

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



CIUDAD Carmén Apicalá

FECHA 28 Nov 2016

ACTA N° 000824

TIPO DE ESTABLECIMIENTO:

Restaurante ☒

Cafetería ☐

Panadería ☐

Frutería ☐

Comidas rápidas ☐

Comedores ☐

Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD UPT

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Broasted chicken Carmén de Apicalá

*CÉDULA / NIT 1106890545-6

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

*NOMBRE COMERCIAL Broasted chicken Carmén de Apicalá

*DIRECCIÓN Calle 5 # 4-88

MATRÍCULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO Tolima

*MUNICIPIO Carmén Apicalá

Barrio ☒

Vereda ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Caserío ☐

UPZ ☐

Otro ☐

Cuál: Centro

TELÉFONOS 3102664913

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

NOMBRE DEL PROPIETARIO

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Rodriguez Pacheco Jean

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐

C.E. ☐

NIT ☒

Número de documento 1106890545-6

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Calle 5 # 4-88

*DEPARTAMENTO Tolima

*MUNICIPIO Carmén Apicalá

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO P.D 10:00 - 10:00

*NÚMERO DE TRABAJADORES 2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FAVORABLE

FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

DESFAVORABLE

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

%

*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

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)	/			
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33,	/			

1.3	Techos, Iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2							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							C	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta				C
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								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								C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					8	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta				C
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								C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2								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 35, Numeral 5 y 7.)	7								C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4								C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta				C
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS					
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012)	5								

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 28 del mes de Nov del año 2016 en la Ciudad de Carmen Apicala.

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: Juan Carlos Giraldo
CÉDULA: 5863373
CARGO: Ingeniero de Alimentos
INSTITUCIÓN: JST.

FIRMA:
NOMBRE:
CÉDULA:
CARGO:
INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: [Firma]
NOMBRE: Volanda Popero. B.
CÉDULA: 30.201.677
CARGO: PROPIETARIA

FIRMA:
NOMBRE:
CÉDULA:
CARGO: