

CIUDAD: Choparral FECHA: 10 / 04 / 2019 ACTA N° 022

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Salud del Tolima

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Panificadora Roko Pau

*CÉDULA / NIT. 93451720-8 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 73162934517208

*NOMBRE COMERCIAL Roko Pau de la Octava

*DIRECCIÓN Cr 8 N° 3-46 MATRÍCULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO Tolima *MUNICIPIO Choparral

Barrio Vereda Comuna Localidad Sector Corregimiento Caserío UPZ

Otro Cuál: la loma

TELÉFONO FAX

CORREO ELECTRÓNICO Cesardelapava@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Cesar Augusto de la Pava

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. C.E. NIT. Número de documento 93 451 720

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Cesar Augusto de la Pava

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. C.E. NIT. Número de documento 93 451 720

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cr 8 N° 3-46

*DEPARTAMENTO Tolima *MUNICIPIO Choparral

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO *NÚMERO DE TRABAJADORES 01

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	<u>18a / 04s / 2018</u>	FAVORABLE	<input checked="" type="checkbox"/>	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>94 %</u>
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	<input type="checkbox"/>		
		DESAVORABLE	<input type="checkbox"/>		

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	<input type="checkbox"/>	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique:		

EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inacceptable (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 Acceptable (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 construcción. <i>(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)</i>	✓ 2	1	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)</i>	✓ 1,5	0,75	0	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)</i>	1,5	Y 0,75	0	abertura sin Protección
1.4	Instalaciones sanitarias. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)</i>	3	✓ 1,5	0	aviso alusivo a lavado de manos
1.5	Áreas de exhibición y venta <i>(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)</i>	✓ 2	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				7,75	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. <i>(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.)</i>	✓ 6	3	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 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.)</i>	✓ 6	3	0	
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) <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)</i>	✓ 6	3	0	
3.2	Reconocimiento médico. <i>(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)</i>	3	1,5	✓ 0	No presenta certificado medico de aptitud para manipular alimento
3.3	Prácticas higiénicas y dotación. <i>(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.)</i>	✓ 6	3	0	

3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)	5	✓ 2,5	0	No presenta plan de Capacitación pero responde adecuadamente las preguntas realizadas.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14,5	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	5	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, Números 5.1, 5.2 y 5.3)	✓ 2,5	1,25	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	✓ 8		0		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		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	4	✓ 2	0	Presenta Plan de Saneamiento incompleto y no lleva registros de cumplimiento	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26	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. 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	Registros de temperatura	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 6.)	✓ 8	4	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			0,85	c

La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. <small>Seleccione 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.
85,75	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	<u>NO</u>
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	<u>NO</u>

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MÉDICA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si No Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:
 Se manifiestan hallazgos de incumplimiento

Por parte del establecimiento:
 Ninguno

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 10 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 REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Cristian Tambora	NOMBRE:
CÉDULA: 1.110.505.195	CÉDULA:
CARGO: Ing Agroindustrial	CARGO:
INSTITUCIÓN: Salud Tolima	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Cesar Augusto de la Torre	NOMBRE:
CÉDULA: 93451720	CÉDULA:
CARGO: Propietario	CARGO: