIO: Florencia

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: Las Avenidas

TELÉFONOS: 3158743944 | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: riocontainerexpres@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Ochoa Ariza Alvaro.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1117 490300

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Ochoa Ariza Alvaro.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1117 490300

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 8 # 5B-90 B/La Avenidas.

*DEPARTAMENTO: Caqueta | *MUNICIPIO: Florencia.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 05 pm a 11 pm L-D | *NÚMERO DE TRABAJADORES:

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	54 %
	13-03-2021	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE	X		

*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

I	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 5, 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	Establecimiento de preparación de alimentos tipo container con área de comedor con pisos en tierra recubierta de piedrilla. C
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	Paredes del container color negro que no permite evidenciar el estado de limpieza. C

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	1	0	Techos en color negro que no permite evidenciar el estado de limpieza. C
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	-Cuento con lavamanos al ingreso del establecimiento -Realizan el uso de sanitarios en el restaurante vecino y principal continuo al container. 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	**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
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
	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	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0	No se evidencia reconocimiento médico. C
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 38, Numeral 5 y 7.)*	7	3,5	0	El personal usa dotación de color negro (gorra, tapabocas, pantalones, buso y zapatos) C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 30.)*	4	2	0	No se evidencia capacitación al personal ni programa de capacitación continuo y permanente) C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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 6., Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 0109 de 2016. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	5	2,5	0	C

4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 19, Numeral 4; Artículo 20, Numeral 8; Artículo 35, Numeral 2.)*	9			C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3,5	0	No se evidencia registros de control de temperaturas de productos refrigerados y cocidos. C
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
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

S	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	No cuenta con tanque de almacenamiento del agua potable C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	No cuenta con sistemas de drenaje de residuos líquidos al alcantarillado C
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 16, Numeral 11.)*	4	2	0	Actualizar la separación de los residuos sólidos según Res. 2184 de 2019. C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)*	9			C
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
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23,5	La calificación del bloque corresponde al 53% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Solamente con una suma (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
72,5	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%	

240

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 | Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se procedió a levantar medida sanitaria de Clausura Temporal Total impuesta el día 13-03-2021 por cumplimiento a los hallazgos anteriores.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 15 del mes de marzo del año 2021 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 Lasado Ortiz	NOMBRE:	Jhonatan Alberto Sánchez
CÉDULA:	30.509.479	CÉDULA:	C. 640.443
CARGO:	Ing. de Alimentos	CARGO:	Prof. Universitario
INSTITUCIÓN:	S.S.M.	INSTITUCIÓN:	Sec. Salud Mpal
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Eyder Mendez Cadena	NOMBRE:	
CÉDULA:	17695264	CÉDULA:	
CARGO:	administrador.	CARGO:	

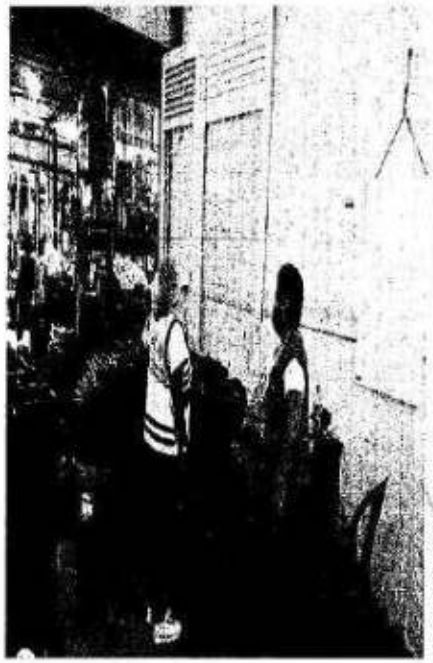
ACTIVIDAD 7

JORNADAS MENSUALES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL A ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES EN LAS PLAZAS DE MERCADO DEL MUNICIPIO DE FLORENCIA (CONCORDIA Y SATÉLITE). MÍNIMO 10 VISITAS AL MES. INCLUYE LA ARTICULACIÓN DE OPERATIVOS INTERSECTORIALES.

REGISTRO FOTOGRAFICO

ACTIVIDAD 7

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



CONSOLIDADO DE ACTIVIDADES DE IVC EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES EN GALERIAS

ENTIDAD TERRITORIAL DE : SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE FLORENCIA

NO.	MUNICIPIO	NUMERO DE INSCRIPCIÓN	DIRECCION O UBICACION DEL ESTABLECIMI	Área (Rural o Urbano)	RAZÓN SOCIAL Y/O NOMBRE COMERCIAL (Si no lo posee indicar	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	MOTIVO DE LA VISITA	FECHA DE LA VISITA (DD/MM/AAA)	% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	OBSERVACIONES
1	FLORENCIA	18001265748B8	Interior Galeria Satélite 001446	URBANO	Luz Fatima Cardona de Zambrano. Frutas y Verduras Fatima.	Expendio de alimentos	PROGRAMACIÓN	4/03/2021	99.5%	FAVORABLE	26/05/2019	73%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	Esta ubicado en el interior de la galeria Satélite donde existe focos de insalubridad en su alrededor. Se observa aberturas en pisos rústicos. Pared lateral recubierta en tela.Ventanas en puertas de ingreso sin protección que evite el ingreso de plagas. El lavamanos usado es de accionamiento manual. No cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Actualizar la separación de los residuos según Res. 2184/2019, Se observa polvo en canastillas.
2	FLORENCIA	18001113944582	Interior Galeria Satélite	URBANO	Enrique Cuppia Cruz. Punto de Verduras de Unete	Expendio de alimentos	PROGRAMACIÓN	4/03/2021	65%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PRIMERA VEZ	PRIMERA V	PRIMERA VEZ	Establecimiento ubicado en galeria Satélite donde existe focos de insalubridad alrededor (basuras, escombros,enseres). Falta mantenimiento de pinturas en puertas. No cuenta con áreas sanitarias. Falta mantenimiento de pinturas en exportes de cebollería Se observa polvo en canastillas de exhibición de productos. No se evidencia reconocimiento médico del personal. El personal usa delantal de color oscuro, usa accesorios. No se evidencia programa de capacitación continua y permanente y su ejecución. El establecimiento no cuenta con suministro de agua potable, El recipiente de disposición para residuos sólidos no tiene tapa. Actualizar la separación de los residuos según Res. 2184/2019, Falta limpieza en canastillas de exhibición de productos. No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación.
3	FLORENCIA	18001131751558B	Interior Galeria Satélite	URBANO	Katerine Alzate Piamba. Punto de Venta de Verduras de Katerine Alzate.	Expendio de alimentos	PROGRAMACIÓN	6/03/2021	60.5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PRIMERA VEZ	PRIMERA V	PRIMERA VEZ	Establecimiento ubicado en galeria Satélite donde existen focos de insalubridad a su alrededor. Pisos rústicos. Paredes en rejas con lonas en mal estado. Techo en madera. El establecimiento usa las instalaciones sanitarias de la galería. No se evidencia señalización de áreas. Canastilla con grietas. Canastillas sucias. No se evidencia reconocimiento médico del personal manipulador de alimentos. El personal no usa dotación adecuada (delantal de color oscuro, zapato cerrado, usa accesorios). No se evidencia programa de capacitación continua y permanente. El establecimiento no cuenta con suministro de agua potable. Los recipientes para disposición de los residuos sólidos no tiene tapas. Pisos sucios. No se evidencia plan de saneamiento básico y su implementación. Se evidencia productos almacenados sobre el piso.
4	FLORENCIA	18001481440025	Interior Galeria Satélite	URBANO	Ines Núñez de Vega. Frutas y Verduras Ines.	Expendio de alimentos	PROGRAMACIÓN	6/03/2021	65.25%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	O EVIDENCIA	EVIDENCI	NO EVIDENCIADO	Establecimiento ubicado en la galeria Satélite donde existe focos de insalubridad. Se observa pisos rustico. Paredes con malla con orificios grandes que no impiden el ingreso de plagas. Techo en madera. Usan las instalaciones sanitarias públicas de la galería. No se evidencia señalizaciones de áreas. Estantería requiere mantenimiento de pintura. Canastillas sucias. No se evidencia reconocimiento médico para manipulación de alimentos. El personal manipulador de alimentos usa dotación de color oscuro. No se evidencia programa de capacitación continua y permanente. No cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Los recipientes para disposición de residuos sólidos no tienen tapas. Se observa canastillas sucias. No se evidencia plan de saneamiento básico, ni registros de implementación. Se observa productos almacenados sobre el piso sin uso de estibas.
5	FLORENCIA	18001131760753	Interior Galeria Satélite	URBANO	Frutas y Verduras Zelly -Eulcer Ortiz Murcia Frutas y Verduras Zelly	Expendio de alimentos	PROGRAMACIÓN	10/03/2021	68.5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	O EVIDENCIA	EVIDENCI	NO EVIDENCIADO	Punto de venta ubicado en el interior de la galeria Satélite donde existe focos de insalubridad alrededor. Se observa pisos rústicos con grietas. El punto de venta no cuenta con paredes y puertas que protejan los productos del ambiente interior de la galeria. los productos los cubren con lonas. El punto no cuenta con áreas sanitarias, usan las instalaciones sanitarias de la galeria. Se observa el uso de estanteria de madera. Se observa canastillas sucias. No se evidencia reconocimiento médico del personal manipulador de los alimentos. El personal usa dotación de color oscuro y usa accesorios. No se evidencia programa de capacitación continua y permanente ni registros de su ejecución. El punto de venta no cuenta con suministro de agua potable. Se observa almacenamiento de agua en palos. La disposición de los residuos la realizan en bolsas no en recipientes con tapas. Falta mantenimiento de limpieza y desinfección de canastillas. No cuenta con plan de saneamiento básico. Los productos se dejan almacenados protegidos con lonas.

243

6	FLORENCIA	2800126436659	Interior Galeria Satélite	URBANO	Belsemina Castro Frutas y Verduras d Belsemina Castro	Expendio de alimentos	PROGRAMACIÓN	10/03/2021	62%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	O EVIDENCIA	EVIDENCI	NO EVIDENCIADO	El establecimiento esta ubicado al interior de la galeria donde existe focos de insalubridad alrededor. Se observa grietas en pisos. Falta mantenimiento de pinturas de techo. El puesto de venta esta expuesto al ambiente exterior dentro de la galeria. Usan las instalaciones sanitarias públicas de la galeria. Se observo suciedad en el área de exhibición. Se observa el uso de canastas en madera, estanteria con falta de mantenimiento de pintura. Canastillas sucias, donde se exhiben los productos. No se evidencia reconocimiento médico del personal manipulador de alimentos. La manipuladora usa dotación de color oscuro, sin protección del cabello. No se evidencia capacitación, el programa de capacitación continua y permanente. El puesto de verduras se suministra de agua de establecimientos vecinos. Se observa encharcamiento en pisos. Recipiente para disposicion de residuos sólidos sin tapas. Actualizar las separación de los residuos según Res. 2184/2019, Falta limpieza en canastillas. Falta limpieza en pisos. No cuenta con plan de saneamiento basico. Los productos al final de la jornada laboral, se almacenan protegidos solo con lonas.
7	FLORENCIA	1800164[illegible]2012	Interior Galeria Satélite	URBANO	Puesto de Verduras de Ana Lucia Correa Cano	Expendio de alimentos	PROGRAMACION	10/03/2021	66,5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	O EVIDENCIA	EVIDENCI	NO EVIDENCIADO	Puesto de venta de verduras esta ubicado en el interior de la galeria donde existe foco de insalubridad a su alrededor. Se observa pisos rústicos. Pisos sucios con encharcamientos. Falta mantenimiento de pinturas en techo, se observan averias en techos. Usan las instalaciones sanitarias públicas de la galeria. Se observa canastas de exhibición de productos con polvo. No se evidencia reconocimiento medico del personal manipulador de alimentos. El personal usa dotación de color oscuro. No se evidencia capacitación al personal ni programa de capacitación continua y permanente. El puesto de venta de verduras no cuenta con suministro de agua potable. No cuenta con sistema de drenajes de liquidos. Los residuos sólidos los disponen sobre bolsas sin uso de recipientes con tapa. Falta limpieza y desinfección de pisos. No cuenta con plan de saneamiento básico y su implementación. Al final de la jornada los productos se almacenan protegiéndolos con lonas.
8	FLORENCIA	1800150107805	Interior Galeria Satélite	URBANO	Rosiris Correa Montalvo. El Paisano de las hortalizas.	Expendio de alimentos	PROGRAMACIÓN	10/03/2021	68,5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	O EVIDENCIA	EVIDENCI	NO EVIDENCIADO	Ubicado al interior de la galeria donde existe focos de insalubridad alrededor. Se observa pisos sucios. El punto de venta no cuenta con paredes. Falta mantenimiento de pinturas y limpieza en techos. Usan las instalaciones sanitarias de la galeria. Falta mantenimiento de pintura de estanteria. Se observa canastillas sucias. No se evidencia reconocimiento medico de los manipuladores de alimentos. El personal usa dotación de color oscuro, zapatos abiertos y no usa protección del cabello. No se evidencia capacitación al personal, ni programa de capacitación continua y permanente. No cuenta con suministro de agua potable en el punto de venta. Se observa encharcamientos en pisos alrededor del punto de venta, no cuenta con sistema de drenaje de liquidos. Los residuos sólidos se disponen en bolsas plásticas sin uso de recipientes con tapas. Falta limpieza y desinfección en canastillas y pisos. No cuenta con plan de saneamiento y su implementación.
9	FLORENCIA	1800149065375	Interior Galeria Satélite	URBANO	Margarita Gonzalez Rivera. Frutas y verduras de Margarita Gonzalez.	Expendio de alimentos	PROGRAMACIÓN	11/03/2021	68,5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	O EVIDENCIA	EVIDENCI	NO EVIDENCIADO	Ubicado al interior de la galeria donde existe focos de insalubridad alrededor. Se observa pisos rústicos. Se observa techos sucios con falta de mantenimiento. Usan las instalaciones sanitarias públicas de la galeria. Se observan canastillas averiadas sucias y estanteria en madera. Canastillas sucias. No se evidencia reconocimiento médico de la manipuladora de alimentos. El personal usa dotación de color oscuro, usa accesorios. No se evidencia capacitación al personal ni programa de capacitación continuo y permanente. No cuenta con suministro de agua potable. Se observa encharcamientos en los pisos. Los recipientes para disposición de los residuos no tiene tapa. Falta limpieza y desinfección en pisos y canastillas. No cuenta con plan de saneamiento básico. Al final de la jornada de trabajo las verduras se cubren sólo con lonas, el almacenamiento de los productos queda expuesto al ambiente interior de la galeria.
10	FLORENCIA	1800117054884	Interior Galeria Satélite 501522	URBANO	Silvio Correa Mosquera. La Unión.	Expendio de alimentos	PROGRAMACIÓN	11/03/2021	68,5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	O EVIDENCIA	EVIDENCI	NO EVIDENCIADO	Punto de venta ubicado en el interior de la galeria donde existe focos de insalubridad alrededor. Pisos rústicos y sucios. Falta mantenimiento de pintura en techos. Usan las instalaciones sanitarias de la galeria. Falta mantenimiento de pintura en estanteria. Se usa canastas en madera. Se evidencia canastillas sucias donde se exhiben productos. No se evidencia reconocimiento médico del personal. La manipuladora de alimentos usa dotación de color oscuro. No se evidencia capacitación a la manipuladora de alimentos, ni programa de capacitación continuo y permanente. No cuenta con suministro de agua potable. Los cuneles de drenaje de residuos liquidos no tiene rejillas. El recipiente para disposición de residuos sólidos no tiene tapa. Se observa suciedad en canastillas de exhibición de productos. No cuenta con plan de saneamiento básico y su implementación. Los productos se almacenan cubriéndolos sólo con lonas quedando expuestos al ambiente exterior dentro de la galeria.

invima

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

ALCALDÍA DE FLORENCIA SECRETARÍA DE SALUD

CIUDAD: Florencia FECHA: 04 03 2021 ACTA N°: 000144

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Municipal

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

(*) DATOS OBLIGATORIOS

RAZÓN SOCIAL: Luz Fatima Cardozo de Zambrano

*CÉDULA / NIT: 26574468-0 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 18001265744468

*NOMBRE COMERCIAL: Frutas y Verduras Fatima

*DIRECCIÓN: Interior Galeria Satelite 501446 MATRICULA MERCANTIL: No evidenciado

*DEPARTAMENTO: Caqueta *MUNICIPIO: Florencia

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

Otro [ ] Cual: Las Avenidas

TELÉFONOS: 3147244091 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: No tiene

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Luz Fatima Cardozo de Zambrano

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 26 574468

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Luz Fatima Cardozo de Zambrano

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 26 574468

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 7B Este #1633 B/ Vista Hermosa

*DEPARTAMENTO: Caqueta *MUNICIPIO: Florencia

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 5:00am - 1:00pm *NÚMERO DE TRABAJADORES: 01

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	28-05-2019	FAVORABLE			71 %
		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

I	EDIFICACIONES 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	Esta ubicado en el interior de la galeria satelite, donde existe focos de insalubridad en 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: 2.2.1, 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	0,75	0	- Se observa secciones en pisos rústicas. - Pared lateral recubierta en lona	C

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 6, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	0,75	0	Ventanas en puertas de ingreso sin protección que evite el ingreso de plagas. 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	El lavamanos usado es de accionamiento manual. C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 5. Numeral 2.3; 2.6. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 12% 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; 534 y 535 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. 3. Artículo 14. Numeral 12.)*	6	3	0	C
3.2	**Reconocimiento medico.** *(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, 3,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 . artículo 36 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

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	No cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable 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	Altualizar la separación de los residuos según Res. 2184/2019 C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8			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	Se observa polvo en canastillos C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 28.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22,5	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	0	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 8.)*	8	4	0	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	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: Seleccionar una sola (1) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
995	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	80 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 80,9%	

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

Sí | No X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 04 del mes de Marzo del año 2021 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 O	NOMBRE:	
CÉDULA:	30.509479.	CÉDULA:	
CARGO:	Ing. de Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.M.	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	Catina Cardozo	FIRMA:	
NOMBRE:	Catina Cardozo	NOMBRE:	
CÉDULA:	26.574.468	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: 04-03-2021 | ACTA N°: 000143

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Onise Cuesta Cruz
*CÉDULA / NIT	1110444582
*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	18001110444582
*NOMBRE COMERCIAL	Punto de Verduras de Onise
*DIRECCIÓN	Interior Galeria Satelite
MATRICULA MERCANTIL	No tiene
*DEPARTAMENTO	Caqueta
*MUNICIPIO	Florencia.
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [X] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]	
Otro [ ] Cuál:	Los Avenidos.
TELÉFONOS	3208838301
FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	Onisecuentas@gmail.com.
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Onises Cuesta Cruz
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento	1110444582
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Onises Cuesta Cruz.
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento	1110444582
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	B/Ciudadela - Calle 28 # 29-10
*DEPARTAMENTO	Caqueta
*MUNICIPIO	Florencia.
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	8am - 11:00pm L-D
*NÚMERO DE TRABAJADORES	03

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año Primera	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		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 razon 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

	EDIFICACIÓN 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, 2.8 y 2,7. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	2	1	0	Establecimiento ubicado en galeria satelite donde existe Focos de insalubridad alrededor (basuras, encharcamientos). C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y techos.** *(Resolución 2674/2013. Articulo 7. Numeral 1: 1.1, 1.3, 1.4 Numeral 2: 2.1, 2.2 Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	2,75	0	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	Falta mantenimiento de pintura en puertas. 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	No cuenta con áreas sanitarias C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 3.3; 7.1. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5,25	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. 16 numeral 3.1, 3.2 y 3.3, Art 31 Numeral 1; 2; 3.)*	6	3	0	Falta mantenimiento de pintura en soportes de estantería. 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 exhibición de productos 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, 3. 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	No se evidencia reconocimiento médico del personal. 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 usa dotación de color oscuro, usa accesorios. C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 13, 14)*	5	2,5	0	No se evidencia programa de capacitación continuo y permanente y su ejecución 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 13. 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 potable 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	El recipiente de disposición para residuos sólidos no tiene tapa. Actualizar la separación de los residuos según Res. 2184/2019. C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 10 Numeral 3.)*	6			C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 5.6; Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	Falta limpieza en canastillas de exhibición de productos. C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4	2	0	No se evidencia plan de saneamiento básico, y su implementación C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14,75		La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 29% del total del acta

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Condiciones de almacenamiento** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 26 Numerali 1, 2, 3, 4, 6 7; Art. 31 Numerali 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, 80, 165, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 26 Numeral 2; Art. 31 Numerali 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numerali 4.)*	9	4,5	0	NA C
5.3	**Manejo de productos que se exponden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art 27, Art. 29 Numeral 3, 4; Art. 31 Numerali 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

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1600 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	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
65%	FAVORABLE	80-100%
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar, sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (0), 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. RELACIAN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO 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. APLICACION DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | X | 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 suscritos y personas que intervinieron en la visita, hoy 04 del mes de 03 del año 2021 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:	30-509479.	CÉDULA:	
CARGO:	Ing. de Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.M.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	EUNISES GUESTA CRUZ	FIRMA:	
NOMBRE:	EUNISES GUESTA CRUZ.	NOMBRE:	
CÉDULA:	1110444582	CÉDULA:	
CARGO:	EUNISES GUESTA CRUZ	CARGO:	