invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

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

GOBERNACIÓN DEL TOLIMA
SECRETARÍA DE SALUD

CIUDAD: Chaparral	FECHA:	DÍA 09	MES 04	AÑO 2019	ACTA No.	Nº 0896

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: RESTAURANTE ☐ CAFETERÍA ☐ PANADERÍA ☐ FRUTERÍA ☐
COMIDAS RÁPIDAS ☐ COMEDORES ☑ CUÁL? ICBF - CDI

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria Salud Tolima

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Cooperativa Multiactiva de Comercialización de Colombia
*CÉDULA / NIT.: 900230819-6 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 73168400230 3196
*NOMBRE COMERCIAL: CDI la Sombrera UDS 2
*DIRECCIÓN: Cr 4 Nº 10-35. MATRÍCULA MERCANTIL:
*DEPARTAMENTO: Tolima *MUNICIPIO: Chaparral.
Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐
Otro Cuál: Versalles
TELÉFONO: 320 836 9514 FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: proaopviveres@hotmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Cooperativa Multiactiva de Comercialización de Colombia
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT. ☑ Número de documento: 900230819-6
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Jamileth Quiroga Carrillo
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☑ C.E. ☐ NIT. ☐ Número de documento: 65 831190
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 4 Nº 10-07 Piso 2 - libertador
*DEPARTAMENTO: Tolima *MUNICIPIO: Chaparral
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7:30 | 4pm | lun | viern *NÚMERO DE TRABAJADORES: 7

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	16 / 02 / 2018	FAVORABLE	✓	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	96 %
		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.

Scanned by CamScanner

Nº 0896

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1, 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 5 y 7; Artículo 33, Numeral 3)	2	✓ 1	0	Area de preparación no impide el ingreso de plagas 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	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	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	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			09	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, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7)	✓ 7	3,5	0	C

Scanned by CamScanner

Nº 0896

3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36)*	4	✓ 2	0	Plan de Capacitación continuo y permanente ausente para docentes que paladean a niños los alimentos C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18	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	Proveedor de Carne - expendio de carne el gran chaparral. no cuenta con autorizacion sanitaria definitiva. 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	Registro de temperatura mal diligenciado 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			19	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	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

Scanned by CamScanner

Nº 0896

	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1).*	7	✓ 3,5	0	
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 26).*	2	✓ 1	0	actualizar plan de Saneamiento, Registros de Cumplimiento diligenciados parcialmente C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	C

La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE SUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Selecciones con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
93,5	✓	FAVORABLE	90-100%
		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	— NO —
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	— NO —

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 manifiestan hallazgos
- Subsanan punto 4.3 - Registros de Temperatura.

Por parte del establecimiento:

NINGUNA

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 09 del mes de 04 del año 2019 en la ciudad de Chaparral.

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:		FIRMA:	
NOMBRE:	Luz Elena Barrera R	NOMBRE:	Jose Edgar Cadavid G.
CÉDULA:	38 259 394	CÉDULA:	18.388.622
CARGO:	Profesional Universitario	CARGO:	Ing de Alimentos
INSTITUCIÓN:	Secretaria Salud Tolima	INSTITUCIÓN:	S. S. del Tolima

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	ANDREA del PILAR LOZANO FORERO	NOMBRE:	
CÉDULA:	1106772876 CHAP	CÉDULA:	
CARGO:	AUX. ENFERMERIA.	CARGO:	

Scanned by CamScanner