

GOBIERNO DE COLOMBIA GOBERNACIÓN DEL TOLIMA		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	
Ciudad: <u>Patateña</u>	FECHA: <u>22/06/2016</u>	ACTA N°: <u>011111</u>	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ☒ Restaurante ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Cuél: <u>557</u>			
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: <u>557</u>			
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL: <u>Parador San Fernando</u>			
*CÉDULA / NIT: <u>11224497-3</u> *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: <u> </u>			
*NOMBRE COMERCIAL: <u>Parador San Fernando</u>			
*DIRECCIÓN: <u>Cr 18 # 23-55</u> MATRICULA MERCANTIL: <u> </u>			
*DEPARTAMENTO: <u>Tolima</u> *MUNICIPIO: <u>Patateña</u>			
Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐			
Cuello: <u>Palmar</u>			
TELÉFONOS: <u>3204722519</u> FAX: <u> </u>			
CORREO ELECTRÓNICO: <u> </u>			
NOMBRE DEL PROPIETARIO: <u> </u>			
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: <u> </u>			
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: <u>Herando Leal</u>			
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ *Número de documento: <u>11224497-3</u>			
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: <u>Cr 18 # 23-55</u>			
*DEPARTAMENTO: <u>Tolima</u> *MUNICIPIO: <u>Patateña</u>			
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: <u>19:00 6:00</u> *NÚMERO DE TRABAJADORES: <u>3</u>			
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
*MOTIVO DE LA VISITA			
PROGRAMACIÓN			
SOLICITUD OFICIAL		SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.			
OTRO <u> </u> Especifique:			
EVALUACIÓN			
Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar			
Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar		
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar		
Inacceptable (I)	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.		
No Aplica (NA)	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		
Crítico (C)			
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO			
EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I
Localización y diseño.			HALLAZGOS
(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.5; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)			
Condiciones de pisos y paredes.			
1.2 (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						6	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, Números 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Números 2 y 3, Artículo 34.)	5					C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 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						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. (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, Números 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						10	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I			HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Números 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Números 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012)	5					C

4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9				C
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				C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4				NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 13 La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta						
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7				C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4				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				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				C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2				C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 13 La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta						

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Subíteme con una equis (X) si el concepto sanitario es favorable	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
60	FAVORABLE	90-100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD	
Si	No
Cual:	
Por parte de la autoridad sanitaria:	
Un mes para cumplir requerimientos	
Por parte del establecimiento:	
/	
VI. OBSERVACIONES	
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	
del mes de dic del año 2016 en la Ciudad de Bogotá.	
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:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO: