

CIUDAD: San Luis FECHA: DÍA 5 MES Junio AÑO 2018 ACTA No. **Nº 0050**

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: RESTAURANTE CAFETERÍA PANADERÍA FRUTERÍA
COMIDAS RÁPIDAS COMEDORES CUÁL?

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Deptal del Tolima

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Panadería La Esquisita

*CÉDULA / NIT. 28935741 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

*NOMBRE COMERCIAL Panadería La Esquisita

*DIRECCIÓN Calle 7ª N° 125-127 MATRÍCULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO Tolima *MUNICIPIO San Luis

Barrio Vereda Comuna Localidad Sector Corregimiento Caserío UPZ

Otro Cuál: Centro

TELÉFONO 310 270 3034 FAX - no tiene -

CORREO ELECTRÓNICO internetasmoreno cruz@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Bellanid gualtero

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. C.E. NIT. Número de documento 28935741

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Bellanid gualtero

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. C.E. NIT. Número de documento 28935741

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Calle 7ª N° 125-127

*DEPARTAMENTO Tolima *MUNICIPIO San Luis

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO Todos los días *NÚMERO DE TRABAJADORES 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique:	

EVALUACIÓN

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	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Números 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Números 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)</i>	2	1	0	- No se encuentra debidamente aislado -
1.2	Condiciones de pisos y paredes. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Números 1, 2 y 3)</i>	2	1	0	- mejoramiento de pisos y paredes - - para su mejor desinfección -
1.3	Techos, iluminación y ventilación. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Números 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4)</i>	2	1	0	- mejoramiento de Techo no es adecuado - - protector de pantalla -
1.4	Instalaciones sanitarias. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 32, Numeral 9 y 11)</i>	4	2	0	- mejoramiento de las condiciones sanitarias -
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 <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Números 1, 6, 8 y 9. Artículo 10, Números 2 y 3. Artículo 34)</i>	5	2,5	0	- mejorar las condiciones de los equipos - - limpieza de los productos -
2.2	Superficies de contacto con el alimento <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Números 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)</i>	7	3,5	0	- mejorar el control de limpieza de -
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. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12)</i>	7	3,5	0	- No se encuentra persona -
3.2	Reconocimiento médico. <i>(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)</i>	2	1	0	- No presente -
3.3	Prácticas higiénicas. <i>(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)</i>	7	3,5	0	- Hay desconocimiento en la aplicación de las prácticas higiénicas -

3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36)	4	2	0	- No presento -	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				X	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 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	- Mejorar las condiciones de control - - de materias primas en el área - - de manipulación -	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		0		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		C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013, Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9).	4	2	0	- Mejorar las condiciones de almacenamiento de los productos -	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				16	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	3,5	0	- Mejorar el control de lavado de tanque -	NA 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		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3).	9		0		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	- Dar de dar aplicación a los protocolos de limpieza y desinfección	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 26).	2	1	0	- no presento -	C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 24 La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE SUPPLIMIENTO	CONCEPTO. <small>Selecciones con una equis (X) el concepto sanitario a emitir</small>	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.
64%	FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60-89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS - no se tomaron muestras -
 NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS - no se tomaron muestras -

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrado en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDICA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si No Cuál: - - -

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:
 Se deja para implementar los siguientes ítem para implementación de
 Joramiento 1-1-1-2-1-3-2-1-4-3-1-3-3-3-4-4-1-4-4-5-1-5-5-5-6.
 se deja plazo de 20 días

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 5 del mes de Junio del año 2018 en la ciudad de San Luis.

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 REALIZARON LA VISITA

FIRMA: <i>[Signature]</i>	FIRMA:
NOMBRE: Jefferson Echeverri Henandez	NOMBRE:
CÉDULA: 11 287.671	CÉDULA:
CARGO: Ing. Alimentos	CARGO:
INSTITUCIÓN: S-SF.	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: Ana Cruz G	FIRMA:
NOMBRE: Ana Carmelina Cruz Gualtero	NOMBRE:
CÉDULA: 1110497329	CÉDULA:
CARGO: Administradora	CARGO: