



Alcaldía de Montería

FORMATO DE RADICACIÓN DE CUENTAS

NOMBRE: CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA

FECHA:

HORA:

TELÉFONO CELULAR: 3015787462

CORREO ELECTRÓNICO: carlosvargas1111@hotmail.com


FIRMA LEGIBLE CONTRATISTA

RECIBIDO CONTRATISTA

NOMBRE: CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA

FECHA:

HORA:

FIRMA QUIEN RECIBE EN LA OFICINA DE TESORERÍA MUNICIPAL.

REGISTRO PRESUPUESTAL

Beneficiario: 78076375 - CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA

NIT: 78076375

No. del Certificado de disponibilidad 23001044

Contrato No: CD-SSM-576-2023

Tiempo de Ejecucion: SEIS (6) MESES

IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL					
Rubro	Descripción	Tipo de Financiación	Producto	Programa	Valor R.P.
2.3.2.02.02.009	Servicios para la comunidad, sociales y personales	1.2.4.2.02 - SGP-SALUD-SALUD PUBLICA	1905031	1905	\$ 21.595.986,00
Total Reserva..					\$ 21.595.986,00

Total reserva en letras: VEINTIUN MILLONES QUINIENTOS NOVENTA y CINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA y SEIS Pesos

Objeto

PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL DESARROLLO DE ACCIONES DE GESTION Y/O VIGILANCIA EN SALUD PUBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERES EN SALUD EN EL MUNICIPIO DE MONTERÍA

Angelica Llorente Ramos

Angelica Llorente Ramos

Profesional Universitario (E)



Solicitó: LUPITA BELLO TOUS		
Elaboró: ALLORENTE	Imprimió: ANGELICA LLORENTE RAMOS	IP Imprimió: 186.43.33.250

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE : c00e735ce874f57d7a8106b9a73158014f5f21809eb00dfd4a85f32ee98bc0e98e6045eae4b44b5e46f159fe90d75e97

Número de Factura: FE-6

Fecha de Emisión: 10/10/2023

Fecha de Vencimiento: 09/11/2023

Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Contado

Medio de Pago: Transferencia Débito

Orden de pedido: ACTA 002 del CD-SSM-576-2023

Fecha de orden de pedido: 29/06/2023

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: VARGAS SIERRA CARLOS EDUARDO

Nombre Comercial: VARGAS SIERRA CARLOS EDUARDO

Nit del Emisor: 78076375

Tipo de Contribuyente: Persona Natural

Régimen Fiscal: R-99-PN

Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

Actividad Económica: 7490;8544

País: Colombia

Departamento: Córdoba

Municipio / Ciudad: Lorica

Dirección: CL 3 16 26 BRR CENTRO

Teléfono / Móvil: 3015787462

Correo: agroindustrialoportuna@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: ALCALDIA DE MONTERIA

Tipo de Documento: NIT

Número Documento: 800096734

Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica

Régimen fiscal: R-99-PN

Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

País: Colombia

Departamento: Córdoba

Municipio / Ciudad: Montería

Dirección: Calle 27 N 3 - 16

Teléfono / Móvil: 7910720

Correo: tesoreria@monteria.gov.co

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	01	Acta N 02 correspondiente a los servicios profesionales prestados en el periodo del 29 de julio al 28 de agosto del contrato No. CDSSM5762023	NIU	1,00	\$ 3.599.331,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 3.599.331,00

Descuentos y Recargos Globales

Nro.	Tipo	Código	Descripción	%	Valor
------	------	--------	-------------	---	-------

Información Complementaria

Nro	Nombre Campo	Valor Campo
-----	--------------	-------------

Anticipos

Nro	Valor	Fecha recibido
-----	-------	----------------

Referencias

Tipo de Documento Referencia	Número Referencia	Fecha Referencia
------------------------------	-------------------	------------------

Notas Finales

Línea de negocio:

Datos Totales



Documento validado por la DIAN 2023-10-10 21:15:37

Documento generado el: 2023-10-10 21:15:36

Generado por: Solución Gratuita DIAN

Nit: 800.197.268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	3.599.331,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	3.599.331,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	3.599.331,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	COP \$ \$ 3.599.331,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

HACE CONSTAR:

Que el (los) cliente(s)

CARLOS E VARGAS S

Identificado con **CC 78076375**

Actualmente tiene el producto Cuenta Ahorros, radicada en la oficina CERETE, con las siguientes características:

Cuentamiga

Número:	24124296323
Fecha de apertura:	25 de Julio de 2023
Condiciones de uso:	Individual, 1 firmas(s), 0 sello(s) húmedo(s) o de caucho, sin protector
Estado:	Cuenta activa

Esta constancia se expide con destino a **CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA**, realizada en el Canal Digital de la ciudad de Bogotá, el día Martes, 25 de Julio de 2023.

Cordialmente,

Vicepresidencia de Banca Masiva

Montería, 25 de septiembre de 2023

Señores

MUNICIPIO DE MONTERÍA

Fiduciaria de Occidente

Montería

Respetados señores:

Yo, **Carlos Eduardo Vargas Sierra**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 78.076.375 de Lórica, certifico a usted bajo la gravedad de juramento, que a la fecha que se expide el presente certificado figurado como contratista en los siguientes contratos de prestación de servicios Profesionales:

Nombre o Razón Social del Contratante	Nit. Contratante	Fecha de Inicio del Contrato	Fecha Final del Contrato	Contrato No.	Valor total del Contrato	Valor del Pago mensual
Municipio de Montería	800.096.734-1	29 de junio de 2023	29 de diciembre de 2023	CD-SSM-576-2023	\$ 21.595.986	\$ 3.599.331

Además, certifico bajo la gravedad de juramento, que se realizó aportes mensuales al sistema de seguridad social y pensiones sobre la base de \$ 1.439.732 M/CTE. COL., mensuales del contrato No. CD-SSM-576-2023, por lo tanto, he cumplido y me encuentro al día con mis obligaciones del sistema de salud, riesgos laborales y pensiones así:

No. Planilla	Periodo Cotizado	Valor cancelado	Salud	Pensión	riesgos
70490516	Año 2023 - agosto	\$ 418.000	\$ 180.000	\$ 230.400	\$ 7.600

Cordialmente,



Carlos Eduardo Vargas Sierra
Contratista Alcaldía de Montería
Secretaría de salud y Seguridad Social
C.C. No. 78.076.375

Montería, 25 de septiembre de 2023

Señores
FIDUCIARIA DE OCCIDENTE S.A.
Ciudad

Asunto: Información Solicitada por el artículo 42 de la Ley 2010 del 27 de diciembre de 2019

Apreciados señores:

Para efectos de determinar la tarifa de retención contenida en el Artículo 383 del Estatuto Tributario, modificado por el Artículo 42 de la Ley 2010 de 2019:

C E R T I F I C O Q U E :

		SI	NO
1	He contratado dos o más trabajadores asociados a la actividad de servicios		x

Esta certificación se expide a los 25 días de septiembre del año dos mil veintitrés (2.023)

Cordialmente,


Nombre: Carlos Eduardo Vargas Sierra
C.C No. 78.076.375 de Lorica

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DÍAS/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DÍAS/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-08	2023-08	I	07/09/2023	70490516	\$418.000	

TOTALES SALUD	
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
10	10
11	11
12	12
13	13
14	14
15	15
16	16
17	17
18	18
19	19
20	20
21	21
22	22
23	23
24	24
25	25
26	26
27	27
28	28
29	29
30	30
31	31
32	32
33	33
34	34
35	35
36	36
37	37
38	38
39	39
40	40
41	41
42	42
43	43
44	44
45	45
46	46
47	47
48	48
49	49
50	50
51	51
52	52
53	53
54	54
55	55
56	56
57	57
58	58
59	59
60	60
61	61
62	62
63	63
64	64
65	65
66	66
67	67
68	68
69	69
70	70
71	71
72	72
73	73
74	74
75	75
76	76
77	77
78	78
79	79
80	80
81	81
82	82
83	83
84	84
85	85
86	86
87	87
88	88
89	89
90	90
91	91
92	92
93	93
94	94
95	95
96	96
97	97
98	98
99	99
100	100

TOTALES PENSIÓN	
-----------------	--

<p align="center">TOTALES RIESGOS LABORALES</p>	
--	--

TOTALES CAJAS					
---------------	--	--	--	--	--

TOTALES PARAFISCALES	
----------------------	--

TOTALES POR SUBSISTEMA	
1	2
3	4
5	6
7	8
9	10
11	12
13	14
15	16
17	18
19	20
21	22
23	24
25	26
27	28
29	30
31	32
33	34
35	36
37	38
39	40
41	42
43	44
45	46
47	48
49	50
51	52
53	54
55	56
57	58
59	60
61	62
63	64
65	66
67	68
69	70
71	72
73	74
75	76
77	78
79	80
81	82
83	84
85	86
87	88
89	90
91	92
93	94
95	96
97	98
99	100
101	102
103	104
105	106
107	108
109	110
111	112
113	114
115	116
117	118
119	120
121	122
123	124
125	126
127	128
129	130
131	132
133	134
135	136
137	138
139	140
141	142
143	144
145	146
147	148
149	150
151	152
153	154
155	156
157	158
159	160
161	162
163	164
165	166
167	168
169	170
171	172
173	174
175	176
177	178
179	180
181	182
183	184
185	186
187	188
189	190
191	192
193	194
195	196
197	198
199	200
201	202
203	204
205	206
207	208
209	210
211	212
213	214
215	216
217	218
219	220
221	222
223	224
225	226
227	228
229	230
231	232
233	234
235	236
237	238
239	240
241	242
243	244
245	246
247	248
249	250
251	252
253	254
255	256
257	258
259	260
261	262
263	264
265	266
267	268
269	270
271	272
273	274
275	276
277	278
279	280
281	282
283	284
285	286
287	288
289	290
291	292
293	294
295	296
297	298
299	300
301	302
303	304
305	306
307	308
309	310
311	312
313	314
315	316
317	318
319	320
321	322
323	324
325	326
327	328
329	330
331	332
333	

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
CC	78076375	CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA		CI 3 N 16-26 Piso 3	3015787462	carlosvargas1111@hotmail.com
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	I – Independiente			CÓRDOBA	LORICA	
EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD						SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD
					EMPLEADOS
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				UPC
2023-08	2023-08	I	07/09/2023	70490516	\$418.000

DETALLE POR COTIZANTE																																															
INFORMACIÓN COTIZANTE										INFORMACIÓN NOVEDADES										PENSIÓN								SALUD			RIESGOS LABORALES			CCF			PARAFISCALES										
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subjeto	Exonerado	Columna exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SIL	IOE	MA	VAC	AVP	VCT	IRL	CONEXIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntari o Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN	
1	CC	78076375	VARGAS SIERRA CARLOS EDUARDO	59	0			N																	231001	1.439.800	230.400	0	0		0	0	EPS010	1.439.800	180.000	14-23	1.439.800	1	7.600		0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

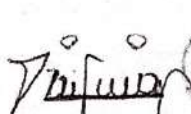
CERTIFICA

Que en el Presupuesto de Gastos e Inversiones Alcaldía de Montería Para la vigencia Fiscal de 2023 se tiene Disponibilidad Presupuestal para las siguientes partidas así:

Rubro	Descripción	Tipo de Financiación	Producto	Programa	Valor C.D.P.	Valor Disponible.
2.3.2.02.02.009	Servicios para la comunidad, sociales y personales	1.2.4.2.02 - SGP-SALUD-SALUD PUBLICA	1905031	1905	\$ 22.795.763,00	\$ 49.006.690,00
Totales...					\$ 22.795.763,00	\$ 49.006.690,00

Total CDP en letras: VEINTIDOS MILLONES SETECIENTOS NOVENTA y CINCO MIL SETECIENTOS SESENTA y TRES Pesos

El certificado No. 23001044 se emite en Montería el día miércoles 17 de mayo de 2023 como requisito previo a PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL DESARROLLO DE ACCIONES DE GESTION Y/O VIGILANCIA EN SALUD PUBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERES EN SALUD EN EL MUNICIPIO DE MONTERÍA


Dairo Hoyos Bedoya
Profesional Universitario

Solicitó : CARLOS ORDOSGOITIA SANIN

Elaboró: ALLORENTE

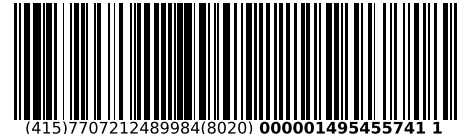
Imprimió: ANGELICA LLORENTE RAMOS

IP Imprimió: 186.43.33.250

2. Concepto 2 1 Solicitud de retiro de IVA a no responsable

4. Número de formulario

14954557411



(415)7707212489984(8020) 000001495455741 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

7 8 0 7 6 3 7 5

6. DV

7

12. Dirección seccional

Impuestos y Aduanas de Montería

14. Buzón electrónico

1 2

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente

Persona natural o sucesión ilíquida

2

25. Tipo de documento

Cédula de Ciudadanía

1 3

26. Número de Identificación

7 8 0 7 6 3 7 5

27. Fecha expedición

2 0 0 0, 1 2, 2 9

Lugar de expedición

28. País

COLOMBIA

1 6 9

29. Departamento

Córdoba

2 3

30. Ciudad/Municipio

Lorica

4 1 7

31. Primer apellido

VARGAS

32. Segundo apellido

SIERRA

33. Primer nombre

CARLOS

34. Otros nombres

EDUARDO

35. Razón social

36. Nombre comercial

37. Sigla

UBICACIÓN

38. País

COLOMBIA

1 6 9

39. Departamento

Córdoba

2 3

40. Ciudad/Municipio

Lorica

4 1 7

41. Dirección principal

CL 3 16 26 BRR CENTRO

42. Correo electrónico agroindustrialoportuna@gmail.com

43. Código postal

44. Teléfono 1

3 0 1 5 7 8 7 4 6 2

45. Teléfono 2

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal

46. Código

7 4 9 0

47. Fecha inicio actividad

2 0 0 8, 1 0, 3 0

Actividad secundaria

48. Código

4 7 2 9

49. Fecha inicio actividad

2 0 1 2, 0 1, 2 5

Otras actividades

50. Código

5 6 1 3

1 2

5 6 1 2

Ocupación

51. Código

52. Número

establecimientos

1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	4	2	4	9	5	0	5	2																

05- Impto. renta y compl. régimen ordinario

42- Obligado a llevar contabilidad

49 - No responsable de IVA

50 - No responsable de Consumo restauran

52 - Facturador electrónico

Obligados aduaneros

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos

SI

NO

X

60. No. de Folios:

0

61. Fecha

2023 - 10 - 06 / 13 : 43: 14

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.

Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre CEPEDA DIAZ ETELBERTO SEGUNDO

985. Cargo Inspector II

 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN:1
		Página 1 de 2 2022

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N°.	CD-SSM-576-2023								
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE MONTERÍA								
CONTRATISTA:	CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA								
SUPERVISOR:	YOLANDA ROJAS PALOMINO								
APOYO A LA SUPERVISIÓN	ADIELA BEATRIZ CORDERO RIVERO								
OBJETO:	PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL DESARROLLO DE ACCIONES DE GESTION Y/O VIGILANCIA SOCIAL EN SALUD PUBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERES EN SALUD EN EL MUNICIPIO DE MONTERIA								
VALOR DEL CONTRATO:	VEINTIUN MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS \$ 21.595.986								
PLAZO:	6 MESES								
FECHA DE INICIO:	29 DE JUNIO DE 2023								
FORMA DE PAGO:	El valor del contrato se pagará de la siguiente manera: a) 06 PAGOS IGUALES MENSUALES POR VALOR DE TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE (\$ 3.599.331.00). PARÁGRAFO PRIMERO: Para efectos del pago de cada una de las Cuentas de Cobro deberán estar acompañadas de la documentación que exige la Secretaría de Hacienda Municipal como lo son: 1) Certificado de cumplimiento, acta parcial de ejecución e informe de supervisión, suscritos por el Supervisor del contrato; previo Informe de las actividades desarrolladas por el contratista; 2) Sus respectivos soportes de pago mensual al día, de los aportes al sistema integral de seguridad social (Salud, Pensión y ARL); 3) Recibo de Pago, debidamente cancelado de los impuestos o estampillas a que tenga lugar el presente contrato, si hay lugar a ello. PARÁGRAFO SEGUNDO: Para efectos del pago final, el contratista se obliga a hacer entrega de los archivos y documentos a su cargo, debidamente inventariados, conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación.								
VALOR A PAGAR POR ESTE PERIODO:	TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE (\$ 3.599.331.00)								
PERIODO DE EJECUCIÓN	29 DE JULIO A 28 DE AGOSTO de 2023								
VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS Y/O ACTIVIDADES CONTEMPLADAS EN EL CONTRATO									
ACTIVIDAD/COMPROMISO	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Cumple</th> <th>No cumple</th> <th>No aplica</th> <th>Observaciones/ razones por las cuales no se cumple la función</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> 1 Brindar apoyo a la Secretaria de Salud y Seguridad Social en lo relacionado a las acciones de inspección vigilancia y control – IVC, realizando una (1) visita inicial a los siguiente establecimientos expendedores de alimentos: Restaurantes (70), Expendios de carnes (40), comidas rápidas (60), repostería y pastelería (15), Grandes Superficies (10), Minimarket (20), Ventas de Jugos (15), CDI (5), Hogares Comunitarios (5), Ventas de Fritos (10) existentes en el municipio de Montería, de acuerdo a la información que posee la Secretaria de Salud y Seguridad Social, con el fin de realizar acciones de </td> <td align="center">X</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Cumple	No cumple	No aplica	Observaciones/ razones por las cuales no se cumple la función	1 Brindar apoyo a la Secretaria de Salud y Seguridad Social en lo relacionado a las acciones de inspección vigilancia y control – IVC, realizando una (1) visita inicial a los siguiente establecimientos expendedores de alimentos: Restaurantes (70), Expendios de carnes (40), comidas rápidas (60), repostería y pastelería (15), Grandes Superficies (10), Minimarket (20), Ventas de Jugos (15), CDI (5), Hogares Comunitarios (5), Ventas de Fritos (10) existentes en el municipio de Montería, de acuerdo a la información que posee la Secretaria de Salud y Seguridad Social, con el fin de realizar acciones de	X		
Cumple	No cumple	No aplica	Observaciones/ razones por las cuales no se cumple la función						
1 Brindar apoyo a la Secretaria de Salud y Seguridad Social en lo relacionado a las acciones de inspección vigilancia y control – IVC, realizando una (1) visita inicial a los siguiente establecimientos expendedores de alimentos: Restaurantes (70), Expendios de carnes (40), comidas rápidas (60), repostería y pastelería (15), Grandes Superficies (10), Minimarket (20), Ventas de Jugos (15), CDI (5), Hogares Comunitarios (5), Ventas de Fritos (10) existentes en el municipio de Montería, de acuerdo a la información que posee la Secretaria de Salud y Seguridad Social, con el fin de realizar acciones de	X								

	inspección , vigilancia y control b. Realizar seguimiento a los establecimientos visitados de acuerdo al concepto emitido por la entidad de salud territorial. c. Entregar base de datos actualizada a la entidad territorial de manera mensual y al finalizar el contrato de los establecimientos visitados. d. Apoyar a la secretaria de Salud en las medidas sancionatorias de acuerdo con lo establecido en la entidad territorial. Actividad que se evidenciara a través de acta de visita, registro fotográfico, e informe.				
2	Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social Municipal, proyectando respuesta a derechos de petición quejas, reclamos (PQR) y solicitudes que se formulen ante la secretaria de Salud y que le sean asignados por el supervisor. Actividad que se evidenciará a través de la proyección de los oficios y/o acta de IVC e informe, de acuerdo con la solicitud requerida.	X			
3	Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social en la realización de visitas de IVC (inspección, vigilancia y control) a establecimientos de alimentos que soliciten concepto sanitario del municipio de Montería. Actividad que deberá evidenciar a través de actas de visita y registro fotográfico.	X			
4	Brindar apoyo en la programación y realización de un (1) operativo mensual del área ambiental de la secretaria de salud y seguridad social, en articulación con la policía nacional, cuerpo de bomberos, oficina de atención y prevención de riesgos y secretaria de gobierno municipal, entre otras, el cual va dirigido a establecimientos de "comidas rápidas" y "bebidas alcohólicas", con el fin de verificar la contaminación cruzada en los alimentos, cuando sea requerido por el supervisor. Para lo cual deberá presentar acta de visita y registro fotográfico.	X			
5	Brindar Asesoría y Apoyo al programa del área de alimentos de la secretaria de salud municipal, en la asistencia y participación en el comité de seguridad alimentaria nutricional, y aquellos que le sea asignado por el supervisor, para lo cual deberá: a. Apoyar en la elaboración y/o actualización de la política de seguridad alimentaria y nutricional, y cada una de las resoluciones de conformación del comité de seguridad alimentaria y nutricional. b. Apoyar en la consolidación de las actas y de registros de asistencias y evidencia y c. Supervisión del seguimiento de los planes de mejoramiento.	X			

6	Apoyar a la secretaria de salud y seguridad social, en la atención a las alertas sanitarias emitidas por el INVIMA. a. Realizar búsqueda activa del producto relacionado en esta alerta. b. Realizar actividades de inspección, vigilancia y control en las actividades de su competencia (establecimientos/transportes) que potencialmente puedan comercializar el producto y tomar las medidas sanitarias a que haya lugar. c. Dar a conocer la alerta sanitaria en los medios de comunicación que tengan disponibles (páginas web, redes sociales, entre otros) d. Informar al Invima en caso de encontrar el producto. Actividad que se evidenciara a través de actas de visitas, listado de asistencia e informes, email al área de prensa y/o publicaciones en redes sociales.	X			
7	Apoyar a la secretaria de salud y seguridad social, en la realización de visitas a establecimientos comerciales de distribución y consumo de alimentos, y cargue de la información relacionada, en atención a los productos importados reportados y consolidados por el INVIMA de forma semanal. Actividades que se evidenciaran a través de actas de visitas y formatos para la vigilancia de alimentos y materias primas para la industria de alimentos y bebidas alcohólicas importadas durante las etapas de almacenamiento, procesamiento y comercialización, pantallazos del cargue de la información.			X	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.
8	Apoyar a la Secretaria de Salud y Seguridad Social en la participación de las reuniones, comités, actividades extramurales, capacitaciones delegadas, operativos en conjunto con policía Nacional y con otras dependencias de la Alcaldía Municipal y Secretaria de Salud Departamental, capacitaciones a gremios, solicitudes del INVIMA, solicitudes de la DIAN, asistencias técnicas establecidas por el Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud y Secretaria Departamental de Salud cuando sea requerido por el supervisor. Actividad que se evidenciara a través de acta de reunión, listado de asistencia e informe.	X			
9	Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social, para llevar a cabo proyección, ejecución y seguimiento a los planes de mejoras que surjan de las visitas y/o auditoria por parte de los entes de control y que dirigida al área de salud ambiental (IVC de alimentos). Actividad que se evidenciará con entrega de informe, proyección de oficios de respuesta.			X	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.

 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN: 1
		Página 4 de 2 2022

10	Hacer parte del Equipo de respuesta inmediata (ERI) en los eventos de interés en salud pública, realizando seguimientos a los brotes y eventos cuando sea requerido. Para lo cual deberá hacer entrega de acta de reunión y registro fotográfico	X			
11	Las demás obligaciones que sean asignadas por el secretario de Salud y Seguridad Social municipal.	X			

PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, SE FIRMA LA PRESENTE ACTA A LOS 25 DÍAS DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL 2023

FIRMA


YOLANDA ROJAS PALOMINO
 Secretaria de Salud y Seguridad Social
SUPERVISOR


ADIELA CORDERO RIVERO
 Secretaría de Salud y Seguridad Social
APOYO A LA SUPERVISIÓN


 Revisó: Keyla Arciniegas – contratista secretaria Salud.

 Alcaldía de Montería	ACTA PARCIAL DE EJECUCION Secretaría de Salud y Seguridad Social	VERSIÓN:1 Página 1 de 2 2020
--	--	---

ACTA PARCIAL DE EJECUCION No. 2
25 DE SEPTIEMBRE DE 2023

CONTRATO N°:	CD-SSM-576-2023
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE MONTERÍA
CONTRATISTA:	CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL DESARROLLO DE ACCIONES DE GESTION Y/O VIGILANCIA SOCIAL EN SALUD PUBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERES EN SALUD EN EL MUNICIPIO DE MONTERIA
VALOR DEL CONTRATO:	VEINTIUN MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS \$ 21.595.986
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL NUMERO:	23001044 DEL 17 DE MAYO DE 2023 POR (\$22.795.763.00)
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL NUMERO:	23001256 DEL 29 DE JUNIO DE 2023 POR (\$21.595.986.00)
PLAZO DE EJECUCIÓN:	6 (SEIS) MESES
FECHA ACTA DE INICIO:	29 DE JUNIO DE 2023
PERIODO DE EJECUCIÓN DE LA PRESENTE ACTA:	29 DE JULIO A 28 DE AGOSTO de 2023
FORMA DE PAGO	El valor del contrato se pagará de la siguiente manera: a) 06 PAGOS IGUALES MENSUALES POR VALOR DE TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE (\$ 3.599.331.00). PARÁGRAFO PRIMERO: Para efectos del pago de cada una de las Cuentas de Cobro deberán estar acompañadas de la documentación que exige la Secretaría de Hacienda Municipal como lo son: 1) Certificado de cumplimiento, acta parcial de ejecución e informe de supervisión, suscritos por el Supervisor del contrato; previo Informe de las actividades desarrolladas por el contratista; 2) Sus respectivos soportes de pago mensual al día, de los aportes al sistema integral de seguridad social (Salud, Pensión y ARL); 3) Recibo de Pago, debidamente cancelado de los impuestos o estampillas a que tenga lugar el presente contrato, si hay lugar a ello. PARÁGRAFO SEGUNDO: Para efectos del pago final, el contratista se obliga a hacer entrega de los archivos y documentos a su cargo, debidamente inventariados, conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación.
VALOR A PAGAR POR ESTE PERIODO:	TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE (\$ 3.599.331.00)

En Montería a los (25) días del mes de septiembre del año 2023, se reunieron en la oficina de la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Municipio de Montería, **YOLANDA ROJAS PALOMINO** en calidad de Supervisor del contrato y **CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA** en calidad de Contratista de la Secretaría de Salud Y Seguridad Social, estando vigente el Contrato identificado en el encabezamiento de la presente Acta, con el propósito de dejar constancia de la verificación y certificación el cumplimiento satisfactorio parcial del objeto del presente contrato durante el periodo comprendido entre **el 29 de Julio de 2023 a 28 de Agosto de 2023.**

Gobierno de la GENTE

Calle 27 No. 3 - 16 / 7910720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gov.co

Una vez revisado y verificado el informe de ejecución del periodo a cobrar, certifica que efectivamente el contratista cumplió con las obligaciones 1,2,3,4,5,6,8,10 Y 11 por lo tanto, es procedente el pago correspondiente a la presente acta parcial N° 2.

En constancia se firma por los que en ella intervinieron.

Secretaría de Salud Montería
Yolanda Rojas Palomino
C.C. 10.797.1007
YOLANDA ROJAS PALOMINO
Secretaría de Salud y Seguridad Social
Supervisora

Carlos Vargas Sierra
CARLOS VARGAS SIERRA
Contratista

Revisó Adiel Cordero Rivero - apoyo a supervisión
Revisó Keyla Arciniegas - Contratista Sec. Salud

INFORME PARCIAL DE SUPERVISIÓN No. 2
29 DE JULIO A 28 DE AGOSTO 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N°.		CD-SSM-576-2023			
CONTRATANTE:		MUNICIPIO DE MONTERÍA			
CONTRATISTA:		CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA			
SUPERVISOR:		YOLANDA ROJAS PALOMINO			
APOYO A LA SUPERVISIÓN		ADIELA BEATRIZ CORDERO RIVERO			
OBJETO:		PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL DESARROLLO DE ACCIONES DE GESTION Y/O VIGILANCIA SOCIAL EN SALUD PUBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERES EN SALUD EN EL MUNICIPIO DE MONTERIA			
VALOR DEL CONTRATO:		VEINTIUN MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS \$ 21.595.986			
PLAZO:		6 MESES			
FECHA DE INICIO:		29 DE JUNIO DE 2023			
FORMA DE PAGO:		El valor del contrato se pagará de la siguiente manera: a) 06 PAGOS IGUALES MENSUALES POR VALOR DE TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE (\$ 3.599.331.00). PARÁGRAFO PRIMERO: Para efectos del pago de cada una de las Cuentas de Cobro deberán estar acompañadas de la documentación que exige la Secretaría de Hacienda Municipal como lo son: 1) Certificado de cumplimiento, acta parcial de ejecución e informe de supervisión, suscritos por el Supervisor del contrato; previo Informe de las actividades desarrolladas por el contratista; 2) Sus respectivos soportes de pago mensual al día, de los aportes al sistema integral de seguridad social (Salud, Pensión y ARL); 3) Recibo de Pago, debidamente cancelado de los impuestos o estampillas a que tenga lugar el presente contrato, si hay lugar a ello. PARÁGRAFO SEGUNDO: Para efectos del pago final, el contratista se obliga a hacer entrega de los archivos y documentos a su cargo, debidamente inventariados, conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación.			
VALOR A PAGAR POR ESTE PERIODO:		TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE (\$ 3.599.331.00)			
PERIODO DE EJECUCIÓN ACTUAL		29 DE JULIO A 28 DE AGOSTO de 2023			
PERIODO DE EJECUCIÓN TOTAL		29 DE JULIO A 29 DE DICIEMBRE de 2023			
VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS Y/O ACTIVIDADES CONTEMPLADAS EN EL CONTRATO					
ACTIVIDAD/COMPROMISO		Cumple	No cumple	No aplica	Observaciones/razones por las cuales no se cumple la función
1	Brindar apoyo a la Secretaria de Salud y Seguridad Social en lo relacionado a las acciones de inspección vigilancia y control – IVC, realizando una (1) visita inicial a los siguiente establecimientos expendedores de alimentos: Restaurantes (70), Expendios de carnes (40), comidas rápidas (60), repostería y pastelería (15), Grandes Superficies (10), Minimarket (20), Ventas de Jugos (15), CDI (5), Hogares Comunitarios (5), Ventas de Fritos (10) existentes en el municipio de Montería, de acuerdo a la información que	X			

Gobierno de La GENTE

Calle 27 No. 3 – 16 / 7910720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gov.co

	<p>posee la Secretaria de Salud y Seguridad Social, con el fin de realizar acciones de inspección, vigilancia y control b. Realizar seguimiento a los establecimientos visitados de acuerdo al concepto emitido por la entidad de salud territorial. c. Entregar base de datos actualizada a la entidad territorial de manera mensual y al finalizar el contrato de los establecimientos visitados. d. Apoyar a la secretaria de Salud en las medidas sancionatorias de acuerdo con lo establecido en la entidad territorial. Actividad que se evidenciara a través de acta de visita, registro fotográfico, e informe.</p>				
2	<p>Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social Municipal, proyectando respuesta a derechos de petición quejas, reclamos (PQR) y solicitudes que se formulen ante la secretaria de Salud y que le sean asignados por el supervisor. Actividad que se evidenciará a través de la proyección de los oficios y/o acta de IVC e informe, de acuerdo con la solicitud requerida.</p>	X			
3	<p>Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social en la realización de visitas de IVC (inspección, vigilancia y control) a establecimientos de alimentos que soliciten concepto sanitario del municipio de Montería. Actividad que deberá evidenciar a través de actas de visita y registro fotográfico.</p>	X			
4	<p>Brindar apoyo en la programación y realización de un (1) operativo mensual del área ambiental de la secretaria de salud y seguridad social, en articulación con la policía nacional, cuerpo de bomberos, oficina de atención y prevención de riesgos y secretaria de gobierno municipal, entre otras, el cual va dirigido a establecimientos de "comidas rápidas" y "bebidas alcohólicas", con el fin de verificar la contaminación cruzada en los alimentos, cuando sea requerido por el supervisor. Para lo cual deberá presentar acta de visita y registro fotográfico.</p>	X			
5	<p>Brindar Asesoría y Apoyo al programa del área de alimentos de la secretaria de salud municipal, en la asistencia y participación en el comité de seguridad alimentaria nutricional, y aquellos que le sea asignado por el supervisor, para lo cual deberá: a. Apoyar en la elaboración y/o actualización de la política de seguridad alimentaria y nutricional, y cada una de las resoluciones de conformación del comité de seguridad alimentaria y nutricional. b. Apoyar en la consolidación de las actas y de registros de asistencias y evidencia y c.</p>	X			

	Supervisión del seguimiento de los planes de mejoramiento.				
6	Apoyar a la secretaria de salud y seguridad social, en la atención a las alertas sanitarias emitidas por el INVIMA. a. Realizar búsqueda activa del producto relacionado en esta alerta. b. Realizar actividades de inspección, vigilancia y control en las actividades de su competencia (establecimientos/transportes) que potencialmente puedan comercializar el producto y tomar las medidas sanitarias a que haya lugar. c. Dar a conocer la alerta sanitaria en los medios de comunicación que tengan disponibles (páginas web, redes sociales, entre otros) d. Informar al Invima en caso de encontrar el producto. Actividad que se evidenciara a través de actas de visitas, listado de asistencia e informes, email al área de prensa y/o publicaciones en redes sociales.	X			
7	Apoyar a la secretaria de salud y seguridad social, en la realización de visitas a establecimientos comerciales de distribución y consumo de alimentos, y cargue de la información relacionada, en atención a los productos importados reportados y consolidados por el INVIMA de forma semanal. Actividades que se evidenciaran a través de actas de visitas y formatos para la vigilancia de alimentos y materias primas para la industria de alimentos y bebidas alcohólicas importadas durante las etapas de almacenamiento, procesamiento y comercialización, pantallazos del cargue de la información.			X	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.
8	Apoyar a la Secretaria de Salud y Seguridad Social en la participación de las reuniones, comités, actividades extramurales, capacitaciones delegadas, operativos en conjunto con policía Nacional y con otras dependencias de la Alcaldía Municipal y Secretaria de Salud Departamental, capacitaciones a gremios, solicitudes del INVIMA, solicitudes de la DIAN, asistencias técnicas establecidas por el Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud y Secretaria Departamental de Salud cuando sea requerido por el supervisor. Actividad que se evidenciara a través de acta de reunión, listado de asistencia e informe.	X			
9	Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social, para llevar a cabo proyección, ejecución y seguimiento a los planes de mejoras que surjan de las visitas y/o auditoria por parte de los entes de control y que dirigida			X	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.

 Alcaldía de Montería	INFORME PARCIAL DE SUPERVISIÓN Secretaría de Salud y Seguridad Social Municipal	VERSIÓN:1
		Página 4 de 2 2022

	al área de salud ambiental (IVC de alimentos). Actividad que se evidenciará con entrega de informe, proyección de oficios de respuesta.				
10	Hacer parte del Equipo de respuesta inmediata (ERI) en los eventos de interés en salud pública, realizando seguimientos a los brotes y eventos cuando sea requerido. Para lo cual deberá hacer entrega de acta de reunión y registro fotográfico	X			
11	Otras obligaciones que sean asignadas por el secretario de Salud y Seguridad Social municipal.	X			

Una vez revisado y verificado el informe de ejecución del periodo a cobrar, se certifica que efectivamente el contratista cumplió con las obligaciones 1,2,3,4,5,6,8,10 Y 11 por lo tanto, es procedente el pago correspondiente a la presente acta parcial N° 2.

Nota: Las Evidencias reposan en los archivos de la Alcaldía Municipal.

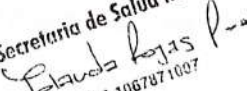
PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, SE FIRMA LA PRESENTE ACTA A LOS 25 DIAS DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL 2023

FIRMA


YOLANDA ROJAS PALOMINO
 Secretaria de Salud y Seguridad Social
SUPERVISOR


ADIELA CORDERO RIVERO
 Secretaria de Salud y Seguridad Social
APOYO A LA SUPERVISIÓN


 Revisó: Keyla Arciniegas - contratista secretaria Salud.

Secretaria de Salud Montería

 C.C.1067871007

Gobierno de La GENTE

Calle 27 No. 3 - 16 / 7910720 / Montería, Córdoba

INFORME DE EJECUCIÓN No. 2 25 DE SEPTIEMBRE DE 2023	
CONTRATO N°:	CD-SSM-576-2023
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE MONTERÍA
CONTRATISTA:	CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL DESARROLLO DE ACCIONES DE GESTION Y/O VIGILANCIA SOCIAL EN SALUD PUBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERES EN SALUD EN EL MUNICIPIO DE MONTERIA
VALOR DEL CONTRATO:	VEINTIUN MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS \$ 21.595.986
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL NÚMERO:	23001044 DEL 17 DE MAYO 2023 POR (\$22.795.763.00)
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL NÚMERO:	23001256 DEL 29 DE JUNIO DE 2023 POR (\$21.595.986.00)
PLAZO DE EJECUCIÓN:	6 MESES
FECHA ACTA DE INICIO:	29 DE JUNIO DE 2023
PERIODO DE EJECUCIÓN DE LA PRESENTE ACTA:	29 DE JULIO A 28 DE AGOSTO de 2023
FORMA DE PAGO	El valor del contrato se pagará de la siguiente manera: a) 06 PAGOS IGUALES MENSUALES POR VALOR DE TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE (\$ 3.599.331.00). PARÁGRAFO PRIMERO: Para efectos del pago de cada una de las Cuentas de Cobro deberán estar acompañadas de la documentación que exige la Secretaría de Hacienda Municipal como lo son: 1) Certificado de cumplimiento, acta parcial de ejecución e informe de supervisión, suscritos por el Supervisor del contrato; previo Informe de las actividades desarrolladas por el contratista; 2) Sus respectivos soportes de pago mensual al día, de los aportes al sistema integral de seguridad social (Salud, Pensión y ARL); 3) Recibo de Pago, debidamente cancelado de los impuestos o estampillas a que tenga lugar el presente contrato, si hay lugar a ello. PARÁGRAFO SEGUNDO: Para efectos del pago final, el contratista se obliga a hacer entrega de los archivos y documentos a su cargo, debidamente inventariados, conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación.
VALOR A PAGAR POR ESTE PERIODO:	TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE (\$ 3.599.331.00)

Para conocimiento del supervisor y demás fines pertinentes presentó el correspondiente informe de ejecución del contrato identificado en el encabezado de la presente acta, correspondiente al periodo comprendido entre el día 29 DE JULIO DE 2023 a 28 DE AGOSTO DE 2023.

OBLIGACIONES	ACCIONES	EVIDENCIAS QUE SOPORTAN EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y LAS ACTIVIDADES DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO
1. Brindar apoyo a la Secretaria de Salud y Seguridad Social en lo relacionado a las acciones de inspección vigilancia y control - IVC, realizando una (1) visita inicial a los siguiente establecimientos expendedores de alimentos: Restaurantes (70), Expendios de carnes (40), comidas rápidas (60), repostería y pastelería (15), Grandes Superficies (10),	Se realiza visita de IVC a los siguientes establecimientos comerciales: Restaurantes 13 de 70 asignados: • Pollo Arana Barbacoa Norte 08/08/23	ANEXO 1 informe, Actas de Visitas, registro fotográfico; N° de folios (193).

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Montería – Córdoba
CEL: 3015787462

Secretaria de Salud Montería
Eduardo Vargas P-
C.C. 1067071007

Minimarket (20), Ventas de Jugos (15), CDI (5), Hogares Comunitarios (5), Ventas de Fritos (10) existentes en el municipio de Montería, de acuerdo a la información que posee la Secretaría de Salud y Seguridad Social, con el fin de realizar acciones de inspección, vigilancia y control b. Realizar seguimiento a los establecimientos visitados de acuerdo al concepto emitido por la entidad de salud territorial. c. Entregar base de datos actualizada a la entidad territorial de manera mensual y al finalizar el contrato de los establecimientos visitados. d. Apoyar a la secretaria de Salud en las medidas sancionatorias de acuerdo con lo establecido en la entidad territorial. Actividad que se evidenciara a través de acta de visita, registro fotográfico, e informe.

- Romano Pastas a Mano 23/08/23
- Cocteles y Ceviches El Campeón Centro 23/08/23
- El Pollo de Oro 25/08/23
- Restaurante Pizzeria Helato 25/08/23

Expendios de carnes 17 de 40 asignados.

- Carnicería Euro Supermercados El Nuestro; 31/07/23
- Carnes Donde Heder 01/08/23
- Districarnes S & S 01/08/23
- Supercarnes GM
- Carnes D.H.E 02/08/23
- Mercarnes Rancho Grande 02/08/23
- Eficarnes Central 02/08/23
- Carnes La Doble Via 08/08/23
- Fruver y Carniceria El Éxito 24/08/23
- Carniceria JV 24/08/23
- Carnes La Economía M y L 24/08/23
- Carniceria y Tienda El Absteedor 28/08/23
- Proveedora EL Imperio paiza 28/08/23
- Carniceria megacarnes 28/08/23

Comidas Rápidas 7 de 60 asignados

- Pampas 09/08/23
- D"Leite Helados Comidas y mas 25/08/23
- The Villa Dog 28/08/23
- FK Burger Colombia 28/08/23

Repostería y pastelería 5 de 15 asignadas.

- Panadería Euro Supermercados El Nuestro; 31/07/23
- Panadería y Repostería La bendición 09-08/23

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Montería - Córdoba
CEL: 3015787462

Secretaría de Salud Montería
C.C. 10012017

	<p>Grandes Superficies 3 de 10 asignados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Euro Supermercados El Nuestro; 31/07/23. • Éxito Alamedas del Sinu 16/08/23 <p>Ventas de Jugos 3 de 15 asignados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El jugo del Amor 22/08/23 <p>Minimarket 4 de 20</p> <ul style="list-style-type: none"> • Domimarket Tienda 31/07/23 • Domimarket La 68 01/08/23 • Domiya El Recreo Minimarket 01/08/23 • Tienda Punto cubano 22/08/23 <p>CDI 2 de 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • CDI Rancho Grande 08/08/23 • CDI La palma 08/08/23 <p>Hogares Comunitarios 2 de 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hogar Comunitario Los Triunfadores 08/08/23 • Hogar Comunitario Tu Amigo Fiel 08/08/23 <p>Porcentaje de ejecución de la actividad de un 23 %</p>	
2. Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social Municipal, proyectando respuesta a derechos de petición quejas, reclamos (PQR) y solicitudes que se formulen ante la secretaria de Salud y que le sean asignados por el supervisor. Actividad que se evidenciará a través de la proyección de los oficios y/o acta de IVC e informe, de acuerdo con la solicitud requerida.	Se realizo, atención a solicitud de visita de IVC, realizada ante la secretaria de salud Municipal el establecimiento comercial Almacenes Éxitos Alamedas del Sinú área de Panadería; 16/08/23	<p>ANEXO 2.</p> <p>Radicación de reclamo y Acta de atención PQR. N° de folios (5)</p>
3. Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social en la realización de visitas de IVC (inspección, vigilancia y control) a establecimientos de alimentos que soliciten concepto sanitario del municipio de Montería. Actividad que	<p>Se realizo visita de IVC para concepto sanitario a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Domimarket Tienda 31/07/23 	<p>ANEXO 3</p> <p>Actas de visita, registro fotográfico; N° de folios (12)</p>

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Montería – Córdoba
CEL: 3015787462

Secretaría de Salud Montería
Fabiola Rojas P...
C.G.1067871507

deberá evidenciar a través de actas de visita y registro fotográfico.	<ul style="list-style-type: none"> • Domiya El Recreo Minimarket 01/08/23 • Domimarket La 68 01/08/23 • Tienda y Licores El Bunker 08/08/23 • Furtivo Taquería y Par Cositas 14/08/23 • Mercantil Zafiro 16/08/23 • Terraza Bar La Industria 16/08/23 • Don Pachó .Licores 18/08/23 • Tienda El Punto Cubano 22/08/23 • Estadero Central 23/08/23 • Proveedora EL Imperio paísa 28/08/23 	
4. Brindar apoyo en la programación y realización de un (1) operativo mensual del área ambiental de la secretaria de salud y seguridad social, en articulación con la policía nacional, cuerpo de bomberos, oficina de atención y prevención de riesgos y secretaria de gobierno municipal, entre otras, el cual va dirigido a establecimientos de "comidas rápidas" y "bebidas alcohólicas", con el fin de verificar la contaminación cruzada en los alimentos, cuando sea requerido por el supervisor. Para lo cual deberá presentar acta de visita y registro fotográfico.	Se realizó un (1) operativo de vigilancia y control el miércoles 23 de septiembre de 2023 a establecimientos que brindan servicio de hospedaje, bares y restaurantes aledaños a la zona turística.	ANEXO 4 Acta de reunión, registro fotográfico, formato de asistencia N° de folios (8)
5. Brindar Asesoría y Apoyo al programa del área de alimentos de la secretaria de salud municipal, en la asistencia y participación en el comité de seguridad alimentaria nutricional, y aquellos que le sea asignado por el supervisor, para lo cual deberá: a. Apoyar en la elaboración y/o actualización de la política de seguridad alimentaria y nutricional, y cada una de las resoluciones de conformación del comité de seguridad alimentaria y nutricional. b. Apoyar en la consolidación de las actas y de registros de asistencias y evidencia y c. Supervisión del seguimiento de los planes de mejoramiento.	Se realizó la reunión de reactivación del comité de seguridad alimentaria del municipio de Montería.	ANEXO 5 Acta de Reunión y Asistencia. N° de Folios (3)
6. Apoyar a la secretaria de salud y seguridad social, en la atención a las alertas sanitarias emitidas por el INVIMA. a. Realizar búsqueda activa del producto relacionado en esta alerta. b. Realizar actividades de inspección, vigilancia y control en las actividades de	Se detectó en la página del INVIMA una alerta sanitaria de los productos MERO MACHO AREPAS DE CHÓCOLO TIPO PANQUEQUE y LA ANTIOQUEÑA PASABOCAS FRITOS	ANEXO 6 Informe, Email enviados al área de prensa y comunicaciones con Alerta sanitaria emitida adjunta. Acta de

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Montería – Córdoba
CEL: 3015787462

Secretaría de Salud Montería
Tabares Rojas P.
C.C. 1067871307

su competencia (establecimientos/transportes) que potencialmente puedan comercializar el producto y tomar las medidas sanitarias a que haya lugar. c. Dar a conocer la alerta sanitaria en los medios de comunicación que tengan disponibles (paginas web, redes sociales, entre otros) d. Informar al Invima en caso de encontrar el producto. Actividad que se evidenciara a través de actas de visitas, listado de asistencia e informes, email al área de prensa y/o publicaciones en redes sociales.	BASTIMENTO LLANERO. Se realizó búsqueda activa en los diferentes establecimientos visitados. Se aplico medida sanitaria de seguridad.	aplicación de medida sanitaria de seguridad, acta de desnaturalización. N° de folios (12)
7. Apoyar a la secretaria de salud y seguridad social, en la realización de visitas a establecimientos comerciales de distribución y consumo de alimentos, y cargue de la información relacionada, en atención a los productos importados reportados y consolidados por el INVIMA de forma semanal. Actividades que se evidenciaran a través de actas de visitas y formatos para la vigilancia de alimentos y materias primas para la industria de alimentos y bebidas alcohólicas importadas durante las etapas de almacenamiento, procesamiento y comercialización, pantallazos del cargue de la información.	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.	No registra
8. Apoyar a la Secretaria de Salud y Seguridad Social en la participación de las reuniones, comités, actividades extramurales, capacitaciones delegadas, operativos en conjunto con policía Nacional y con otras dependencias de la Alcaldía Municipal y Secretaria de Salud Departamental, capacitaciones a gremios, solicitudes del INVIMA, solicitudes de la DIAN, asistencias técnicas establecidas por el Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud y Secretaria Departamental de Salud cuando sea requerido por el supervisor. Actividad que se evidenciara a través de acta de reunión, listado de asistencia e informe.	Participé en la Capacitación PRIMER RESPONDIENTE realizada por parte de la secretaria de Salud y Seguridad Social como acciones para la Gestión e Implementación del Sistema Emergencias Médicas (SEM) realizada el día 22 de agosto de 2023 en el auditorio Tiburcio Romero del Centro Cultural Guillermo Valencia Salgado de Montería.	ANEXO 7. Oficio de Convocatoria, Listado de Asistencia Registro Fotográfico e Informe. N° de folios (4)
9. Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social, para llevar a cabo proyección, ejecución y seguimiento a los planes de mejoras que surjan de las visitas y/o auditoria por parte de los entes de control y que dirigida al área de salud ambiental (IVC de alimentos). Actividad que se evidenciará con entrega de informe, proyección de oficios de respuesta.	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe	No registra.

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Montería – Córdoba
CEL: 3015787462

Secretaría de Salud Montería
Folios 15 P-2
C.C. 1067871007

10. Hacer parte del Equipo de respuesta inmediata (ERI) en los eventos de interés en salud pública, realizando seguimientos a los brotes y eventos cuando sea requerido. Para lo cual deberá hacer entrega de acta de reunión y registro fotográfico	Participé en el equipo de respuesta inmediata (ERI) que hizo seguimiento al posible Brote de ETA en la decimo primera brigada del Ejército Nacional de Colombia	ANEXO 8. Acta y fotografías. N° Folios (4)
11. Las demás obligaciones que sean asignadas por el secretario de Salud y Seguridad Social municipal.	Realicé visita de IVC a establecimiento de expendio de bebidas alcohólicas.	ANEXO 9. Acta IVC y fotografías. N° Folios (5)

Atentamente,


CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA
 C.C. 70.076.375

Secretaría de Salud Montería
Carlos Vargas Sierra
 C.C. 1057871007

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
 Montería - Córdoba
 CFI - 3015787462

ANEXOS

ANEXO 1.

**Acta de visita, informe,
registro fotográfico**

Nº de folios (193)



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social

**INFORME VISITA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL ESTABLECIMIENTOS
EXPENDEDORES DE ALIMENTOS. PERIODO (29 DE JULIO DE 2023 – 28 DE AGOSTO
2023)**

Durante el periodo comprendido del 29 de Julio de 2023 al 28 de Agosto de 2023 se realizaron visitas de inspección vigilancia y control a establecimientos expendedores de alimentos, con el fin de verificar los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos y materias primas de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 emitida por el ministerio de salud y protección social.

Entre los aspectos a verificar se encuentran:

- Condiciones sanitarias de instalaciones y proceso; edificaciones e instalaciones (localización y diseño, condiciones de pisos y paredes, techos iluminación y ventilación, instalaciones sanitarias); equipos y utensilios (condiciones de equipos y utensilios y superficies de contacto con alimentos); personal manipulador de alimentos (estado de salud, reconocimiento médico, prácticas higiénicas, educación y capacitación); requisitos higiénicos (control de materias primas e insumos, prevención de la contaminación cruzada, manejo de temperaturas, condiciones de almacenamiento); saneamiento (suministro y calidad de agua potable, residuos sólidos y líquidos, control integral de plagas, limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, soportes documentales de saneamiento). Los conceptos sanitarios emitidos fueron FAVORABLES Y FAVORABLES CON REQUERIMIENTOS.

ESTABLECIMIENTOS INSPECCIONADOS/ CONCEPTO SANITARIO

Restaurantes 13 de 70 asignados:

- Pollo Arana Barbacoa Norte 08/08/23 – Favorable con requerimiento
- Romano Pastas a Mano 23/08/23 - Favorable con requerimiento
- Cocteles y Ceviches El Campeón Centro 23/08/23 - Favorable con requerimiento
- El Pollo de Oro 25/08/23 - Favorable con requerimiento
- Restaurante Pizzeria Helato 25/08/23 - Favorable con requerimiento

Expendios de carnes 17 de 40 asignados.

- Carnicería Euro Supermercados El Nuestro; 31/07/23 - Favorable
- Carnes Donde Heder 01/08/23 - Pendiente
- Districarnes S & S 01/08/23 - Pendiente
- Supercarnes GM - Pendiente
- Carnes D.H.E 02/08/23 - Pendiente
- Mercarnes Rancho Grande 02/08/23 - Pendiente
- Eficarnes Central 02/08/23 – Favorable
- Carnes La Doble Via 08/08/23 - Pendiente
- Fruver y Carnicería El Éxito 24/08/23 - Pendiente
- Carnicería JV 24/08/23 - Pendiente
- Carnes La Economía M y L 24/08/23 - Pendiente
- Carnicería y Tienda El Abstecedor 28/08/23 – Favorable
- Proveedora EL Imperio paísa 28/08/23 - Favorable
- Carnicería megacarnes 28/08/23 - Pendiente



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social

Comidas Rápidas 7 de 60 asignados

- Pampas 09/08/23 - Favorable
- D'Leite Helados Comidas y mas 25/08/23 - Favorable con requerimiento
- The Villa Dog 28/08/23 – Favorable con requerimiento
- FK Burger Colombia 28/08/23 – Favorable con requerimiento

Repostería y pastelería 5 de 15 asignadas.

- Panadería Euro Supermercados El Nuestro; 31/07/23 - Favorable
- Panadería y Repostería La bendición 09-08/23 - Favorable con requerimiento

Grandes Superficies 3 de 10 asignados.

- Euro Supermercados El Nuestro; 31/07/23 - Favorable
- Éxito Alamedas del Sinu 16/08/23 - Favorable

Minimarket 4 de 20 asignados.

- Domimarket Tienda 31/07/23 - Favorable
- Domimarket La 68 01/08/23 - Favorable
- Domya El Recreo Minimarket 01/08/23 - Favorable
- Tienda Punto cubano 22/08/23 – Favorable

Ventas de Jugos 3 de 15 asignados.

- El jugo del Amor 22/08/23 - Favorable con requerimiento

CDI 2 de 5 asignados

- CDI Rancho Grande 08/08/23 - Favorable
- CDI La palma 08/08/23 - Favorable

Hogares Comunitarios 2 de 5 asignados

- Hogar Comunitario Los Triunfadores 08/08/23 - Favorable con requerimiento
- Hogar Comunitario Tu Amigo Fiel 08/08/23 - Favorable con requerimiento

Venta de Fritos 0 de 10 asignados

CONSOLIDADO ESTABLECIMIENTOS INSPECCIONADOS PERIODO 29 JULIO – 28 DE AGOSTO: 36

CONCEPTOS FAVORABLES: 13

CONCEPTOS FAVORABLES con Requerimientos: 13

PENDIENTES: 10

Elaboro: Ing. Carlos Eduardo Vargas Sierra.

Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	2023-08-02

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Carne D. H. E		
* CÉDULA / NIT	10980868-6	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	2300110980868
* NOMBRE COMERCIAL	Carne D. H. E		
* DIRECCIÓN	Mz 20143	MATRÍCULA MERCANTIL	154298
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐			
Otro ☐ Cuál	Rancho Grande		
TELÉFONOS	3022868860	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	espitia.h@hotmail.com		
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	Dairo Jose Espitia Hoyos		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	10980868
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	espitia.h@hotmail.com		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento	10980868
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Mz 20143 Barrio Rancho Grande		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Otras especies <u>Pecundo</u> EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☒ NO ☐		

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2022-07-13	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	94 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		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. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	X	1	0	 C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	X	0	Se observan pisos con grietas y grificios. Se evidencia plantilla de cuarto frío de refrigeración con prosidad y verdin. C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	X	1	0	 C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	X	0	No se observa dispensador de jabón o baño. C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	X	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6,5		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. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	X	0	Se evidencian mesones de metal oxidados; Se observa siera eléctrica con oxidos y mala limpieza. C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	X	3	0	 C

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	X		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8,5			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 (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15: Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14: Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	X	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 28: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	X	1	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 15: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	X	0	Se observan manipuladores de alimentos sin guantes protegiendo carne.	C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	X	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4).	X	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19			La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36. Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	X	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3	X	0	No se observan codificaciones en productos expedidos	C

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242/2013 Artículo 55: numeral 31).	X	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32).	X		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36).	X	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22,5	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.			

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3).	X	3	0	
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2, 4; Artículo 55: Numeral 20, 32).	3	X	0	Se evidencian desagües sin rejillas
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20).	X	2.5	0	
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)	X	3	0	
5.5	Limpeza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6	X	0	Se observan materiales en desusos acumulados
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	X	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23,5		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.	

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22: Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		4			La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.
					NA C

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
84%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede 30 días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 02 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:	<u>[Firma]</u>	Firma:	
Nombre:	<u>Carlos Vinyo Sierra</u>	Nombre:	
C.C. No.:	<u>78076375</u>	C.C. No.:	
Cargo:	<u>Contratista</u>	Cargo:	
Institución:	<u>SSM Alca / di</u>	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:	<u>[Firma]</u>	Firma:	
Nombre:	<u>YENIS SANCHEZ ARENZA</u>	Nombre:	
C.C. No.:	<u>1063905781</u>	C.C. No.:	
Cargo:	<u>SECRETARIA</u>	Cargo:	

SP-1-31
Versión 4
2019-05-09

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS
CÁRNICOS COMESTIBLES

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invima



Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	2023-08-01

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Cerro Dando Heder

* CÉDULA / NIT

10776059

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

2300110776059

* NOMBRE COMERCIAL

Cerro Dando Heder

* DIRECCIÓN

Ci 26 cr 12 L 2

MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

Barrio ☒

Vereda ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Casero ☐

UPZ ☐

Otro ☐

Cuál

El Dorado

TELÉFONOS

3205101499

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

* NOMBRE DEL PROPIETARIO

Heder Palmera

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

10776059

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Heder Palmera

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

* Número de documento

10776059

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Ci 26 cr 12 L 2

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:

CARNE

Bovina ☒

Porcina ☒

Aves ☒

Otras especies

Pescado

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS:

SI ☐

NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		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. <small>(Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)</small>	X	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. <small>(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)</small>	2	X	0	Se observan paredes manchadas y deterioradas en todo los Atrios.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. <small>(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)</small>	X	1	0	C
1.4	Instalaciones sanitarias. <small>(Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)</small>	3	X	0	Se observan baño con tuberías suciedad y artículos en desuso almacenados.
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. <small>(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)</small>	1	0.5	X	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6,5 %		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. <small>(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)</small>	5	X	0	Se evidencia hacha de picar carne oxidada; se observa mesa oxidada.
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. <small>(Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)</small>	6	X	0	Se observan equipos de congelación con tapas oxidadas, exteriores corroidas.

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	X		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5.5%		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 (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15: Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14: Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	X	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15: Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2	1	X	No se observan en los manipuladores documentos que certifiquen la aptitud médica a manipuladores.	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	X	0	Se observa manipulación de carne y alimentos sin previo lavado de manos;	C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2.5	X	Se evidencia que el personal manipulador no posee dotación propia para su labor	C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Resolución 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4.)	3	X	0	Dos de los manipuladores no poseen certificados como manipulador de alimentos.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10.5%		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.		

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	X	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3	X	0	No se observan códigos de identificación de materia prima y productos expendidos.	C

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242/2013 Artículo 55: numeral 31).	X	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32).	X		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j, Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36).	5	X	0	Se observan diferentes materias primas (carne de res, cerdo, pollo y pescado) en separación y metidos en los congeladores		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20 %		La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.			

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3).	6	X	0	No se evidencia tanque reservorio de almacenamiento de agua.		C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2, 4; Artículo 55: Numeral 20, 32).	X	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20).	5	X	0	Se observan tanques de almacenamiento de residuos sintéticos; se evidencia material en desuso acumulado.		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)	6	X	0	No se evidencia control de plagas y roedores; No se observa programa ni registros.		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6	X	0	Se observan áreas con suciedad debajo de mesas, refrigeradores y congeladores, baños; se evidencian conchillos sucios.		C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	X	No se observan programas documentales ni registros.		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14,5 %		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.			

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22: Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32)	X	2	0		NA	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		4 %		La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.			

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
61 %	FAVORABLE	90 - 100%	
	X PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.
Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede 30 días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 _____ del mes de _____ del año _____ en la Ciudad de _____.

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: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Carlos Varga Stern</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>78070345</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Contralista</u>	Cargo: _____
Institución: <u>SSM Alca Idia</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: <u>Heder Palmura T.</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Heder Palmura Torrealba</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>10776059</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Administrador</u>	Cargo: _____

Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	2023-07-31

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Inversores Euro S.A.		
* CÉDULA / NIT	811045607-6	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23001811045607
* NOMBRE COMERCIAL	Carne Inversin Eurosupermercado El Nuevo		
* DIRECCIÓN	Cl 29 # 20-334	MATRÍCULA MERCANTIL	95910
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☐	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UPZ ☐
Otro ☒	Cuál Centro Comercial Nuevo		
TÉLFONOS	3006335613 - 3623366	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	gestiondocumentaleurosupermercados.com		
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	Inversores Euro S.A.		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐	C.E. ☐	NIT ☒ Número de documento 811045607-6
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Carlos Alberto Sarmiento Correa		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐ Número de documento 70560254
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cr 47 n° 83A-40 B1 25 Lc 13		
* DEPARTAMENTO	Antioquia	* MUNICIPIO	Itagüí
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Otras especies <u>Pecado</u>		
EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS:	SI ☐	NO ☒	

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	FAVORABLE	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
		PENDIENTE	
		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:	

SP-1-31 Versión 4 2019-05-09	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	 
	Secretaría de Salud y Seguridad Social	

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. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	X	1	0	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	X	0	Se observan productos de deshecho sin rotular en los muros de la zona de baños.
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	X	0.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8,5 %		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. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	X	2.5	0	
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	X	3	0	

SP-1-31
Versión 4
2019-05-09

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	X	0.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32%	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 (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15: Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14: Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	X	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	X	1	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.5, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	X	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	X	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4).	X	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22%	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.		

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	X	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	X	1.5	0		C

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14. Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31).	X	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32).	X		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36).	X	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				24 %	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3).	X	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2, 4; Artículo 55: Numeral 20, 32).	X	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20).	X	2.5	0			C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)	X	3	0			C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	X	3	0			C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	X	1	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				28 %	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.		

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22: Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32)	X	2	0		NA	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				4 %	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.		

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invima



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
98,5%	X FAVORABLE	90 - 100%	
	PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.
Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede _____ días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 _____ del mes de _____ del año _____ en la Ciudad de _____.

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: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Carlos Vargal Sierra</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>73076345</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Contratista</u>	Cargo: _____
Institución: <u>SSM Alcaidín</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Mario Andrés Orozco Romero</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>4.060.503.701</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Asx. De procesos.</u>	Cargo: _____

Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	2013 08 08

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Carnes La Doble Via		
* CÉDULA / NIT	10768784-9	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	2300110768784
* NOMBRE COMERCIAL	Carnes La Doble Via		
* DIRECCIÓN	Mz 30 Lt 11 S1	MATRÍCULA MERCANTIL	122670
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UPZ ☐
Otro ☐	Cuál: Rancho Grande		
TÉLEFONOS	3126031913	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	sotodeibis03@gmail.com		
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	Deibis Soto Jimenez		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐
NÚMERO DE DOCUMENTO	10768784		
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Deibis Soto Jimenez		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐
NÚMERO DE DOCUMENTO	10768784		
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Mz 78 Lt 16 Cond. Claro		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Otras especies: Pescado		
EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS:	SI ☐	NO ☒	

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		PENDIENTE		
		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. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	X	0	Se observan deterioro en pisos y paredes.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	X	0	Se evidencian altas temperaturas en la zona de procesos.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	X	0	Se observan baños sin puertas.
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	X	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5	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. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	X	0	Se observan equipos oxidados en su estructura.
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	X	3	0	

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	X		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8.5			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 (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	X	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2	X	0	No se observan exámenes médicos en uno de los manipuladores	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	X	0	Se observan manipuladores sin guantes, tapabocas y calzado adecuado.	C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	X	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4).	3	X	0	Se observan certificados a manipuladores de alimentos verificados.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14			La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	X	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	X	1.5	0		C

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242/2013 Artículo 55: numeral 31).	X	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Párrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2. Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32).	X		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j; Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36).	5	X	0	No se observan registros de temperatura en equipos.		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21.5	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.			

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3).	X	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.4; Artículo 55: Numeral 20, 32).	X	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20).	X	2.5	0			C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)	6	X	0	No se observan certificados de fumigación actualizados.		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6	X	0	No se evidencian registros de limpieza y Desinfección.		C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	X			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.			

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22: Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32)	X	2	0		NA	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.			

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Secretaría de Salud y Seguridad Social



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
73,5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.
Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede _____ días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 08 del mes de 08 del año 2023 en la Ciudad de Montería.
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: <u>Carlos Vargas Sierra</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>78026345</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Coordinador SSM</u>	Cargo: _____
Institución: <u>Alcalde</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: <u>Deibis Soto</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Deibis Soto</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>10769794</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>RAZONEDOR</u>	Cargo: _____

Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	2022-08-01

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		
* CAMPO OBLIGATORIO		
RAZÓN SOCIAL	Districorno S 8 S	
* CÉDULA / NIT	1067892457-3	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 230011067892457
* NOMBRE COMERCIAL	Districorno S & S	
* DIRECCIÓN	Cl 26 N # 17-35	MATRÍCULA MERCANTIL 199015
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO Montería
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐
Localidad ☐	Sector ☐	Corregimiento ☐
Casero ☐	UPZ ☐	
Otro ☐	Cuál El Dorado	
TELÉFONOS	3215804412	FAX
CORREO ELECTRÓNICO	districornossys5@gmail.com	
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	Yajaira Sanchez Martinez	
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐
NIT ☐	Número de documento	1067892457-3
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Yajaira Sanchez Martinez	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐
NIT ☐	Número de documento	1067892457-3
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cl 26 N # 17-35 Br El Dorado	
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO Montería
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒	
Otras especies	Peces	
EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS:	SI ☒	NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA		
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2022-07-16	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN 94 %
	FAVORABLE	☒
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
	PENDIENTE	
	DESFAVORABLE	

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

SP-1-31 Versión 4 2019-05-09	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES			
	Secretaría de Salud y Seguridad Social			

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. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	X	1	0		C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	X	1	0		C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	X	1	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	X	1.5	0		C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	X	No se evidencia programa de mantenimiento de instalaciones.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					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. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	X	2.5	0	
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	6	X	0	Se observa goteo en el display de la nevera de exhibición de carnes. Se evidencia tapa de congelador de carne oxidada.

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	X	No se encuentra programa de mantenimiento de equipos y utensilios.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8			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 (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15: Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	X	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15: Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2	1	X	No se observan exámenes médicos en los 3 trabajadores de la empresa.	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	X	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	X	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4).	X	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20%			La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	X	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3	X	0	No se observan procesos de trazabilidad (códigos/rotulos) en carnes que se expenden.	C

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS
CÁRNICOS COMESTIBLES

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242/2013 Artículo 55: numeral 31).	X	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Números 3, 5; Artículo 55: Números: 27, 32).	X		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/2013 Artículo 129; Números 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 38).	5	X	0	Se evidencia guarda en el almacenamiento de productos en congelador.		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20		La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.			

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Números 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3).	X	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2, 4; Artículo 55: Numeral 20, 32).	X	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20).	X	2.5	0			C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)	X	3	0			C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Números 12, 38)	6	X	0	Se observa suciedad a pared de muros de freído y almacenamiento de alimentos		C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	X	No se evidencia plan de saneamiento No se observan registros de temperatura, limpieza y control de plagas		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.			

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22: Números 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32)	X	2	0		NA	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		4		La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.			

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
84% X	FAVORABLE	90 - 100%	
	PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede 30 días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se requiere subsanar los hallazgos.

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 01 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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: Carlos Vargas Sierra
C.C. No. 79076345
Cargo: Contratista
Institución: SSM Montería

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____
Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Luis Simanca
C.C. No. 1067884882
Cargo: Administrador

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____



Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	2023 08 02

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Eficinas Central		
* CÉDULA / NIT	1066728388-9	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	230011066728388
* NOMBRE COMERCIAL	Eficinas Central		
* DIRECCIÓN	Cr 3 N° 8-85	MATRÍCULA MERCANTIL	205268
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐			
Otro ☐ Cuál	La Coquera		
TELÉFONOS	3135889699	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	mariaelapetro5620@gmail.com		
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	Yenifer Petro Gervito		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1066728388
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Yenifer Petro Gervito		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1066728388
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Dg 25 A Tv 3-37 La Granja		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Otras especies <u>Porcino</u> EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☒ NO ☐		

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
	PENDIENTE	
	DESAVORABLE	

*** 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:	

**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS
CÁRNICOS COMESTIBLES**

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invima



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.
Critico (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. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262, Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 1, 2, 10, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10, Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	X	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	X	1	0	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	X	1	0	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	X	1.5	0	C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	X	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9			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. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24, Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 240/13, Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24, Resolución 242/2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33, Resolución 835 de 2013.)	X	2.5	0	C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4, Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25, 26, 27, Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	X	3	0	C

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS
CÁRNICOS COMESTIBLES

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	X		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		11		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 (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	X	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	X	1	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	X	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	X	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4.)	X	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		22		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.		

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	X	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3	X	0	No se evidencia trazabilidad del producto expendido.	C

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS
CÁRNICOS COMESTIBLES

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 8109 de 2006. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242/2013 Artículo 55: numeral 31).	X	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 6, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Números 3, 5; Artículo 55: Números 27, 32).	X		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/2013 Artículo 129; Números 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36).	5	X	0	No se observan registros de temperatura de equipos de refrigeración y congelación		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20		La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.			

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Números 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)	X	3	0		
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2, 4; Artículo 55: Numeral 20, 32).	X	1.5	0		
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20).	X	2.5	0		
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)	6	X	0	No se evidencia certificado de control de plagas actualizado	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Números 12, 38)	X	3	0		
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	X	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.		

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22: Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		4			La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.
					NA C

**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS
CÁRNICOS COMESTIBLES**

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invima



II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
91%	X FAVORABLE	90 - 100%	
	PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.
Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede _____ días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD
Si ☒ No ☐ Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES
Por parte de la autoridad sanitaria:

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 <u>08</u> del mes de <u>Agosto</u> del año <u>2023</u> en la Ciudad de <u>Montería</u> .
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:	<u>[Firma]</u>	Firma:	_____
Nombre:	<u>Carlos Vargen Sierra</u>	Nombre:	_____
C.C. No.	<u>78046385</u>	C.C. No.	_____
Cargo:	<u>Contratista SSM</u>	Cargo:	_____
Institución:	<u>Alcaldía</u>	Institución:	_____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:	<u>ELEN MOJILLO</u>	Firma:	_____
Nombre:	_____	Nombre:	_____
C.C. No.	<u>1.067.160.134</u>	C.C. No.	_____
Cargo:	<u>ADMINISTRADOR</u>	Cargo:	_____

Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	2023-08-02

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

Razón Social: Mercaderes Rancho Grande

* Cédula / NIT: 1067887932-0 * Número de inscripción: 230011067887932

* Nombre Comercial: Mercaderes Rancho Grande

* Dirección: Cr 9w pro 10-01 Matrícula Mercantil: 189673

* Departamento: Córdoba * Municipio: Montería

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál: Rancho Grande

Teléfonos: 3218890227 FAX:

Correo Electrónico: williamcuello@hotmail.com

* Nombre del Propietario: William Alejandro Cuello Morales

* Documento de Identificación: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1067887932

Nombre del Representante Legal: William Alejandro Cuello Morales

Documento de Identificación: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 1067887932

* Dirección de Notificación: Cr 9 # 12A-04 Barrio Granada

* Departamento: Córdoba * Municipio: Montería

* Tipo de Productos que Expende: CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒
Otras especies: Peces

Expende otro tipo de productos: SI ☒ NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	FAVORABLE	%	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		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

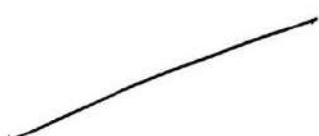
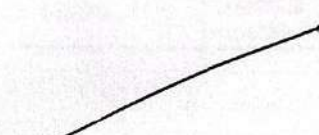
1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	☒	1	0	 C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	☒	0	Se evidencian piso partidos y con manchas de óxido. C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	☒	1	0	 C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	☒	0	Se observa bano con panderas en deterioro en donde se almacenan productos de aseo y ropa de operarios. C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	☒	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6,5			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

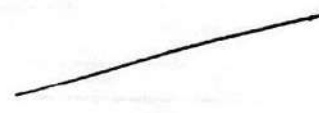
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	☒	0	Se evidencian mesas, partes de mesas de exhibición oxidadas. C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	6	☒	0	Se observa en cuanto frío piso poroso y rejilla de desagüe partida. C

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	X	0.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6.5		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 (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	X	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2	1	X	No se evidencian exámenes de Aptitud médica como manipulador de alimentos en los tableros de	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	X	0	Se observa almacenamiento inadecuado de insumos.	C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	X	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4).	X	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	X	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3	X	0	No se observa trazabilidad de productos exhibidos.	C

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242/2013 Artículo 55: numeral 31).	X	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32).	X	0	0		C	
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/2013 Artículo 129: Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36).	X	2.5	0		C	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		22.5		La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.			

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	NA	C
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3).	X	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2, 4; Artículo 55: Numeral 20, 32).	X	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20).	5	X	0	Se evidencian tangos de residuos sin tapa.		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)	X	3	0			C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6	X	0	Se observa agua de lavado de utensilios dentro de baños.		C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	X	No se observan plan de saneamiento ni sus registros.		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20.5		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.			

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS	NA	C
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22: Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32)	X	2	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		4		La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.			

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
77 %	FAVORABLE	90 – 100%	
	X PENDIENTE	60 – 89,9%	
	DESAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede 30 días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Subsanar los hallazgos encontrados.

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 02 del mes de Aguosto del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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: Carlos Vargu Silva
C.C. No. 78076315
Cargo: Contratista
Institución: SSM Alcaldia

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____
Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: Luis Rafael Guedes
Nombre: Luis Rafael Guedes
C.C. No. 1065572057
Cargo: Cajero

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____

Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	20230801

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		
* CAMPO OBLIGATORIO		
RAZÓN SOCIAL	Super Carnes 6M	
* CÉDULA / NIT	1067913873-6	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 230011067913873
* NOMBRE COMERCIAL	Super Carnes 6M	
* DIRECCIÓN	Cr 14 av #26-13	MATRÍCULA MERCANTIL 180830
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO Montería
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐
Localidad ☐	Sector ☐	Corregimiento ☐
Caserío ☐	UPZ ☐	
Otro ☐	Cuál El Dorado	
TÉLFONOS	313 345 975+	FAX
CORREO ELECTRÓNICO	rdgm30@gmail.com	
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	Ruben Dario Gomez Muñoz	
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐
NIT ☐	Número de documento	1067913873
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Ruben Dario Gomez Muñoz	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐
NIT ☐	Número de documento	1067913873
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cr 14 av #26-13	
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO Montería
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒	
Otras especies	Pescados	
EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS:	SI ☒	NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2022/03/09	FAVORABLE	
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X
		PENDIENTE	
		DESFAVORABLE	
		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	87 %

* MOTIVO DE LA VISITA			
PROGRAMACIÓN	X	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

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 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. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2	X	0	Se observan espacios abiertos en facilidad de acceso de p-ho, suciedad y plaga.	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	X	1	0		C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	X	1	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	X	1.5	0		C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	X		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8 %			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. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	X	0	Se observa meson de trabajo con óxido.	C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	6	X	0	Se evidencian equipos con óxido, fuga de agua o tuberías de desagüe de vitrinas y dispensadores en cuartos fríos.	C



2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	X		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5.5			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 (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numeral 1, 3.16; Artículo 67; Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17; Numeral 16; Artículo 130; Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16; Numeral 16; Artículo 55; Numeral 21.2.)	X	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 1; Artículo 67; Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14)	2	1	X	No se evidencian exámenes de aptitud como manipuladores de alimentos en las 3 personas encargadas de la operación.	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67; Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 3; Artículo 17; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 3; Artículo 16; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	X	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17; Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16; Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	X	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 21.3; Artículo 69; Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 2; Artículo 132; Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 2; Artículo 57; Numerales 1, 2, 4).	3	1.5	X	No se evidencian certificados de manipuladores de alimentos en los operarios	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17.5			La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31; Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66; Numeral 3; Artículo 67; Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129; Numeral 3; Artículo 130; Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54; Numeral 4; Artículo 55; Numerales 28, 29)	X	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.2.2; Artículo 36; Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 3.3; Artículo 55; Numeral 32.)	3	X	0	No se evidencian códigos en las cestas y medidas con las que son expandidas.	C

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242/2013 Artículo 55: numeral 31).	X	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 56 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Números 3, 5; Artículo 55: Números: 27, 32).	X		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Números 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36).	X	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		22,5%		La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.			

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Números 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3).	X	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2, 4; Artículo 55: Numeral 20, 32).	X	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20).	5	X	0	No se evidencian tanques de residuos sólidos con rotulados que identifiquen el tanque con los de almacenamiento de carne sólida.		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)	6	X	0	No se observan certificados de fumigación actualizados en las instalaciones		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Números 12, 36)	6	X	0	Se observan suciedad en rejas de exhibición, mesas, area de almacenamiento de empaques, baños.		C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	X			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17,5		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.			

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22: Números 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32)	X	2	0		NA	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		4		La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.			

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
74,5	FAVORABLE	90 - 100%	
	☒ PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.
Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede 30 días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se requiere subsanar los hallazgos encontrados.

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 01 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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: <u>Carlos Vargas Sierra</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>78076345</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Contratista</u>	Cargo: _____
Institución: <u>SSM Alcaldía</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: _____	Firma: _____
Nombre: <u>Ruben Gomez</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>1067 913 873</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>ADMON</u>	Cargo: _____

SP-1-04 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES			
	Secretaría de Salud y Seguridad Social			

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	AAAA-MM-DD	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:	
GRAN SUPERFICIE ☐	GRAN SUPERFICIE CON PREPARACIÓN DE ALIMENTOS ☒

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	
* CAMPO OBLIGATORIO	
RAZÓN SOCIAL	Inversiones Euro S.A
* CÉDULA / NIT	811045607-6
* NOMBRE COMERCIAL	Euro Supermercado El Nuevo
* DIRECCIÓN	Cl 29 # 20-334
* DEPARTAMENTO	Córdoba
MATRÍCULA MERCANTIL	95910
* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☐	Vereda ☐
Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐
Caserío ☐	UPZ ☐
Otro ☒	Cuál Centro Comercial El Nuevo
TELÉFONOS	3006335613 - 3623366
FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	gestiondocumental@eurosupermercados.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Inversiones Euro S.A
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 811045607-6
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Carlos Alberto Trujillo Correa
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 70560257
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cr 47 n° 83 A-40 B1 25 LC 13
* DEPARTAMENTO	Antioquia
* MUNICIPIO	Itagüí
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	1-5 7:00 am - 9 pm D-F 7:00 am - 8 pm
* NÚMERO DE TRABAJADORES	37

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	20/11/20	FAVORABLE	☒
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
		DESFAVORABLE	
		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	94,5 %

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

SP-1-04 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES	 
	Secretaría de Salud y Seguridad Social	

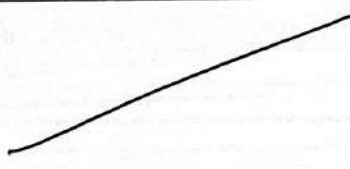
EVALUACIÓN	
Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8.)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	X	1	1	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	X	1	2	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3	X	3	No se observa rotulado en producto de desinfección por manos
1.5	Distribución y áreas. (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	X	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9,5 %			La calificación del bloque corresponde al 11% 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.)	X	1.5	0	
2.2	Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	X	1.5	0	
2.3	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)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10 %			La calificación del bloque corresponde al 10% 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.)	X	2.5	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).	X	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.)	X	3	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16%		La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta		

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (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.)	X	2	0	 <div>C</div>
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.)	X		0	 <div>C</div>
4.3	Control de Proceso. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	X	1.5	0	 <div>C</div>
4.4	Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	X	1.5	0	 <div>C</div>
4.5	Procedencia y requisitos legales. (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	X	2	0	 <div>C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20 %		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	X	2	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	1	0		C

**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES
SUPERFICIES**

Invimio



Secretaría de Salud y Seguridad Social

5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2	X	0	Se evidencia menor sin bolsa en momento de recepción de mercancía	C
5.4	Control Integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	X	2	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	X	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				21%	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	

6	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Condiciones generales de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	X	2.5	0		C
6.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	X	5	0		C
6.3	Manejo y exhibición 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.)	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
97 %	X 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	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS	
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.	

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD	
Si ☒ No ☐	Cuál:

Gobierno de la GENTE



VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personal que intervinieron en la visita, hoy 31 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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: Carlos Vargas Sierra
C.C. No. 78276345
Cargo: Contratista
Institución: SSM Alcaldía

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____
Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Mario Andrés Orozco Romero
C.C. No. 1069503701
Cargo: Aux. De Protección

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Invima	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023-04-31	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:			
Restaurante ☐	Cafetería ☐	Panadería ☒	Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuál: _____

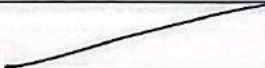
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	Inversiones Euro S.A.		
* CÉDULA / NIT	811045607-6	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23001811045607
* NOMBRE COMERCIAL	Panadería Eurosupermercado El Nuestro		
* DIRECCIÓN	Cl 29 #20-337	MATRÍCULA MERCANTIL	95910
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐			
Otro ☐ Cuál			
TELÉFONOS	3006335613 - 3623366	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	gestiondocumentaleurosupermercados.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Inversiones Euro S.A.		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒	Número de documento	811045607-6
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Carlos Alberto Jaramillo Correa		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento	70560257
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cr 47 n° 83A-40 BL25 LC13		
* DEPARTAMENTO	Antioquia	* MUNICIPIO	Itagüí
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-V 7:00am - 9:00pm S y F 7:00am - 8:00pm		* NÚMERO DE TRABAJADORES
			2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA				
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Especifique:		

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	 INVIMA INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES Y NORMAS ALIMENTARIAS	 GOBIERNO DE LA GENTE MONTERÍA
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

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. (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)	X	1	0	 C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	X	1	0	 C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	X	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.)	X	2	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10 %		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.)	X	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)	X	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.)	X	3.5	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	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	X	0	C Se evidencia productos almacenados en congelación sin el debido orden; Se observan áreas desorganizadas.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16,5 %		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, 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; 634 y 635 de 2013.)	5	X	0	Se evidencian insumos de panadería como galletas aperturadas en donde se observan varias evidencias de la misma referencia sin terminar.	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.)	X		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.)	X	3.5	0		C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		22.5%			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.)	X	3.5	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	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	X	0	Se evidencian conchas sin tapa.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	X	3.5	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	X	1	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		31%			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
92%	X FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 31 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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: Carlos Varga Sierra
C.C. No. 78046375
Cargo: Contratista
Institución: SSM Alcaldía

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____
Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Mano Andrés Orozco Romero
C.C. No. 1.069.503.701
Cargo: Aux. de procesos.

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 08 28	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☒ Comedores ☐ Cual: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Keyla Martínez Doria

* CÉDULA / NIT 1003431195-9 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 230011003431195

* NOMBRE COMERCIAL FK Burger Colombia

* DIRECCIÓN C/ 60 07 Lc 102 MATRÍCULA MERCANTIL _____

* DEPARTAMENTO Colombia * MUNICIPIO Montería

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cual La Castellana

TÉLEFONOS 3127826736 FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO jcbarríos64@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Keyla Martínez Doria

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1003431195

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Keyla Martínez Doria

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento 1003431195

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN C/ 42 38 100 Dr. Santa Elena Urb. Nueva

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-D 4pm - 12am * NÚMERO DE TRABAJADORES 6

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	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 PRÁCTICAS 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 afecta la inocuidad de los alimentos y deba aplicarse 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. (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 6)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	2	X	0	Se observan paredes manchadas y deterioradas en cocina, zona de lavado
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7%			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	X	0	Se evidencia acumulación de suciedad y grasa en conducto extractor de aire, extractor, campana
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)	X	3.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9,5%			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)	X	3.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No se observa examen médico de rutina como manipulador ni de los empleados
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	X	0	No se evidencian guantes, frotabucos ni desinfectante en el personal manipulador
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36)	4	2	X	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10,5%			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, 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	X	0	No se observan rotulados en materias primas elaboradas en el establecimiento.
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)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425; Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 f, 3.2, 3.3 y 5)	7	X	0	No se evidencian termómetros y equipos; No se observan registros de temperatura;
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6; Artículo 33, Numeral 9)	X	2	0	
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)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10)	X	2	0	
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	X	0	Se observan papeles de residuos sin tapa
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3)	X		0	No se evidencia certificado de fumigación
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	X	0	Se observan abundantes equipos en desuso; Se evidencia pared manchada y telarañas.
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26)	2	1	X	No poseen plan de saneamiento; No se evidencian registros;
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25,5%			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
71,5 %	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

SP-1-01
Versión 4
2016-09-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invirta



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 28 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montenegro

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:	Carlos Varga Sim	Nombre:	
C.C. No.:	78040345	C.C. No.:	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Keyla Martínez Dorica	Nombre:	
C.C. No.:	10034311915	C.C. No.:	
Cargo:	Administradora	Cargo:	

SP-1-01
Versión 4
2016-05-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

10/10/20



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2018 02 26	Montevideo	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Fritería ☐ Comidas rápidas ☒ Comedores ☐ Otro ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPOS OBLIGATORIOS

RAZÓN SOCIAL: Vega Corrales Alex Mauricio

* CÉDULA / NIT: 1067896412-0 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 230021067896412

* NOMBRE COMERCIAL: The Villa Dogs

* DIRECCIÓN: Cr 60 # 6-26 MATRÍCULA MERCANTIL: 123066

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montevideo

Barrío ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Otro: L. Castellana

TÉLEFONOS: 3114069814 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: alexvega10@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Vega Corrales Alex Mauricio

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☒ CE ☐ NIT ☐ Número de documento: 1067896412

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Vega Corrales Alex Mauricio

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☒ CE ☐ NIT ☐ * Número de documento: 1067896412

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 3+A # 3+-05 Br Mi Refugio

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montevideo

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 5pm-12pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 25

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
NO / MENCIÓN				

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	☒	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICAS 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.
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 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 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)	2	X	0	No se observa separación o barrera para impedir ingreso de suciedad, plagas y roedores.
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X	0	Se evidencia polvo y pisos porosos.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	X	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7%			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)	X	2.5	0	
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)	X	3.5	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. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X	3.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No se evidencia certificados de aptitud médica como manipulador de alimentos en 15 trabajadores.
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	X	0	Se observan manipulador con cutículas, pulsera; se evidencia el uso de gorro y tapabocas.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	X	No se evidencia programa de capacitación; no se observan certificados.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10,5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la GENTE

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invirma



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 663, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	X	0	No se observan productos elaborados como falsos con rotulados; se evidencian procesos sin rotulados.
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.)	X		0	
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	X	0	No se evidencian registros de temperatura en equipos.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6; Artículo 33, Numeral 9.)	4	X	0	Se observan productos almacenados en cantidad sobre el piso; se observan cajas de cliente en piso.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17%			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.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
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	X	0	Se observan contenedores de basura sin tapa;
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	X	0	Se observan suciedad en paredes de mesa de lavado a mano; se observan muchos materiales de desuso.
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se evidencian plan de saneamiento; No se observan registros.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25.5			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
72%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invitmo



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y/o personas que intervinieron en la visita, hoy 28 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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: Carlos Vargués Sierra
C.C. No: 78276347
Cargo: Contratista
Institución: SSM Alcaldía

Firma: [Firma]
Nombre: [Firma]
C.C. No: [Firma]
Cargo: [Firma]
Institución: [Firma]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: Alex Vega
Nombre: Alex MAURICIO VEGA C.
C.C. No: 1067896412
Cargo: Administrador

Firma: [Firma]
Nombre: [Firma]
C.C. No: [Firma]
Cargo: [Firma]

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS		Invima 
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023-08-23	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento			
Restaurante ☐	Cafetería ☐	Panadería ☐	Frutería ☐ Comidas rápidas ☒ Comedores ☐ Cúal: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL		Carlos Mario Marrugo Gomez	
* CÉDULA / NIT	1064995871	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	230011064995871
* NOMBRE COMERCIAL		D'Leite Helados Comidas y mas	
* DIRECCIÓN	Cra 1 de 01	MATRÍCULA MERCANTIL	190291
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☐	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UPZ ☐
Otro ☒	Cúal: Ponder del Cino		
TELÉFONOS	3107386018	FAX	—
CORREO ELECTRÓNICO	cmarrugo31@hotmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO		Carlos Mario Marrugo Gomez	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1064995871
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL		Carlos Mario Marrugo Gomez	
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento	1064995871
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN		C1 25 16 w Br El Dorado	
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 10 am - 10 pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique:		

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

SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL

Instituto



EVALUACIÓN

Aceptada (A)	Marques con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instrumento para el aspecto a evaluar
Aceptada con Recomendación (AR)	Marques con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instrumento para el aspecto a evaluar
Inaceptada (I)	Marques con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instrumento para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marques con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a evaluar no se realice por parte del establecimiento y calificarse como Aceptada (A). Justificar la razón del no aplicar en el apartado de hallazgos
Crítica (C)	Marques con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a evaluar afecta la totalidad de los alimentos y debe aplicarse Modelo Sanitario de Inseguridad que implica que el establecimiento no puede proporcionar sus alimentos

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
11	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1, 1.1, 1.1.1, 2.1 y 2.6, Artículo 12, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 6)	X	1	0	Se evidencia piso poroso
12	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	2	X	0	
13	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4)	X	1	0	
14	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 0, 1, 0.2, 0.3, 0.4, Artículo 32, Numeral 0 y 11)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9%			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
21	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 9, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34)	X	2.5	0	
22	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 9, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 34, Artículo 35, Numeral 6 y 10, Resoluciones 693, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	X	3.5	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
31	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12)	X	3.5	0	
32	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No se observa certificado de aptitud médica como manipulador de alimentos
33	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 30, Artículo 35, Numeral 5 y 7)	X	3.5	0	
34	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 30)	4	2	X	Se observa que 2 de los trabajadores no poseen capacitación como manipulador de alimentos
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la GENTE

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invirto



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.)	X	2.5	0	
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.)	X		0	
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	X	0	No se observan registros de temperatura de equipos y materias primas.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	No se observan condiciones adecuadas.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21,5 %			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.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
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	X	0	No se observan contenedores con tapas. No se evidencian contenedores en área de saneamiento.
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	7	X	0	Se evidencian suciedad en gabinete de almacenamiento; Se observan suciedad en rejilla externa.
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se observan planes de saneamiento, registros de los diferentes programas.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25,5 %			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (!), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
82 %	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 881 de 1984, Art. 60, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numerales 1, 3, 4 y 5, Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 5159 de 2005, Resolución 1506 de 2011, Resoluciones 553, 4142 y 4143 de 2012, 634 y 635 de 2013.)	X	2.5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 263, 478, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se observan registros de temperatura de equipos y materias primas.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 553/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 2.)	X	2	0	No se observan registros de almacenamiento.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		2,5	%		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 8.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
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	X	0	No se observan contenedores con tapa. No se evidencian canchales en área de sustrato.
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1.)	7	X	0	Se evidencian suciedad en gabinete de almacenamiento; Se observan suciedad en rejilla exterior.
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se observan plpa de saneamiento, registros de los diferentes programas.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25,5	%		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (3), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
82%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 23 del mes de agosto del año 2015 en la Ciudad de Montería

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:	Carlos Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78014315	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Montería	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Martha Hernández Mejía	Nombre:	
C.C. No.	1003001240	C.C. No.	
Cargo:	Cajera	Cargo:	

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

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

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 08 23	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☒ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cual: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Osiris del Carmen Fuente Beltrán

* CÉDULA / NIT: 40916838-2 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300140916838

* NOMBRE COMERCIAL: Cocteles y Cevicher EL Campeón Centro

* DIRECCIÓN: Cr 2 # 39-56 MATRÍCULA MERCANTIL: 146823

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPR ☐

Otro ☐ Cual: Centro

TELÉFONOS: 3174252993 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: osirisfuente65@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Osiris del Carmen Fuente Beltrán

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 40916838

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Osiris del Carmen Fuente Beltrán

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 40916838

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 16w # 16-05 Urb Vallejo

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 6am - 6:30pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: _____

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
		DESAVORABLE	

* MOTIVO DE LA VISITA

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

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social



EVALUACIÓN	
Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en la instrucción para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en la instrucción para el aspecto a evaluar
Inacceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en la instrucción para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "N/A" en caso que el aspecto a verificar no se aplica 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 afecta la inocuidad de los alimentos y deba aplicarse Medidas Sanitarias 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. (Resolución 2674/2013, Artículo 4, 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 6)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	2	X	0	Se evidencian paredes con suciedad.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11)	4	X	0	No se observan detalles de fobon y papel g. baños.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7%			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)	X	2.5	0	
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)	X	1.5	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. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12)	X	3.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No se evidencia certificación de aptitud médica como manipulador de alimentos
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)	X	1.5	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36)	4	2	X	No se observan certificaciones de capacitación en FOP de la Subgerencia
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14%			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, 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, 634 y 635 de 2013.)	X	2	5	0
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.)	X			0
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	X		0
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	X	2		0
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21,5 %			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	X		0
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2		0
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	X		0
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X			0
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1.)	7	X		0
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		22 %			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
76,5 %	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 23 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montería

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: Carlos Vargas S
C.C. No. 780763545
Cargo: Contratista
Institución: SSM Montería

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____
Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: _____
C.C. No. 40916838
Cargo: Administradora

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____

ALTA DE HOSPITALIZACIÓN SANITARIA CON RESERVA DE
DIGNIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPAGADOS DE
ALTA RENTAS

陈其南：《中国政治的真相》，台北：联经，2013年。

Date Recd.	From	Amount	Amount transferred to other
		100.00	100.00

Figura 10. Diagrama de fluxuri pentru procesul de evaluare a impactului asupra mediului.

IDENTIFICATION OF ESTABLISHMENTS

CAMPO REGISTRADO
 RAZÓN SOCIAL | Francisco Javier García Herrera
 CÉDULA IDENTIFICATORIA | 79684299-0 | NÚMERO DE REGISTRO | 23602106123199
 RAZÓN SOCIAL | El Pollo de Oro
 CÉDULA IDENTIFICATORIA | CI 21 A-11-11 | NÚMERO DE REPRESENTANTE | 173645
 DEPARTAMENTO | Córdoba | MUNICIPIO | Montería
 BARRIO ☐ VEREDA ☐ CORREO ☐ LOCALIDAD ☐ SOCIO ☐ CONTRIBUYENTE ☐ CANTÓN ☐ LOTA ☐
 GÉNERO ☒ Masculino ☐ Femenino | Nombre del Representante | Rondero del Sinoé
 TELEFONO | 3132552437 | FAX |
 CORREO ELECTRÓNICO | Xavier_ghe@hotmail.com
 NOMBRE DEL PROPIETARIO | Francisco Javier García Herrera
 DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN | C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de Documento | 79684299
 NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL | Francisco Javier García Herrera
 DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN | C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de Documento | 79684299
 DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN | CI 62-11-11 A-59 Apt. sur 2da
 DEPARTAMENTO | Córdoba | MUNICIPIO | Montería
 HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO | L-D 10am-10pm | NÚMERO DE TRANSACCIONES | 1

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCION		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION		%
		FAVORABLE CON REQUISITOS				
		DESFAVORABLE				

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERÉS SAO	ASIGNADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	MANEJO DE PRÁCTICAS DE PREJUDICIALES / PROXIMOS SUBSISTENTES AGRON
OTRO		Especificar:	

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social



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.
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. (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, 5 y 7, Artículo 33, Numeral 8)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	2	X	0	Se evidencian pisos y paredes deteriorados en su pintura y con presencia de humedad y suciedad
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4)	2	X	0	Se observa techo con humedad y suciedad
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6, 1, 6, 2, 6, 3, 6, 4, Artículo 32, Numeral 9 y 11)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8%			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)	X	2,5	0	
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)	X	3,5	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. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12)	X	3,5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No se observan certificados de aptitud médica como manipulador
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	X	0	No se evidencia uso de bata ni; se observan manipuladores con pendientes
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14,5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invima



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 501 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	X	0	No se evidencian rotulado en materias primas almacenadas
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.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 291, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se observan registros de temperatura en productos y equipo de procesamiento
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					NA C
					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.)	X	5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 8 y 10.)	4	X	0	No se observan trapos de grasa
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	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	7	X	0	Se observan áreas con suciedad y grasa
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se evidencian plan de saneamiento. No se observan registros.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					C
					La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
79%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

Gobierno de la CE TE

SP-1-01
Version 4
2018-05-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invito



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 23 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Manzanillo.

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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	AAAA-MM-DD	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento

Restaurante ☒ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Guía _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Normelis Mendoza Real

* CÉDULA / NIT 1067836448-9 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 23001106783648

* NOMBRE COMERCIAL Restaurante Pizzeria Helados y Tostitos

* DIRECCIÓN C131 Av 1 Lc 10 MATRÍCULA MERCANTIL 170427

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☒ Cuál Ronda del sinú

TELÉFONOS 3138552437 FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO Xavier_gh@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Normelis Mendoza Real

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1067836448

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Normelis Mendoza Real

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento 1067836448

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN C1 62 # 11A-59 Apt 502 Ed Liria

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-D 10am-10pm * NÚMERO DE TRABAJADORES 4

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
	DESFAVORABLE	
<u>ANO / MES / DIA</u>		%

* MOTIVO DE LA VISITA

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

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invirma



EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marques 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)	Marques con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marques con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marques 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
Critico (C)	Marques con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y debe aplicarse Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejecutando sus labores

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, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral b)	X	1	0	Se evidencian pisos y paredes deterioradas en pintura y porcelanado. Se observa techo con humedad y suciedad
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	2	X	0	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4)	2	X	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8%		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.)	X	2.5	0	
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 6 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	X	3.5	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. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12)	X	3.5	0	<div>✓</div> <div>No se observan portadores de aptitud media como manipulador.</div> <div>No se evidencian uso de cubrebocas</div> <div>Se observan manipuladores con guantes.</div> <div>✓</div>
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	
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 35, Numeral 5 y 7)	7	X	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14.5%		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, 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. 634 y 635 de 2013.)	5	X	0	No se evidencia rotulado a materias primas almacenadas.
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.)	X	0	0	/
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	X	0	No se observan registros de temperatura en productos y equipos de almacenamiento.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	/
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.)	X	3.5	0	/
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	X	0	No se observa tiempo de
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.)	X	2	0	/
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X	0	0	/
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	X	0	Se observan áreas con suciedad y grasa.
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1515 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se evidencia plan de saneamiento; no se observan registros.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25,5%			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
79%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 23 del mes de Ago del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	 Invima	 COLOMBIA
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2025-08-22	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐
 Cafetería ☐
 Panadería ☐
 Frutería ☐
 Comidas rápidas ☐
 Comedores ☐
 Cuál: Venta de Jugos

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	<u>Machado Otero Sader Alvaro</u>		
* CÉDULA / NIT	<u>1067881078-8</u>	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	<u>230021067881078</u>
* NOMBRE COMERCIAL	<u>El Jugo del Amor</u>		
* DIRECCIÓN	<u>Cr 8c 12-90</u>	MATRÍCULA MERCANTIL	<u>182139</u>
* DEPARTAMENTO	<u>Córdoba</u>	* MUNICIPIO	<u>Montería</u>
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Casero ☐	UPZ ☐
Otro ☐	Cuál: <u>Buenavista</u>		
TELÉFONOS	<u>321 552 9229</u>	FAX	<u> </u>
CORREO ELECTRÓNICO	<u>idrmachado@gmail.com</u>		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	<u>Sader Machado Otero</u>		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐ Número de documento <u>1067881078</u>
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	<u>Sader Machado Otero</u>		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐ * Número de documento <u>1067881078</u>
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	<u>Cr 8c # 12-90 Br Buenavista</u>		
* DEPARTAMENTO	<u>Córdoba</u>	* MUNICIPIO	<u>Montería</u>
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	<u>L-S 8am - 7pm</u>	* NÚMERO DE TRABAJADORES	<u>2</u>

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Especifique:		

GUÍA DE INSPECCIÓN SUMARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

INSTRUMENTO



El presente instrumento es de uso exclusivo y confidencial.

EVALUACIÓN	
ANEXO 1 (A)	Elaborar un plan de trabajo de inspección que considere el tipo de establecimiento, el tipo de alimentos que se preparan y el tipo de riesgo que se evalúa.
ANEXO 2 (B)	Elaborar un plan de trabajo de inspección que considere el tipo de establecimiento, el tipo de alimentos que se preparan y el tipo de riesgo que se evalúa.
ANEXO 3 (C)	Elaborar un plan de trabajo de inspección que considere el tipo de establecimiento, el tipo de alimentos que se preparan y el tipo de riesgo que se evalúa.
ANEXO 4 (D)	Elaborar un plan de trabajo de inspección que considere el tipo de establecimiento, el tipo de alimentos que se preparan y el tipo de riesgo que se evalúa.
ANEXO 5 (E)	Elaborar un plan de trabajo de inspección que considere el tipo de establecimiento, el tipo de alimentos que se preparan y el tipo de riesgo que se evalúa.

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
Nº	CONDICIONES SANITARIAS	A	AR	hallazgos
1.1	Condiciones de higiene personal. Resolución 2874/2012 Artículo 1º Números 1, 2 y 3. Artículo 2º Números 1, 2 y 3. Artículo 3º Números 1 y 2.	1	X	Se observó que se cumplen y preparación al día. Se.
1.2	Condiciones de agua y drenaje. Resolución 2874/2012 Artículo 7º Números 1 y 2. Artículo 8º Números 1 y 2.	1	X	No se observó problema y se observó buen estado.
1.3	Temperatura ambiente y ventilación. Resolución 2874/2012 Artículo 7º Números 4 y 5. Artículo 8º Números 1 y 2.	X	1	
1.4	Protecciones sanitarias. Resolución 2874/2012 Artículo 8º Números 1 y 2. Artículo 9º Números 1 y 2.	1	X	Se observó que se cumplen las protecciones sanitarias de la unidad de cocina.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6	100%	La calificación de bloque corresponde al 100% de los ítems de este

EQUIPOS Y UTENSILIOS				
Nº	CONDICIONES SANITARIAS	A	AR	hallazgos
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. Resolución 2874/2012 Artículo 3º Artículo 4º Números 1 y 2. Artículo 5º Números 1 y 2. Artículo 6º Números 1 y 2.	1	X	Se observó que se cumplen las condiciones de equipos y utensilios.
2.2	Superficies de contacto con el alimento. Resolución 2874/2012 Artículo 3º Artículo 4º Números 3 y 4. Artículo 5º Números 3 y 4. Artículo 6º Números 3 y 4. Artículo 7º Números 1 y 2. Artículo 8º Números 1 y 2.	1	X	Se observó que se cumplen las condiciones de superficies de contacto con el alimento.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6	100%	La calificación de bloque corresponde al 100% de los ítems de este

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
Nº	CONDICIONES SANITARIAS	A	AR	hallazgos
3.1	Estado de salud. Resolución 2874/2012 Artículo 11º Números 1, 2, 3 y 4. Artículo 12º Números 1 y 2.	X	5.5	
3.2	Reconocimiento médico. Resolución 2874/2012 Artículo 11º Números 1 y 2.	1	X	Se observó que se cumplen las condiciones de reconocimiento médico.
3.3	Prácticas higiénicas. Resolución 2874/2012 Artículo 14º Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13. Artículo 15º Números 1 y 2.	X	5.5	
3.4	Educación y capacitación. Resolución 2874/2012 Artículo 12º y 13º Artículo 14º.	1	X	Se observó que se cumplen las condiciones de educación y capacitación.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14	100%	La calificación de bloque corresponde al 100% de los ítems de este

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	0	No se observan notificados en la pila de bazo.
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	
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	0	No se evidencian registros de temperatura
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19	1/2		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	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	X	Se evidencia que aguas de lavado de utensilios se depositan en la calle.
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	X	0	No se observan fregos en el fregadero de residuos sólidos.
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3	0	No se evidencian áreas para el lavado y desinfección con cumplimiento de condiciones.
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se evidencian planes sanitarios ni registros.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21,5	1/2		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
66,5	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

☒ No Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 22 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01
Versión 4
2018-08-14

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

invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2018 08 23	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☒ Comedores ☐ Cuid: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Romero Pastor & Manos

* CÉDULA / NIT 1002998273 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 23001002998273

* NOMBRE COMERCIAL Romero Pastor & Manos

* DIRECCIÓN Cl 60 No 6-21 MATRÍCULA MERCANTIL _____

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuid Catellana

TELÉFONOS 3013817534 FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO maria.pastorpartillo@piti.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Maria Portillo Espitia

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1002998273

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Maria Portillo Espitia

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento 1002998273

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cl 18 No 2A 32 Barrio Cely

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 1-0 3pm - 11pm * NÚMERO DE TRABAJADORES 3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
		DESAVORABLE	

* MOTIVO DE LA VISITA

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

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invima



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. (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)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	X	1	0	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10	100%	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.)	X	2.5	0	
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)	X	3.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12	100%	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.)	X	3.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	Se observan que no tienen certificados de aptitud médica como manipulador de alimentos.
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.)	X	3.5	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36)	4	X	0	Se evidencian certificados sin actualizar en 2 de los trabajadores.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16	100%	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	X	0	Se evidencian productos sin rotular en congelador, nevera, nevera de panadería y pizza.	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)	X		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	X	0	No se observan registros de temperatura en los equipos	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9)	4	X	0	Se observan avers de panadería almacenados con suciedad y a cargo de cortar. Se evidenciar desorden en los arecos	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17%		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.)	X	3.5	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	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	X	0	Se observan tongos de residuos sólidos sin tapa.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		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	X	0	Se evidencian suciedad en el exterior (parte exterior) del congelador	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se evidencian Plan de saneamiento Básico ni se observan soportes.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25%		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta		

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
80%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invirma



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 22 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montevideo

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: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Carlos Varga Brán</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>78016349</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Contratista</u>	Cargo: _____
Institución: <u>SSM Atención</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: <u>Maria Paulina P.</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Maria Paulina Portillo</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>1002498273</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Propietaria</u>	Cargo: _____

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS		
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2021-08-09	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☒
 Cafetería ☐
 Panadería ☐
 Frutería ☐
 Comidas rápidas ☐
 Comedores ☐
 Cui ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Pollo Aranna Barbacoa Norte
 * CÉDULA / NIT: 34984426-1 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300134984426
 * NOMBRE COMERCIAL: Pollo Aranna
 * DIRECCIÓN: Cra 7 N 61-95 MATRÍCULA MERCANTIL: 103981
 * DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería
 Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
 Otro ☐ Cui La Castellana
 TELÉFONOS: 3007881228 FAX:
 CORREO ELECTRÓNICO: polloarannabarbacoa@hotmail.com
 NOMBRE DEL PROPIETARIO: Yarile D Camacho Morales Arroyo
 DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 34984426
 * NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Yarile D Camacho Morales Arroyo
 * DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 34984426
 * DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 7a No 16-30 Veranización Lachama
 * DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería
 * HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 10:00 am - 9:00 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 5

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	FAVORABLE	%
		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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN
OTRO	☐	Especifique:	

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social	

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.
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 afecta 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. (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)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X	0	Se observó arena donde almacenan tubérculos en paredes en mal estado.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	X	0	Se evidenció en cocina techo roto con orificios; se observó techo en area de tuberculo con hongo.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8		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.)	X	2.5	0	
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 583, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	X	3.5	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. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X	3.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No se observan certificados de reconocimiento médico en los manipuladores.
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	X	0	Se evidenció manipulador en cocina sin tapabocas.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	X	0	Se evidencian certificados a manipuladores vencidos.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12,5	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. 69, 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 663, 4142 y 4143 de 2012, 634 y 635 de 2013.)	5	X	0	Se observaron productos como salsas, vinagretas empacados en frascos sin rotular.
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.)	X		0	
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	X	0	Se evidenció congelador sin termómetro y/o registro de temperatura.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 663/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
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.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10)	X	2	0	
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	X	0	Se evidenció fregadero de baño sin tapa y cercano a área de alimentos en preparación.
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1)	X	3.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26)	2	1	X	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					28
La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta					

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
79,5	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cual

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 09 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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: Carlos Vergara Sierra
C.C. No. 78076375
Cargo: Contador SSM
Institución: Alcaldía

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____
Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Orlando Horno N.
C.C. No. 32786809
Cargo: _____

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Invima	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 08 09	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☒ Comedores ☐ Cuál: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Pampas

* CÉDULA / NIT 1067910050-8 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 230011067910050

* NOMBRE COMERCIAL Pampas

* DIRECCIÓN CL 61A #2-09 MATRÍCULA MERCANTIL 180748

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál La Cartellera

TELÉFONOS 3106909112 FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO juanmartinez210@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Juan Sebastián Martínez Vega

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1067910050

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Juan Sebastián Martínez Vega

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento 1067910050

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN CL 61A #2-09 La cartellera

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 1-D 5pm - 10pm * NÚMERO DE TRABAJADORES 3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique:		

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	 Invirma	 MINISTERIO DE SALUD
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

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.
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 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 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)	X	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	X	1	0	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10			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.)	X	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 6 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	X	3.5	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. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X	3.5	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.)	2	1	X	
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.)	X	3.5	0	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	X	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de La **GENTE**



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, 834 y 835 de 2013.)	X	2.5	0	
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.)	X		0	
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.)	X	3.5	0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6; Artículo 33, Numeral 9)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		2.5		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.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
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.)	X	2	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	X	3.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se observan el plan de Saneamiento ni el establecimiento; no se cubren los registros.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		3.1		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
92.1%	X FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

SP-1-01
Versión 4
2018-08-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ Cual: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 09 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Carlos Dargu Stin</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>78946375</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Contable SSM</u>	Cargo: _____
Institución: <u>Alcalde</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Frank Clemente</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>50533410</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Administrador</u>	Cargo: _____

GP-101 Versión 4 2019-09-13	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		
	Registrada de Salud y Seguridad Alimentaria		

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	04-09-2017	Córdoba	Secretaría de Salud y Seguridad Alimentaria

Tipo de establecimiento						
Restaurante	Heladería	Paradita	Frutería	Cuentas capitas	Casandería	Carri

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	
* CARGO ORIGINARIO	
RAZÓN SOCIAL	Paradita y Repostería La Bordinia
* CÉDULA / NIT	10777230
* NOMBRE COMERCIAL	Paradita y Repostería La Bordinia
* DIRECCIÓN	C. 30009
* DEPARTAMENTO	Córdoba
* MUNICIPIO	Mortvin
Barrio ☒ Varacha ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ U.P.Z. ☐	
Otro ☐ Cual ☐ La Ciguera	
TELÉFONOS	312 6715453
CORREO ELECTRÓNICO	seguridadpublica201721@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Jaime Arce Nieto
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☒ CE ☐ NIT ☐ Número de documento 10777230
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Jaime Arce Nieto
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☒ CE ☐ NIT ☐ Número de documento 10777230
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	C. 30009 B. La Ciguera
* DEPARTAMENTO	Córdoba
* MUNICIPIO	Mortvin
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 8:30 am - 8:30 pm
* NÚMERO DE TRABAJADORES	3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	04-09-2017	FAVORABLE FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN 100

* MOTIVO DE LA VISITA			
PROGRAMACIÓN	☒	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	☐	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PRÁCTICAS SANITARIAS ADMINISTRATIVAS
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. (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)	X	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	X	1	0	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	X	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	X	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8		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.)	X	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)	X	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.)	X	3.5	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	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	X	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	X	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		27		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 663, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X	2.5	0	/
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.)	X	2	0	/
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	X	No se observan registros de temperatura de equipos.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	X	0	Se evidencian aguas en desorden y con gran cantidad de suciedad que afectan al almacenamiento.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 10.5					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	X	0	No se observan registros de presión de agua potable para suplir un día de operación.
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	/
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.)	X	2	0	/
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X	2	0	/
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3	X	No se observan suficientes insumos de área para cubrir la operación. Áreas sucias.
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26)	2	1	X	/
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 24					La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
70,5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invito



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 09 21	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☒ Fritería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Café

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Inversiones Euro S.A		
* CÉDULA / NIT	811045607-6	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23001811045607
* NOMBRE COMERCIAL	Panadería Euros per mercado El Nuestrito		
* DIRECCIÓN	C/ 29 # 20-337	MATRÍCULA MERCANTIL	95910
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☐ Variedad ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐			
Otro ☐ Cuid			
TELÉFONOS	3006335615 - 3625566	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	gestiondocumentaleurospermercados.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Inversiones Euro S.A		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒	Número de documento	811045607-6
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Carlos Alberto Trujillo Correa		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento	70560257
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	C/ 47 N° 83A-40 BL25 LC13		
* DEPARTAMENTO	Antioquia	* MUNICIPIO	Itagüí
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	H y F 7:00am - 9:00pm		* 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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN
OTRO		Especifique:	

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	 
	Secretaría de Salud y Seguridad Social	

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. (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)	X	1	0	 C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	X	1	0	 C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	X	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.)	X	2	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10 %			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.)	X	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)	X	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.)	X	3.5	0	 C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	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	X	0	Se evidencia productos o materiales en congelación sin el debido orden; Se observan áreas desorganizadas. C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X	2	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16,5 %			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. 69. 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	X	0	Se evidencian insumos de procedencia con galletas aperturadas y donde se observan varias evidencias de la misma referencia sin terminar.
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)	X	[Redacted]	0	
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.)	X	3.5	0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		22,5%			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.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
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	X	0	Se evidencia conser sin topn.
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X	[Redacted]	0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	X	3.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	X	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		31%			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
92%	X 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

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 31 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:	<u>[Firma]</u>	Firma:	
Nombre:	<u>Carlos Varga</u>	Nombre:	
C.C. No.	<u>72076315</u>	C.C. No.	
Cargo:	<u>Contratista</u>	Cargo:	
Institución:	<u>SSM Alca Idia</u>	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:	<u>[Firma]</u>	Firma:	
Nombre:	<u>Mano Andrés Orozco Romeno</u>	Nombre:	
C.C. No.	<u>1.069.503.701</u>	C.C. No.	
Cargo:	<u>Aux. de procesos</u>	Cargo:	

SP-1-01
Versión 4
2018-03-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

instituto



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023-09-08	Montserrat	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Fritería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Café ☒ CBI

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: CBI Rancho Grande

* CÉDULA / NIT: 23001114511 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001114511

* NOMBRE COMERCIAL: CBI Rancho Grande

* DIRECCIÓN: Sect 1 Mz 29-26 MATRÍCULA MERCANTIL:

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montaña

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ PT ☐

Otro ☐ Cuid: Rancho Grande

TELÉFONOS: 3102387828 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: penivalesique@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO:

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento:

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Dayssi Del Carmen Cordero Borón (Fundadora y Administradora)

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 32371132

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Ma 21 Lt 1 Br Rancho Grande

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montaña

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-V 7:am - 3pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 13

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN
OTRO	☐	Especifique:	

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	 
	Secretaría de Salud y Seguridad Social	

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 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. (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)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	2	X	0	Se observa pintura de paredes descascarada y piso mocho.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	X	0	No se evidencia protección en lamparas.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8 %		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	X	0	Se evidencia congelador oxidado en su tapa.
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)	X	3.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9,5 %		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.)	X	3.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	1	0	
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.)	X	3.5	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20 %		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invirto



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 85. 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.)	X	2.5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 19, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
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.)	X	3.5	0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 15, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25%		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.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
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.)	X	2	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	X	3.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	X	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		33%		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
95,5%	X FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☐ No ☒ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 08 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montevideo.

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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invimo



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 afecta la inocuidad de los alimentos y deba aplicarse 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. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 12, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7; Artículo 33, Numeral 6)	X	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2; Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	X	1	0	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8; Artículo 33, Numeral 4)	X	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)	X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10%			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)	X	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)	X	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)	X	3.5	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	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)	X	3.5	0	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 36)	X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la GENTE



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 663, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X	2.5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
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.)	X	3.5	0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25%		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.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
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	X	0	Se observaron tener los residuos en botes sin bolsa plástica
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	X	3.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	X	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		3%		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
98%	X 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

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 08 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montevideo.

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: Carlos Vargas Sierra
C.C. No. 78070745
Cargo: Contratista SSM
Institución: Alcaldía

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____
Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Larina Hernández R
C.C. No. Nº: 50 933 401
Cargo: Coordinadora

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____

SP-1-02 Versión 4 2018-03-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE		Invimio	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social			

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	AAAA-MM-DD	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	Proveedora El Imperio Palsa S.A.S		
* CÉDULA / NIT	901728882-3	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23001901728882
* NOMBRE COMERCIAL	Proveedora El Imperio Palsa S.A.S		
* DIRECCIÓN	Ar 28 A # 31-4	MATRÍCULA MERCANTIL	208280
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Casero ☐	UPZ ☐
Otro ☐	Cual Conto claro		
TELÉFONOS	3104409172	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	proveedoraimperioalsa@hotmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Sr. Humberto Salazar Zuluaga		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☒	CE ☐	NIT ☐
Número de documento	1.045.017.366		
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Sr. Humberto Salazar Zuluaga		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☒	CE ☐	NIT ☐
* Número de documento	1.045.017.366		
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Ar 28 A # 31-4 Br. Conto claro		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 6:30 am - 8:00 pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	1
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE	CARNE	Bovina ☐	Porcina ☐
		Aves ☐	
	Otras especies		
	OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☐ NO ☐		

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23/07/25	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	74 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

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



VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 28 del mes de Agosto del año 2013 en la Ciudad de Montería.

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:	<u>[Firma]</u>	Firma:	
Nombre:	<u>Carlos Vargas Soria</u>	Nombre:	
C.C. No.	<u>28026345</u>	C.C. No.	
Cargo:	<u>Consultor</u>	Cargo:	
Institución:	<u>SSM Alca Idia</u>	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:	<u>[Firma]</u>	Firma:	
Nombre:	<u>Luis Alberto Parra</u>	Nombre:	
C.C. No.	<u>10954683</u>	C.C. No.	
Cargo:	<u>Administrador</u>	Cargo:	



4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Requisitos legales. (Ley 9/1972 Art. 345 Decreto 2278/1982 Art. 375, 376, Parágrafo 2 Decreto 222/1990 Art. 4 Resolución 2009026594 de 2009 Art. 4 Resolución 5109/2005, Títulos II, III y IV.)	X	3.5	0	
4.2	Manejo de Temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 2278/1982 Art. 359, 360, 361.)	X		0	
4.3	Condiciones de almacenamiento. (Ley 9 de 1979, Art. 256, Parágrafo.)	X	2.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21%		La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Ley 9/1979 Art. 69, 71, 175, Resolución 2115/2007 Art. 9.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Ley 9/1979 Art. 92, 177 y 194 Decreto 2278/1982 Art. 374, L.R. b.)	X	2.5	0	
5.3	Residuos sólidos. (Ley 9/1979 Art. 198 y 199.)	X	2.5	0	
5.4	Control integral de plagas. (Ley 9/1979 Art. 259.)	X		0	
5.5	Limpeza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Ley 9/1979 Art. 207, 251, 254, 264, 345, L.R. c, b Decreto 2278/1982 Art. 374, L.R. c, d.)	1	X	0	Se dan area de limpieza de utensilios y equipo a desinfecto de pintura.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		29.5		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
90%	X FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD
Si ☒ Cuál.



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.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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. (Ley 9/1979 Art. 160, 163, 168, 207, 209, 247, 249 literal a, 262, 284.)	4	X	0	Se evidencian expresos abiertos sin protección.
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 2278/1982, Art. 374, Literales a y b. Ley 9/1979 Art. 92, 194, 249, Literales b y c, 345. Literal a.)	4	X	0	Se observan pisos y paredes porosos.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Ley 9/1979 Art. 196 y 249, Literal d. Decreto 2278/1982, Art. 374, Lit. a.)	X	2	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Ley 9/1979 Art. 186, 188, 249, Literal d, 261, 277. Decreto 2278/1982 Art. 374, Lit. c.)	5	X	0	No se evidencian lavamanos en el área de baños
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10,5 %			La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Ley 9/1979 Art. 251, 252, 253. Decreto 2278/1982 Art. 374, Lit. c. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 835 de 2013.)	X	3	0	
2.2	Condiciones de los equipos de conservación (Ley 9/1979 Art. 263, 424. Decreto 2278/1982 Art. 362)	X	3.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		13 %			La calificación del bloque corresponde al 13% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Ley 9/1979 Art. 84, numeral d y Art. 276.)	X	4	0	
3.2	Prácticas higiénicas. (Ley 9/1979 Art. 88, 265, 277.)	X	4	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16 %			La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2018 08 28	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Expendio ☐ Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento ☒

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Proveedor El Imperio Paiza S.A.S

* CÉDULA / NIT: 901728882-3 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001901728882

* NOMBRE COMERCIAL: Proveedor El Imperio Paiza S.A.S

* DIRECCIÓN: Cr 28 A # 31-4 MATRÍCULA MERCANTIL: 208280

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cúal: Contralero

TELÉFONOS: 3104409142 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: proveedorelimperio@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Saul Humberto Salazar Zuluaga

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1.045.017.366

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Saul Humberto Salazar Zuluaga

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1.045.017.366

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 28 A # 31-4 B. Contralero

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 6:30 am - 8:30 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 7

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	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 afecta 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. (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.)	2	X	0	Se evalúa por protección por fly y rodado exterior.
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 1.1, 1.2, 1.4 Numeral 2, 2.1, 2.2, Art 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Art 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Art 31 Numeral 1, 2.)	3	X	0	No se observó inodoros u baños
1.5	Áreas de exhibición y venta. (Resolución 2674 de 2013 Art 6, Numeral 2.3; 2.5 Art 31 Numeral 1, 2.)	X	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7.5	1		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. (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.)	X	3	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 8 y 10, Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 634 y 835 de 2013.)	X	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12	1		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) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	X	3	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	1.5	0	
3.3	Prácticas higiénicas y dotación. (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5)	6	X	0	No se observó cubre u tapabocas

Gobierno de la GENTE

3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					17%	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.)	X	2.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	X	1.25	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3.)	X	1.25	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	X	0	0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 5.5; Artículo 26 Numeral 1.)	X	3	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	4	X	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					26%	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

No se encuentran Plan de Saneamiento, ni registro.

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.)	X	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.)	X	4.5	1		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.)	X	4	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					24%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Procedencia y requisitos legales. <i>(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art.46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005).</i>	5	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		57.			La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
91,5	☒ 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	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 28 del mes de Abril del año 2018 en la Ciudad de Montería.

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: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Carlos Vazir Sima</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>78070341</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Contr. Inv.</u>	Cargo: _____
Institución: <u>SSM Alca/Dr</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Luis Alberto Ferraz</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>10954683</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Administrador.</u>	Cargo: _____



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 08 22	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Expendio ☒ Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Alcorno de Angel Alfa Marín

* CÉDULA / NIT: 33167138-5 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300133167138

* NOMBRE COMERCIAL: Tienda Punto Cubano

* DIRECCIÓN: C/ 39 # 94-06 MATRÍCULA MERCANTIL: 51549

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál: Marino

TELÉFONOS: 7891355-3103531023 FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: jorge6958@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Alfa Alcorno de Angel

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 33167138

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Alfa Alcorno de Angel

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 33167138

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: C/ 39 # 94-06

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-0 6m-8pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑOS / MES / DÍA	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

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 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 construcción. (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.)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 1.1, 1.2, 1.4, Numeral 2, 2.1, 2.2, Art. 31 Numeral 1, 2.)	1.5	X	0	Se observó piso poroso
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Art. 31 Numeral 1, 2.)	1.5	X	0	Se observó techo en suciedad
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Art. 31 Numeral 1, 2.)	3	X	0	No se observó baño para mujeres
1.5	Áreas de exhibición y venta. (Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3, 2.5, Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7	%		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. (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.)	X	3	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (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.)	X	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					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) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	X	3	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.)	3	1.5	X	No se evidenció personal médico de atención médica
3.3	Prácticas higiénicas y dotación. (Resolución 2674 de 2013 Art. 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.)	X	3	0	

Gobierno de la GENTE

3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)	5	5	0	<i>No se observó cumplimiento como manipular alimentos</i>	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14.5	1/ 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	/	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	8	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		26	1/ 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.)	4	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. 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	1		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		25	1/ La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta			

6	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 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005).	5	2.5	0	/	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta			



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Selección con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	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.
90%	X 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	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

No debe ajustarse el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☐ No ☒ Cual

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 22 del mes de Agosto del año 2015 en la Ciudad de Montería

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atienda 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	Carlos V. Sierra	Nombre	
C.C. No	78210111	C.C. No	
Cargo	Coordinador	Cargo	
Institución	SSM Montería	Institución	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma	ESTHER AYALA	Firma	
Nombre		Nombre	
C.C. No	34948919	C.C. No	
Cargo	Administrador	Cargo	



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2025-07-31	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Expendio ☒ Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Domimarket Tienda

* CÉDULA / NIT: 1131107546-7 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 230011131107546

* NOMBRE COMERCIAL: Domimarket Tienda

* DIRECCIÓN: Cl 515B - 10 L1 MATRÍCULA MERCANTIL: 155752

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál: Montevideo

TELÉFONOS: 3183937324 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: domimarketienda@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Luis Carlos Correa Cruzajal

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1131107546

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Luis Carlos Correa Cruzajal

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 1131107546

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 515B - 10 Lote 1

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: I-D 24 horas * NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2022/11/01	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	80,5%
		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

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. (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.)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4 Numeral 2: 2.1; 2.2, Art. 31 Numeral 1, 2.)	1.5	X	0	Se evidencia suciedad en paredes dentro de congelador.
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Art. 31 Numeral 1, 2.)	3	X	0	No se observan dispensadores de jabón en baño.
1.5	Áreas de exhibición y venta. (Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)	X	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		77.5%			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. (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.)	X	3	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (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.)	X	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) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X	3	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.)	3	X	0	No se observan certificados médicos como manipulador de alimentos.
3.3	Prácticas higiénicas y dotación. (Resolución 2674 de 2013 Art. 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.)	X	3	0	

Gobierno de la **CENTE**



3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18,5%		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.)	X	2.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	X	1.25	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	X	1.25	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 29, Numeral 3.)	X		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 5.5, Artículo 26 Numeral 1.)	6	X	0	Se evaluó cantidad en cantidad.	C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	X	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25%		La calificación del bloque corresponde al 25% 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.)	X	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. 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.)	X	4.5	1		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.)	X	4	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23%		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

6	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 párrafo 2, Art. 37, Resolución 5109 de 2005.)	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5%		La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta		



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	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.
93,25%	☒ 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	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuid

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 31 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Carlos Vargas Sierra</u>	Nombre: _____
C.C. No: <u>28916385</u>	C.C. No: _____
Cargo: <u>Contratista</u>	Cargo: _____
Institución: <u>SSM Alcaldía</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Carlos López</u>	Nombre: _____
C.C. No: <u>1131107546</u>	C.C. No: _____
Cargo: <u>Propietario</u>	Cargo: _____



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2014 08 01	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento

Expendio de alimentos y bebidas ☐ Expendio con operaciones de procesamiento ☒ Expendio de alimentos ☒

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CARNÍ OBLIGATORIO

Razón social: Doniña El Recreo Minimarket

* CÉDULA MT: 3151107546-7 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 230011131107546

* NOMBRE COMERCIAL: Doniña El Recreo Minimarket

* DIRECCIÓN: 21 61 0°4-120 MATRÍCULA MERCANTIL: 168930

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

Rural ☒ Urbana ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Ciudad ☐ Cód. EL Recreo

TELÉFONOS: 3185952324 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: Donimarketlinda@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Luis Carlos Corra Corraja

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☒ CE ☐ NT ☐ Número de documento: 3151107546

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Luis Carlos Corra Corraja

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☒ CE ☐ NT ☐ * Número de documento: 3151107546

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: 21 51 0°15 B-10 Local 1 Montevideo

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 1-0 7:00 am - 10:00 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
<u>2014 08 01</u>	☒	☐	☐	<u>100%</u>

* 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

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.
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 afecta 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. (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.)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4 Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1.5	X	0	Se evidencia poroso marmolado y sucios techos de congeladores.
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8 Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)	3	X	0	Se observa avería en tubería de suministro de agua en interior.
1.5	Áreas de exhibición y venta. (Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	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. (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.)	X	3	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (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.)	6	X	0	No se observan tablas para picar queso, este se realiza sobre bolsas plásticas.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9 %			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) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X	3	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	1.5	0	
3.3	Prácticas higiénicas y dotación. (Resolución 2674 de 2013 Art. 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.)	X	3	0	

3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14)	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20 %		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	X 5	0	<i>No se evidencia tanque de almacenamiento de agua.</i>	C
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	X 5	1.25	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3)	X 5	1.25	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013. Artículo 26, Numeral 3.)	X	[]	0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	X	3	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013. Artículo 26.)	X	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25.5 %		La calificación del bloque corresponde al 25% 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.)	X	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.)	X	4.5	1		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.)	X	4	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25 %		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

6	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 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005.)	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5 %		La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta		



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
92,25%	☒ 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	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	☒ No	Cuál:
----	--	-------

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 01 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:	Carlos Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.:	78076375	C.C. No.:	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Alcega	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Luis Carlos Barrera	Nombre:	
C.C. No.:	1131107546	C.C. No.:	
Cargo:	Propietario	Cargo:	

SP-1-03
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invirto



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 08 01	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Expendio ☒ Expendio con operaciones de procionamiento, trozado, acondicionamiento ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Dominmarket La 68

* CÉDULA / NIT: 1131107546-7 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 250011131107546

* NOMBRE COMERCIAL: Dominmarket La 68

* DIRECCIÓN: Cl 68 No 3-112 MATRÍCULA MERCANTIL: 122341

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál: EL Recreo

TELÉFONOS: 3183937324 FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: dominmarketinda@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Luis Carlos Correa Cruzajal

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1131107546

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Luis Carlos Correa Cruzajal

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 1131107546

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 51 15B-10 Local 1 B. Montevideo

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 7am-10pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
<u>2023/08/01</u>	☒	☐	☐	<u>100%</u>

* 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

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. (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.)	2	X	0	Se evidencia lote rodeado con cercas y mallas.	C
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1.5	0	X	Se observan pisos deteriorados en área de expendio de alimentos	C
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013. Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)	3	X	0	Se observa baño con deterioros de paredes, lavamanos y pisos.	C
1.5	Áreas de exhibición y venta. (Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)	X	1	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6,75%			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. (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.)	X	3	0		C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 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.)	6	X	0	No se evidencian tablas plásticas para picar queso.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9 %			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) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	1.5	0		C
3.3	Prácticas higiénicas y dotación. (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.)	X	3	0		C



3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20%	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.)	X	2.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	X	1.25	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3.)	2.5	X	0	No se observó tanque de almacenamiento de residuos en caso de consumo de alimentos	C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013. Artículo 26, Numeral 3.)	X		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	X	3	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013. Artículo 26.)	X	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26,75%	La calificación del bloque corresponde al 26% 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	X	0	No se observó vidrios en utensilios de poner;	C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. 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.)	X	4.5	1		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.)	X	4	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

6	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 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005).	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5%	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta		



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	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.
90%	X 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	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	☒	Cuál:
----	-------------------------------------	-------

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 01 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montenegro.

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:	Enrique Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78076345	C.C. No.	
Cargo:	Contratista SUM	Cargo:	
Institución:	Alcalde	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Enrique Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.	1131107546	C.C. No.	
Cargo:	Proprietario	Cargo:	

SP-1-04 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES		Invima	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social			

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 08 16	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

GRAN SUPERFICIE ☐ GRAN SUPERFICIE CON PREPARACIÓN DE ALIMENTOS ☒

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Exito Alameda JJ Sino

* CÉDULA / NIT: 890900608-9 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001890900680

* NOMBRE COMERCIAL: Almacén Exito S.A

* DIRECCIÓN: C/ 48 # 9-26 L140 MATRÍCULA MERCANTIL: 00030190

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cual: Villa del Río

TELÉFONOS: 7851719 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: tvirtun@grupo-exito.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Almacén Exito S.A

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 890900608

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Almacén Exito S.A

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 890900608

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 48 # 32 B sur 139

* DEPARTAMENTO: Antioquia * MUNICIPIO: Envigado

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 7:00 am - 9:00 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 239

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2022 04 06	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	98 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☐		
		DESAVORABLE	☐		

*** 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	
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.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	X	1	1	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	X	2	Se evidencia poca iluminación por lámparas sin funcionar en área de recepción, área de frío y bodega. Se observan lámparas sin protección.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	1.5	3	
1.5	Distribución y áreas. (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2	X	0	Se evidencia área de cuarto de arco sin separación y adyacente a zona de recepción de alimentos. (Sin puerta al cubículo)
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		4%			La calificación del bloque corresponde al 11% 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.)	X	1.5	0	
2.2	Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	X	1.5	0	
2.3	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)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10%			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta



5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32; Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	X	1	0		C
5.4	Control Integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3)	X		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1)	4	X	0	Se evidencia suciedad en area y equipo de fabricación de hielo. No se observa a cuanto frío de frías	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26)	X	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20%		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta		

6	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Condiciones generales de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4)	5	X	0	Se evidencia cuanto de congelación en mar de frías con productos en desorden, sin separación entre ellos. No se observa rotación.	C
6.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4)	X	5	0		C
6.3	Manejo y exhibición 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)	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17.5%		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta		

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
94,5	X 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	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	☒ No	Cuál:	
----	--	-------	--

Gobierno de la GENTE

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Interno



VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personal que intervienen en la visita, hoy 16 del mes de agosto del año 2023 en la Ciudad de Managua.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento a quien asistió 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: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Carlos Vargal Sierra</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>78076311</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Coordinador SSM</u>	Cargo: _____
Institución: <u>Alcalde</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Carlos Coronel</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>22.510.502</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Gerente</u>	Cargo: _____

SP-1-04
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES
SUPERFICIES

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 01 31	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

GRAN SUPERFICIE ☐ GRAN SUPERFICIE CON PREPARACIÓN DE ALIMENTOS ☒

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Inversiones Euro S.A

* CÉDULA / NIT 811045607-6 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 23001811045607

* NOMBRE COMERCIAL Euro Supermercado El Nuevo

* DIRECCIÓN Cl 29 # 20-334 MATRÍCULA MERCANTIL 95910

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☒ Cuál Centro Comercial El Nuevo

TELÉFONOS 3006335613 - 3623366 FAX —

CORREO ELECTRÓNICO gestiondocumental@euosupermercados.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Inversiones Euro S.A

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 811045607-6

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Carlos Alberto Trujillo Correa

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento 70560257

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cr 47 no 83A-40 Bl 25 Lc 13

* DEPARTAMENTO Antioquia * MUNICIPIO Itagüí

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-S 7:00 am - 9pm
D-F 7:00 am - 8pm * NÚMERO DE TRABAJADORES 37

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	22 12 20	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	94,5 %
		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.
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. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8.)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	X	1	1	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	X	1	2	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3	X	3	No se observa rotulado en productos de distribución por manos
1.5	Distribución y áreas. (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	X	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9,5 %			La calificación del bloque corresponde al 11% 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.)	X	1.5	0	
2.2	Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2, 3.)	X	1.5	0	
2.3	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)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10 %			La calificación del bloque corresponde al 10% 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.)	X	2.5	0	 C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	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.)	X	3	0	 C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X	1.5	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16 %		La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta	

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (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.)	X	2	0	 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.)	X		0	 C
4.3	Control de Proceso. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	X	1.5	0	 C
4.4	Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	X	1.5	0	 C
4.5	Procedencia y requisitos legales. (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1688 de 2012 Art 46, 47, 49, 50.)	X	2	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20 %		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	X	2	0	 C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	1	0	 C

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES
SUPERFICIES

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 32, Numeral 5, Artículo 33, Numerales 5.6 y 7)	2	X	0	Se evidencian caceros sin bolsa en zona de recepción de mercancía	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	X	2	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26)	X	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21%.		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta		

6	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Condiciones generales de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	X	2.5	0		C
6.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	X	5	0		C
6.3	Manejo y exhibición 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.)	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20%.		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta		

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
97 %	X FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐	Cuál:
--	-------



VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personal que intervinieron en la visita, hoy 31 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería

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: <u>Carlos Vargas Sierra</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>78276345</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Contratista</u>	Cargo: _____
Institución: <u>SSM Alcaldía</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: <u>Mario Orozco</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Mario Andrés Orozco Romero</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>4069503.701</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Ay. De procesos.</u>	Cargo: _____

SP-1-07 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	Invima	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2013 08 23	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	Rogel Sofia Rodriguez Jarama		
* CÉDULA / NIT	50934097	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	2300150934097
* NOMBRE COMERCIAL	Futuro Central		
* DIRECCIÓN	VRD EL Tapao	MATRÍCULA MERCANTIL	199132
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☐	Vereda ☒	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UPZ ☐
Otro ☐	Cúal EL Tapao		
TELÉFONOS	3218110221	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	sofia.rodrigo77@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Rogel Sofia Rodriguez Jarama		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐ Número de documento 50934097
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Rogel Sofia Rodriguez Jarama		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐ Número de documento 50934097
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	VRD EL Tapao 1298		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	S-D 10pm-11pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	ANO / MES / DIA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
		PENDIENTE	
		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. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 2.7 Artículo 84 y 85)	2	X	0	Se observan zonas aleatorias con abundancia de polvos, sin parámetros.
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2 Artículo 84 y 85)	2	X	0	Se evidencian pisos porosos.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2 Artículo 84 y 85)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 6.1, 6.2, 6.3 Artículo 84 y 85)	4	X	0	Se evidencian baños sin lavamanos en estado de deterioro.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6.4			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Estado de salud. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 26. Artículo 28. Numeral 10. Artículo 84)	X	3.5	0	
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 28. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9)	X	3.5	0	
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 27)	5	X	0	No se observan certificaciones de capacitación en manipulación de alimentos.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16.5			La calificación del bloque corresponde al 19% del total del acta

3	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Condiciones de equipos y utensilios y superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 25. Numerales 1, 2.8 Artículo 30. Parágrafo. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012. 834 y 835 de 2013)	X	3	0	
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 25. Numeral 1)	X	3	0	

Gobierno de la GENTE

SP-1-07 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social	

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. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3; 2.6, 2.7 Artículo 84 y 85).	2	X	0	Se observan zonas alrededor con abundancia de pluvias sin pavimentar. C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2. Artículo 84 y 85).	2	X	0	Se evidencian pisos porosos. C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2 Artículo 84 y 85).	X	1	0	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numerales 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85).	4	X	0	Se evidencian baños sin luminarias en estado deteriorado. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6.4		La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

2	PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Estado de salud. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 26. Artículo 28. Numeral 10. Artículo 84)	X	3.5	0	C
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 28. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9)	X	3.5	0	C
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 27).	5	X	0	No se observan certificaciones de capacitación en manipulación de alimentos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16.5		La calificación del bloque corresponde al 19% del total del acta	

3	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numerales 1, 2, 8. Artículo 30 Parágrafo. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	X	3	0	C
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numeral 1).	X	3	0	C

SP-1-07 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	Invimo	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

3.3	Condiciones de almacenamiento. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 82 Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8)	☒	3.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 19 %					La calificación del bloque corresponde al 19% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numeral 3, Artículo 86, Resolución 2115 de 2007, Artículo 8, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Numeral 3)	☒	3.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 4, Artículo 86)	☒	3	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numeral 5, Artículo 25, Numeral 7, Artículo 86)	☒	3	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1686 de 2012 Art. 35 Numeral 3)	☒	0	0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numeral 6 4), Artículo 82 Numeral 1, Artículo 35 Numeral 1)	7	☒	0	Se observó suciedad en las nuevas techos, por ende con prevención de contaminación.	C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 35, Artículo 86)	☒	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 34,5 %					La calificación del bloque corresponde al 38% del total del acta	

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Procedencia de bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 46, 47, Artículo 82, Numeral 3).	☒	0	0		C
5.2	Leyendas obligatorias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 50).	☒	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 14 %					La calificación del bloque corresponde al 14% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
90 %	☒ FAVORABLE	90 - 100%	
	☐ PENDIENTE	60 - 89,9%	
	☐ DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	



IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuát: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 23 del mes de Aguosto del año 2023 en la Ciudad de Montevideo

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: <u>Carlos Víctor Sica</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>75076345</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Contratista</u>	Cargo: _____
Institución: <u>SSM Montevideo</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: _____	Firma: _____
Nombre: <u>Raquel Rodríguez</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>50934097</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Administradora</u>	Cargo: _____

SP-1-07 Versión 4 2018-06-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Secretaría de Salud y Seguridad Social	Inventario 
------------------------------------	---	--

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023-08-18	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO REGISTRADO			
RAZÓN SOCIAL	Don Pacho Lieres		
* CÉDULA / NIT	1003192808-9	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	2300L1003192808
* NOMBRE COMERCIAL	Don Pacho Lieres		
* DIRECCIÓN	Cr 15 3A 09	MATRÍCULA MERCANTIL	155855
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrío ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UF2 ☐
Otro ☐	Calle 2 de Mayo - Los Corrales		
TELÉFONOS	311 6330206	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	angelica291109@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Angelica Maria Velazquez Gomez		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☐	CE ☐	NIT ☒ Número de documento: 1003192808-9
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Angelica Maria Velazquez Gomez		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☒	CE ☐	NIT ☐ Número de documento: 1003192808
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cr 15 # 126-148 A Costa de Oro		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-H 5pm-12pm J-D 5pm-7pm		* NÚMERO DE TRABAJADORES
			3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO MES DÍA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
		PENDIENTE	
		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 aplica por parte del establecimiento y califique 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 afecta la inocuidad de los alimentos y debe aplicarse Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe operando sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
#	ENFATIZACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 2.7 Artículo 84 y 85)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24 Numerales 1 y 2 Artículo 84 y 85)	X	1	0	
1.3	Techos, Iluminación y ventilación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24 Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2 Artículo 84 y 85)	2	X	0	Se evidencia deficiencia en el grado de limpieza de techos y baños hombre.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numerales 6.1, 6.2, 6.3 Artículo 84 y 85)	4	X	0	No se observan deficiencias. Se debe de limpiar en baños hombre y damas.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7	1		La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

#	PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Estado de salud. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 26 Artículo 28 Numeral 10 Artículo 84)	X	3.5	0	C
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 28 Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9)	X	3.5	0	C
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 27)	5	X	0	No se observa capacitación a 3 de los trabajadores como manipulador de alimentos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16,5		1/4 La calificación del bloque corresponde al 19% del total del acta	

#	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 25 Numerales 1, 2.8 Artículo 30 Párrafo. Resoluciones 683, 1142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	X	3	0	C
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 25 Numeral 1)	X	3	0	C

Gobierno de la **GENTE**

5.3	Condicionamiento de alimentos/bebidas. (Decreto 1809 de 2012 Artículo 83, Manual 5.4 A.8.1 y 8.2)	X	3.5	0		G
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						14
La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta						

4	BANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Existencia y calidad de agua potable. (Decreto 1809 de 2012 Artículo 34, Manual 5, Artículo 66, Resoluciones 2113 de 2005, Artículo 4, Decreto 5378 de 2005, Artículo 12, Manual 4)	X	3.5	0		G
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1809 de 2012 Artículo 34, Manual 4, Artículo 60)	X	3	0		G
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1809 de 2012 Artículo 34, Manual 5, Artículo 55, Manual 7, Artículo 60)	X	3	0		G
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1809 de 2012 Art. 38, Manual 3)	X		0		G
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1809 de 2012, Artículo 23, Manual 4 y 45, Artículo 62, Manual 5, Artículo 53, Manual 4)	7	X	0	Se evidenció poca higiene personal de los vendedores.	C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1809 de 2012, Artículo 35, Artículo 60)	3	X	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		37.5	%	La calificación del bloque corresponde al 38% del total del acta		

3	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Procedencia de bebidas alcohólicas. (Decreto 1809 de 2012, Artículo 46, 47, Artículo 42, Anexos 3)	☒		0		C
5.2	Legendas obligatorias. (Decreto 1809 de 2012 Artículo 50)	☒	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					14 %	La calificación del bloque corresponde al 14% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
90%	X FAVORABLE	90 - 100%	
	PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

SP-1-07 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS
 Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD
 Si ☒ No ☐ Cuál _____

VI. OBSERVACIONES
 Por parte de la autoridad sanitaria:

 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 19 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montecrista.
 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: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Carlos Vergara Sison</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>78776745</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Coordinador</u>	Cargo: _____
Institución: <u>SSM Montecrista</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Francisco A. Ley Daza R.</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>10932728</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Administrador</u>	Cargo: _____

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023-08-08	Monteria	Secretaría de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Tienda & Librería "El Bunker"		
* CÉDULA / NIT	1066520283-1	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	2300110665283
* NOMBRE COMERCIAL	Tienda & Librería "El Bunker"		
* DIRECCIÓN	Cr 30°5 01	MATRÍCULA MERCANTIL	208613
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UPZ ☐
Otro ☐	Cuál La Coquera		
TELÉFONOS	3046400701	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	milu0603@hotmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Jaider Milena Lopez Arrieta		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐ Número de documento 1066520283
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Jaider Milena Lopez Arrieta		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐ Número de documento 1066520283
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cr 30°5 01 Barrio La Coquera		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	J-D 4pm - 2am	* NÚMERO DE TRABAJADORES	3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	FAVORABLE	%
		PENDIENTE	
		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.
Critico (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. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 2.7 Artículo 84 y 85).	X	1	0	 C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2. Artículo 84 y 85).	X	1	0	 C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2. Artículo 84 y 85).	X	1	0	 C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85).	X	2	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Estado de salud. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 26. Artículo 28. Numeral 10. Artículo 84)	X	3.5	0	 C
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 28. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9)	X	3.5	0	 C
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 27).	5	2.5	X	No se evidenció programa de capacitación de personal. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14			La calificación del bloque corresponde al 19% del total del acta

3	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numerales 1, 2, 8. Artículo 30. Parágrafo. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	X	3	0	 C
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numeral 1)	X	3	0	 C

3.3	Condiciones de almacenamiento. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 82. Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8).	☒	3.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				19	La calificación del bloque corresponde al 19% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 3. Artículo 86. Resolución 2115 de 2007. Artículo 9. Decreto 1575 de 2007. Artículo 10 Numeral 3).	7	3.5	0	No se evidencian abastecimiento de agua necesario, para cumplir un día de operación.	C
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 4. Artículo 86).	6	3	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 5. Artículo 25. Numeral 7. Artículo 86).	6	3	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1686 de 2012. Art. 35 Numeral 3).	3		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 23 Numeral 6.4). Artículo 82. Numeral 1; Artículo 35 Numeral 1).	3	3.5	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 35; Artículo 86).	3	1.5	0	No se evidencian plan de saneamiento, no se observan registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		33		La calificación del bloque corresponde al 38% del total del acta		

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Procedencia de bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 46, 47. Artículo 82, Numeral 3).	☒		0		C
5.2	Leyendas obligatorias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 50).	☒	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14		La calificación del bloque corresponde al 14% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
90%	☒ FAVORABLE	90 - 100%	
	☐ PENDIENTE	60 - 89,9%	
	☐ DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 08 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Monterrey.

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: Carlos Vargas Sierra
C.C. No. 28,046,345
Cargo: Contratista SSM
Institución: Alcalán

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____
Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Deivy Morelos G.
C.C. No. 1062899906
Cargo: Admin.

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____

SP-1-07 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	Invirma	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

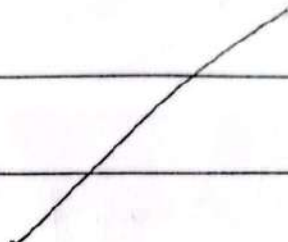
Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023-08-16	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	Tercera Bar La Industria		
* CÉDULA / NIT	1063286819	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	230011063286819
* NOMBRE COMERCIAL	Tercera Bar La Industria		
* DIRECCIÓN	Cr 19 N° 5-15	MATRÍCULA MERCANTIL	205980
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐ Otro ☐ Cuid ☐ 6 de mayo			
TELÉFONOS	3218626893	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	jalvinomurales@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Jose Alvarino Morales		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1063286819
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Jose Alvarino Morales		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1063286819
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cr 19 N° 5-15		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	Martes - Lunes 2pm-12am NÚMERO DE TRABAJADORES 3		

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	%	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	PENDIENTE		
	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. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3; 2.6, 2.7 Artículo 84 y 85).	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2. Artículo 84 y 85).	X	1	0	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2 Artículo 84 y 85).	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85).	4	X	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8%			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Estado de salud. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 26. Artículo 28. Numeral 10. Artículo 84)	7	X	0	No se evidencian certificados de aptitud en 2 de los trabajadores
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 28. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9)	X	3.5	0	
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 27).	5	X	0	No se observan certificados por curso manipulador de alimentos en 2 de los trabajadores
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14%			La calificación del bloque corresponde al 19% del total del acta

3	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numerales 1, 2.8. Artículo 30 Parágrafo. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 835 de 2013).	X	3	0	
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numeral 1).	X	3	0	

SP-1-07 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS		Invimo	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social			

3.3	Condiciones de almacenamiento. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 82 Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8).	X	3.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19%		La calificación del bloque corresponde al 19% del total del acta		

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numeral 3, Artículo 86, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Numeral 3).	X	3.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 23, Numeral 4, Artículo 86).	X	3	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 23, Numeral 5, Artículo 25, Numeral 7, Artículo 86).	X	3	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1686 de 2012, Art. 35 Numeral 3)	X		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 23 Numeral 6.4), Artículo 82, Numeral 1, Artículo 35 Numeral 1).	X	3.5	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 35, Artículo 86).	3	X	0	No se encuentran registros y soporte documental.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		36,5%		La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta		

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Procedencia de bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 46, 47, Artículo 82, Numeral 3)	X		0		C
5.2	Leyendas obligatorias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 50).	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14%		La calificación del bloque corresponde al 14% del total del acta		

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
91,5	X FAVORABLE	90 - 100%	
	PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

SP-1-07 Versión 4 2018-03-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cúal

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 16 del mes de Abril del año 2023 en la Ciudad de Montserrat.

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:	Carlos Vaz Silva	Nombre:	
C.C. No.	73740345	C.C. No.	
Cargo:	Coordinador	Cargo:	
Institución:	SSH Alcaldía	Institución:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:		Firma:	
Nombre:	José Luis Alvarado Morales	Nombre:	
C.C. No.	1063286819	C.C. No.	
Cargo:	Propietario	Cargo:	

SP-131
Versión 4
2019-05-09

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS
CÁRNICOS COMESTIBLES

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invirma



Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	AAAA-MM-DD

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Sorge Luis García Cmo

* CÉDULA / NIT

1071354850-2

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

230011071354850

* NOMBRE COMERCIAL

Carnicería Mega Carnes

* DIRECCIÓN

cl 12 # 5-02

MATRÍCULA MERCANTIL

206299

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

Barrio ☒

Vereda ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Casero ☐

UPZ ☐

Otro ☐

Cuál

Mocari

TELÉFONOS

3145857571

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

ilgcano2009@hotmail.com

* NOMBRE DEL PROPIETARIO

Sorge Luis García Cmo

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

1071354850

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Sorge Luis García Cmo

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

* Número de documento

1071354850

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

CL 16 # 611 - Br Mocari

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:

CARNE

Bovina ☒

Porcina ☒

Aves ☒

Otras especies

Rescudo

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS:

SI ☒

NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO MES DÍA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		PENDIENTE		
		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. <small>(Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)</small>	2	X	0	Se evidencian aperturas en la entrada sin barrer de acceso.
1.2	Condiciones de pisos y paredes. <small>(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)</small>	2	X	0	Se observan pisos con proximidad. Se evidencian paredes manchadas.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. <small>(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)</small>	2	X	0	Se observan techos en huecos. Se evidencian lamparas sin protección. Se observan suciedad en techos.
1.4	Instalaciones sanitarias. <small>(Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)</small>	X	1.5	0	
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. <small>(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)</small>	1	0.5	X	
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. <small>(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2, Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)</small>	X	2.5	0	
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. <small>(Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1, Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)</small>	6	X	0	Se observan equipos con suciedad y muy oxidado.



2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	X		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				87%	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 (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16. Artículo 67. Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14. Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14, Artículo 16: Numeral 16, Artículo 55: Numeral 21.2.)	X	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2	1	X	No se evidencia examen de aptitud médica como manipulador en los 3 trabajadores.	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	X	0	Se observan manipuladores de alimentos sin guiso, de paños.	C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2.5	X	Se evidencia personal sin dotación.	C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4).	3	1.5	X	No se observa programa de capacitación; No se evidencia certificados de manipulador.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				97%	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	X	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3	1.5	X	No se evidencia programa de trazabilidad.	C

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS
CÁRNICOS COMESTIBLES

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3, Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9, Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 32, Resolución 222/1990, Artículo 3, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 32, Resolución 242/2013, Artículo 55, numeral 31)	X	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007, Artículo 8, Parágrafo 1, Decreto 2270 de 2012, Artículo 5, Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b, Numeral 3.3.2.3, Literal a, Artículo 66, Numeral 2.1, 2.2, 6, Artículo 67, Numeral 27, Resolución 240 de 2013, Artículo 129, numeral 2, 4, Artículo 130, Numeral 27, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.2, 3.1, Artículo 54, Numerales 3.5, Artículo 55, Numerales 27, 32)	X		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e, Numeral 3.3.2.3, Literal j, Artículo 67, Numeral 31, 32, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numerales 1, 7, Artículo 130, Numeral 30, 31, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.3, Artículo 54, Numeral 2, Artículo 55, Numeral 30, 32, 35)	5	X	0	No se evidencian registros de temperatura u por equipos de almacenamiento.		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18.5 %		La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.			

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 2, Resolución 2115/2007, Artículo 9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 3, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 3, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 3)	6	X	0	No se observan tanques de agua en capacidad para abastecer un día de producción.		C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.4, Artículo 55, Numeral 20, 32)	X	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 20)	5	X	0	Se evidencian caceras sin tapar.		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.8.)	6	X	0	No se observan certificados de fumigación actualizados		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 12, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 12, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 12, 38)	6	X	0	Se evidencian áreas paredes piso y techos manchados y sucios. Se observan materiales en desuso almacenados		C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	X	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		15.5 %		La calificación del bloque corresponde al 26% del total del acta.			

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, Artículo 55, Numeral 32)	4	X	0		NA	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		2 %		La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.			

Gobierno de la GENTE



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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%	
	PENDIENTE	60 - 89,9%	
	X DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.
Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede 30 días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No. Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 _____ del mes de _____ del año _____ en la Ciudad de _____.

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: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Carlos Vargas Silva</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>78910315</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Contratista</u>	Cargo: _____
Institución: <u>SSM Alcaldía</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Joey L. Lora</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>1071354150</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Administrador</u>	Cargo: _____

SP-1-31 Versión 4 2019-05-09	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social	

Acta No.	Ciudad	Emisión de la autorización sanitaria provisional
	Montería	2023-08-28

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		
* CAMPO OBLIGATORIO		
RAZÓN SOCIAL <u>Conrado de Jesús Gallego Muñoz</u>		
* CÉDULA / NIT	<u>71110708-6</u>	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN <u>2300171110708</u>
* NOMBRE COMERCIAL <u>Carnicería y Tienda El Abastecedor</u>		
* DIRECCIÓN	<u>Cra 3 # 3Dw 24A-46</u>	MATRÍCULA MERCANTIL <u>26613</u>
* DEPARTAMENTO	<u>Córdoba</u>	* MUNICIPIO <u>Montería</u>
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐		
Otro ☐ Cuál <u>Mucari</u>		
TELÉFONOS	<u>3205281483 - 3113123579</u>	FAX <u> </u>
CORREO ELECTRÓNICO <u>cristianlopezpie@gmail.com</u>		
* NOMBRE DEL PROPIETARIO <u>Conrado de Jesús Gallego Muñoz</u>		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento <u>71110708</u>
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL <u>Conrado de Jesús Gallego Muñoz</u>		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento <u>71110708</u>
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN <u>Cr 3 # 3Dw - 24A-46 Dr. Mucari</u>		
* DEPARTAMENTO	<u>Córdoba</u>	* MUNICIPIO <u>Montería</u>
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒		
Otras especies <u>Porcino</u>		
EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS SI ☒ NO ☐		

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	22 / 11 / 25	FAVORABLE	☒
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
		PENDIENTE	
		DESFAVORABLE	
		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	96 %

* 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. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2	X	0	Se observa que no tiene barrera de ingreso por plagas, contaminación y seguridad. C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	X	1	0	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	X	0	Se evidencian luces sin protección. C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	X	1.5	0	C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.2.1)	1	0.5	X	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7 %		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. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13. Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2. Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	X	2.5	0	C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1. Literal e. Artículo 66, Numeral 6, 7, Artículo 67: Numerales 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27.)	X	3	0	C



2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	X		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		11%		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 (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15: Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14: Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	X	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15: Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	X	1	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	X	0	Se evidencia al personal manipulador sin uso de tapabocas.	C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	X	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4).	X	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12%		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.		

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 26, 29)	X	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	X	1.5	0		C



4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3, Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9, Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013, Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral 32, Resolución 222/1990 Artículo 3, Resolución 240/2013 Artículo 130, Numeral 32, Resolución 242/2013 Artículo 55, numeral 31)	X	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1, Decreto 2270 de 2012 Artículo 5, Resolución 3009/2010 Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b, Numeral 3.3.2.3, Literal a, Artículo 68, Numeral 2.1, 2.2, 6, Artículo 67 Numeral 27, Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral 2, 4, Artículo 130, Numeral 27, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.2, 3.1, Artículo 54, Números 3, 5, Artículo 55, Números 27, 32)	X		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e, Numeral 3.3.2.3, Literal j, Artículo 67, Numeral 31, 32, Resolución 240/2013 Artículo 129, Números 1, 7, Artículo 130, Numeral 30, 31, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.3, Artículo 54, Numeral 2, Artículo 55, Numeral 30, 32, 36)	X	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		24%		La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.			

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 2, Resolución 2115/2007, Artículo 9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 3, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 3, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 3)	X	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.4, Artículo 55, Numeral 20, 32)	X	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 20)	5	X	0	No se observan tanques de almacenamiento de residuos en área de proceso.		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.8)	X	3	0			C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 12, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 12, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 12, 38)	X	3	0			C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	X	1	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25%		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.			

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22, Números 1.1, 1.2, 1.3, Artículo 55, Numeral 32)	X	2	0		NA	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		4%		La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.			



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Selección con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
90%	☒ FAVORABLE	90 - 100%	
	☐ PENDIENTE	60 - 89,9%	
	☐ DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.
Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede _____ días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 28 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montería.
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: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Carlos Vergara Sierra</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>78079345</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Contratista</u>	Cargo: _____
Institución: <u>SSM Alcaldía</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: <u>Cristian López</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Cristian López</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>7.067.915303</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Administrador</u>	Cargo: _____



Acta No	Ciudad	Emisión de la autorización sanitaria provisional
	Montería	AAA-MM-DD

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Fruer y Carnicería El Exito		
* CÉDULA / NIT	1007271732-1	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	230011007271732
* NOMBRE COMERCIAL	Fruer y Carnicería El Exito		
* DIRECCIÓN	Cr 14 2A-3	MATRÍCULA MERCANTIL	204397
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Casero ☐	UPZ ☐
Otro ☐	Cual <u>Gortones</u>		
TELÉFONOS	3137311292	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	daviernu@hotmail.com		
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	William Alexi Zuluaga Aristizábal		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐
Número de documento	1007271732		
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	William Alexi Zuluaga Aristizábal		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐
Número de documento	1007271732		
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cr 14 2A-3 Br Gortones		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Otras especies <u>Pecado</u> EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☐ NO ☐		

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
	PENDIENTE	
	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. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	X	0	Se evidencian paredes deterioradas en diferentes áreas.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	X	0	Se observan baños en suciedad, sin implementos de aseo, con deterioro en infraestructura
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	X	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6.57			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. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	X	0	Se evidencian mamparas de procesamiento oxidada; se observan tops de congeladores oxidados.
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27.)	X	3	0	

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. <small>(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 12 f)</small>	1	0.5	☒		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8,5%			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 (signos/lesiones). <small>(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 11 f.3; Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, 3.16, Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Artículo 17, Numeral 16, Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14, Artículo 16, Numeral 16, Artículo 55, Numeral 21.2.)</small>	☒	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. <small>(Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 1, Artículo 67, Numeral 21.2; Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 11 f.3; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14)</small>	2	1	☒	No se observan exámenes de reconocimiento médicos en los trabajadores	C
3.3	Prácticas higiénicas. <small>(Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19, Artículo 67, Numeral 21, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)</small>	6	☒	0	No se observan uso de gorros y tapabocas en el personal manipulador.	C
3.4	Dotación personal. <small>(Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20; Resolución 240/2013, Artículo 17, Numerales 2, 3, 10, 13, 16, 20; Resolución 242/2013, Artículo 16, Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)</small>	5	2.5	☒	No se evidencian uso de dotación en el personal manipulador	C
3.5	Educación y Capacitación. <small>(Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numerales 1, 2, 3, 6; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 2; Artículo 132, Numerales 1, 2, 4; Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 2; Artículo 57, Numerales 1, 2, 4)</small>	3	1.5	☒	No se observan programas de capacitación, ni certificados de manipulación.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9,5%			La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. <small>(Ley 09 de 1979 Artículo 345; Decreto 1500 de 2007, Artículo 31, Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41, Resolución 2009076594 de 2009 (en las especies que aplique); Resolución 3009/2010, Artículo 68, Numeral 3; Artículo 67, Numerales 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 129, Numeral 3; Artículo 130, Numerales 28, 29; Resolución 242/2013, Artículo 54, Numeral 4; Artículo 55, Numerales 26, 29)</small>	☒	3	0		C
4.2	Trazabilidad. <small>(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.2.2; Artículo 36, Numeral 5; Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 3.3; Artículo 55, Numeral 32)</small>	3	☒	0		C

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3, Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9, Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013, Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral 32, Resolución 272/1990 Artículo 3, Resolución 240/2013 Artículo 130, Numeral 32, Resolución 242/2013 Artículo 55, numeral 31).	X	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1, Decreto 2270 de 2012 Artículo 5, Resolución 3009/2010 Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b, Numeral 3.3.2.3, Literal a, Artículo 66 Numeral 2, 1, 2, 2, 6, Artículo 67 Numeral 27, Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral 2, 4, Artículo 130 Numeral 27, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2, 3, 1, Artículo 54, Números 3, 5, Artículo 55, Números 27, 32).	X		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e, Numeral 3.3.2.3, Literal j, Artículo 67, Numeral 31, 32, Resolución 240/2013 Artículo 129, Números 1, 7, Artículo 130, Numeral 30, 31, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2, 3, Artículo 54, Numeral 2, Artículo 55, Numeral 30, 32, 36).	5	X	0	No se observan registros de temperatura, ni se evidencian termómetros en algunos equipos.		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20%		La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.			

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 2, Resolución 2115/2007, Artículo 9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 3, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 3, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 3).	X	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2, 4, Artículo 55, Numeral 20, 32).	X	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 20).	5	X	0	Se evidencian conchas sin tapar.		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.8.)	X	3	0			C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 12, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 12, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 12, 38)	6	X	0	Se observan resacas en suelo y manchas de sangre. Se evidencian materiales en desuso.		C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	X			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20,5%		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.			

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22, Números 1.1, 1.2, 1.3, Artículo 55, Numeral 32)	X	2	0		NA	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		4%		La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.			



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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.
68,5 %	FAVORABLE	90 - 100%	
	X PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.
Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede 30 días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 23 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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: <u>Emilio Viquez Sierra</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>78046345</u>	C.C. No. _____
Cargo: _____	Cargo: _____
Institución: _____	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: _____	Firma: _____
Nombre: _____	Nombre: _____
C.C. No. _____	C.C. No. _____
Cargo: _____	Cargo: _____

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS
CÁRNICOS COMESTIBLES

Secretaría de Salud y Seguridad Social

in ino



Acta No.	Ciudad	Emisión de la autorización sanitaria provisional
	Montería	202308-

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		
* CAMPO OBLIGATORIO		
RAZÓN SOCIAL	Jhan Marlon Martínez Vitola	
* CÉDULA / NIT	78030462-1	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 2300178030462
* NOMBRE COMERCIAL	Carnicería JV	
* DIRECCIÓN	Cl 126 # 15-20	MATRÍCULA MERCANTIL 205295
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO Montería
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐	Otro ☐ Cual Los Garzones	
TÉLEFONOS	3107178373	FAX
CORREO ELECTRÓNICO	jhanmonts5@hotmail.com	
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	Jhan Marlon Martínez Vitola	
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento	78030462
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Jhan Marlon Martínez Vitola	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento	78030462
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cl 2A # 5-06 Br. Mateo Omea	
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO Montería
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Otras especies Percecho EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS SI ☒ NO ☐	

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
		PENDIENTE	
		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	

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS
CÁRNICOS COMESTIBLES

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



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. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2	X	0	No se evidenciaría separación con calle ni edificación lo que facilita acceso de plaga, roedores y suciedad.
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	X	0	Se evidencia porosidad, orificios en pisos y paredes.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	X	0	Se observa suciedad en techo y orificios que dan acceso a roedores.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	X	0	Se evidencia baño en desuso.
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	X	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		4,5	1		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. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	X	2.5	0	
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 30: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Artículo 129. Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8, Artículo 55: Numerales 25, 26, 27.)	X	3	0	

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS
CÁRNICOS COMESTIBLES

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	X		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		11	5	0	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 (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15, Artículo 17: Numeral 16, Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	X	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15: Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2		X	No se evidencia examen médico de aptitud como manipulador de alimentos en los trabajadores	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	X	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	X	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4).	3	X	0	No se evidencia certificación como manipulador de alimentos	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18.5	5	0	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	X	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3. Artículo 55: Numeral 32.)	X	1.5	0		C

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS
CÁRNICOS COMESTIBLES

Secretaría de Salud y Seguridad Social

in:mo



4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002 Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3, Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9 Resolución 5109 de 2005 Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013 Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral 32, Resolución 222/1990 Artículo 3 Resolución 240/2013 Artículo 130, Numeral 32, Resolución 242/2013 Artículo 55, numeral 31)	X	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1 Decreto 2270 de 2012 Artículo 5, Resolución 3009/2010 Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b, Numeral 3.3.2.3, Literal a, Artículo 66 Numeral 2, 1, 2, 2, 6, Artículo 67 Numeral 27, Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral 2, 4, Artículo 130, Numeral 27, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.2, 3, 1, Artículo 54, Números 3, 5, Artículo 55, Números 27, 32).	X		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e, Numeral 3.3.2.3, Literal j, Artículo 67 Numeral 31, 32, Resolución 240/2013 Artículo 129, Números 1, 7, Artículo 130, Numeral 30, 31, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.3, Artículo 54, Numeral 2, Artículo 55, Numeral 30, 32, 36)	5	X	0	Se evidencia desorden de almacenamiento de productos carnicos y congelados.		C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

21.5

La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Números 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 2, Resolución 2115/2007, Artículo 9, Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3, Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3).	6	X	0	No se evidencia ingreso de agua contaminada con excrementos para abastecer en día de producción.		C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2, 4, Artículo 55: Numeral 20, 32).	X	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20).	5	X	0	No se evidencia carencia de basura con tapa.		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)	6	X	0	No se observan configurando de fumigación regularizada		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 12, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 12, 38)	6	X	0	Se evidencia desorden, suciedad en toda la area.		C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	X			C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

14.5

La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22: Números 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55, Numeral 32)	X	2	0		NA	C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

4.7

La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.

Gobierno de la GE TE

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS
CÁRNICOS COMESTIBLES

Secretaría de Salud y Seguridad Social

In imo



II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	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
74%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.
Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede <u>30</u> días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD
Si ☒ No ☐ Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES
Por parte de la autoridad sanitaria:
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 <u>23</u> del mes de <u>Ago</u> del año <u>2023</u> en la Ciudad de <u>Montevideo</u> .
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:	<u>[Firma]</u>	Firma:	
Nombre:	<u>Carlos Vargis Sierra</u>	Nombre:	
C.C. No.	<u>78046345</u>	C.C. No.	
Cargo:	<u>Contratista</u>	Cargo:	
Institución:	<u>S.S.M. Alca Lira</u>	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:	<u>[Firma]</u>	Firma:	
Nombre:	<u>Luisa F. Ruiz M.</u>	Nombre:	
C.C. No.	<u>1064992654</u>	C.C. No.	
Cargo:	<u>cajera</u>	Cargo:	



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.
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 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 diseño. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262 Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2	X	0	Se observan áreas externas con abundante polvo. C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	X	0	Se evidencian pisos (baldosas) con huecos y deteriorados. C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	X	1	0	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	X	1.5	0	C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	X	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7/10		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. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numeral 2.1. 3.2. Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	2X	0	Se evidencian equipos como congelador de carnes, nevera de pollo y pescados, cuenta de refrigeración con partes oxidadas. C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8, Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	X	3	0	C

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	☒		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				8.5%	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 (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15: Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14: Numeral 16; Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	☒	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15: Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	☒	1	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	☒	0	Se observan al personal manipular sin guiso, trababan en el momento del procesamiento.	C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	☒	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4).	☒	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				19%	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	☒	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3	☒	0	No se evidencia identificación en cortes de carne almacenados. No se observan criterios de trazabilidad en producto vendido.	C

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3, Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9 Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013, Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral 32, Resolución 222/1990 Artículo 3, Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32, Resolución 242/2013 Artículo 55, numeral 31)	☒	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1, Decreto 2270 de 2012 Artículo 5, Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a, Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27, Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27, Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Números 3, 5, Artículo 55: Números: 27, 32)	☒		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j, Artículo 67: Numeral 31, 32, Resolución 240/2013 Artículo 129; Números 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)	5	☒	0	No se observan registros de temperatura en los equipos.		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20%		La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta			

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Números 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3).	X	3	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2,4; Artículo 55: Numeral 20, 32).	X	1.5	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20).	X	2.5	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8)	X	3	0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Números 12, 38)	6	X	0	Se observan áreas con suciedad, paredes, pisos, techos. Se evidencian casaca de desuso almacenada en el establecimiento.	C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	X	0	No se evidencia Plan de saneamiento. No se observan registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		24%		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta		

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22: Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32)	X	2	0		NA	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		4%			La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.		

Powered by CamScanner

CIUDAD Montecrista FECHA 08 08 2023 ACTA N°

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaría de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

***CAMPO OBLIGATORIO**

RAZÓN SOCIAL (EA) Hogar Comunitario Los Triunfadores / Asignación Barrio

*CÉDULA / NIT 800070428-4 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

*NOMBRE DEL HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR- VIVIENDA Hogar Comunitario Los Triunfadores

*DIRECCIÓN DEL HOGAR COMUNITARIO Mz 22 Lt 4

*DEPARTAMENTO Córdoba *MUNICIPIO Montecrista

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
Otro ☐ Cuál: Rancho Grande

TÉLEFONOS 3012525358

CORREO ELECTRÓNICO

NOMBRE DE LA MADRE COMUNITARIA Elia Garcia

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 54961502

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EAS Mery Espitia

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

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Veredación Vallejos

*DEPARTAMENTO Córdoba *MUNICIPIO Montecrista

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-V 8:00 am - 3:00 pm *NÚMERO DE MANIPULADORES DE 1

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

***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: <u> </u>	

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 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)	2	1	0	
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	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	2	0	No se observa techo en condiciones adecuada (espacios abiertos);
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	No se evidencian elementos para la manipulación de los alimentos.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 7/1					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	
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)	3	3,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 12/1					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.)	3	3,5	0	

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
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13 Artículo 36.)	4	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 20%					La calificación del bloque corresponde al 25% 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, 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 2012)	5	2,5	0		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	4,5	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	No se evidencian registros de temperatura en equipos de refrigeración.	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 21,5%					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	No se observa tanque de almacenamiento de agua potable con capacidad para 1 día de producción.	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.)	6	3	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9	4 5	0	Se observan planillas para registrar plagas sin diligenciar	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	No se ven registros	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 21,9%		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta				

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	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
82%	FAVORABLE	90-100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

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 08 del mes de 08 del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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]

FIRMA:

NOMBRE:

Carlos Vargas Sierra

NOMBRE:

CÉDULA:

78076345

CÉDULA:

CARGO:

Controlador SSM

CARGO:

INSTITUCIÓN:

Alcaldía

INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:

Eliana Pareja

FIRMA:

NOMBRE:

NOMBRE:

CÉDULA:

34961409

CÉDULA:

CARGO:

Madre comunitaria

CARGO:

CIUDAD Montería FECHA 08 08 2013 ACTA N°

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaría de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL (EA) Asociación Rancho Grande Sector 3

*CÉDULA / NIT 800070928-4 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

*NOMBRE DEL HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR- VIVIENDA Hogar Comunitario Tu Amigo Fiel

*DIRECCIÓN DEL HOGAR COMUNITARIO Mz 22 Lt 3

*DEPARTAMENTO Córdoba *MUNICIPIO Montería

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál: Rancho Grande

TELÉFONOS 3185990103

CORREO ELECTRÓNICO

NOMBRE DE LA MADRE COMUNITARIA Cecilia Vargas Vargas

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 28.837.363

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EAS Merly Espitia

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Urbanización Vallesos

*DEPARTAMENTO Córdoba *MUNICIPIO Montería

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-V 8-3pm *NÚMERO DE MANIPULADORES DE 1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

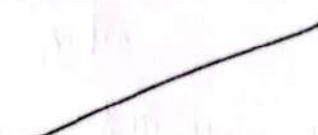
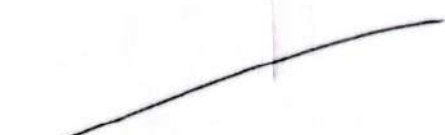
PROGRAMACIÓN ☒	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.

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. (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	0	 <div>C</div>
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	☒	1	0	 <div>C</div>
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4.)	☒	1	0	 <div>C</div>
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	☒	2	0	 <div>C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 10%				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, 9 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	☒	2,5	0	 <div>C</div>
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.)	☒	3,5	0	 <div>C</div>
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.)	☒	3,5	0	 <div>C</div>

3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	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.)	X	3,5	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36)	X	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 20				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, 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	5	2,5	0		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	4,5	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	No se observan registros de temperatura en la nevera de almacenamiento	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 21,5 %				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE
DE RIESGO DE ALIMENTOS PARA HOGARES
COMUNITARIOS DEL BIENESTAR FAMILIAR QUE
FUNCIONAN EN VIVIENDAS**



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	No se evidencian flujos de suministro de agua potable por abastecimiento por un día.
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	7	2	0	
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.)	7	3	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	9	4 5	0	No se observan registros de control de plagas.
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	No se evidencian registros de limpieza y desinfección en las áreas.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21,5%		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	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
85%	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	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Sí	☒ 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 08 del mes de 08 del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:

ANEXO 2.

**Radicación de reclamos y
acta de atención PQR.
Nº de folios (5)**

BOGOTÁ D.C.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO			
RAD:	23-331255- -00000-000	FECHA:	2023-07-23 12:16:47
DEP:	72 GRUPO DE TRABAJO DE ATENCION AL CIUDADANO	EVE:	351 RECLAMO
TRAM:	365 DP-QUEJAS, RECLAMOS	FOLIOS:	1
ACT:	411 PRESENTACION		

72

Señor (a) (es):
MIGUEL ALBERTO MERCADO QUIROZ
CORDOBA - MONTERIA

ASUNTO: Radicación: 23-331255- -00000-000
Trámite: 365
Evento: 351
Actuación: 411

El presente documento constituye constancia de radicación ante la SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, por consiguiente No es necesario que envíe esta misma solicitud vía fax, correo electrónico o radicarla en las instalaciones de la SIC.

DATOS DE QUIEN PRESENTA LA RADICACIÓN

Tipo documento: CC
Identificación No.: 10966235.0
Nombre: MIGUEL ALBERTO MERCADO QUIROZ
Dirección: Calle 22f No 7w69
Ciudad: CORDOBA - MONTERIA
Teléfono: 3005073739
Email: miguemerqui@gmail.com

INFORMACIÓN POBLACIONAL

Indique a qué grupo étnico pertenece : - NINGÚN GRUPO ÉTNICO
Tiene usted alguna condición de discapacidad?: NO
Atención preferencial?: NO
Pertenece a algún grupo de interés?: NO

ASUNTO COMUNICACIÓN

ALIMENTO EN MAL ESTADO

DESCRIPCIÓN DE LA SOLICITUD



Tipo de Comunicación: RECLAMO

Descripción: Cordial Saludo: El día viernes 21 de Julio de 2023 ingrese a almacenes éxito ubicado en el centro comercial alamedas del Sinú de la ciudad de Montería, en el cual compre una bolsa de panes con un valor de \$4.000 con fecha de vencimiento de 23 de julio 2023 entre la 1 y 2 pm cancelados en caja de la panadería el cual pueden validar en su sistema de información. Cuando me dispuse a consumirlos el mismo día los mismos estaban en mal estado los cuales no habían cumplido con fecha de su vencimiento, no es por el valor del producto si no por el posible daño a mi salud. Por tal motivo me siento insatisfecho con el servicio. Quedo atento a su respuesta.

Notificación de respuesta a:

Email: miguemerqui@hotmail.com

Anexos:

20230723_114032.pdf -- Rad: 23331255--0000000002.PDF

20230723_114142.pdf -- Rad: 23331255--0000000003.PDF

El número de radicación que aparece en el rótulo, le servirá para hacer seguimiento a su petición, a través de la página Web de la Superintendencia en la consulta de trámites en el link:

<http://serviciospub.sic.gov.co/Sic2/Tramites/Radicacion/Radicacion/Consultas/ConsultaRadicacion.php>,

call center 5920400 línea gratuita a nivel nacional 018000910165 o al 5870000.

Atentamente

**GRUPO TRABAJO DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Nota: Las decisiones de los trámites y los procesos adelantados por la Superintendencia de Industria y Comercio serán adoptadas dentro de los términos estipulados en las disposiciones legales que los regulen, atendiendo el debido proceso.





Pan blandito

LOTE: 20/07/2023

VENCE: 23/07/2023

PLU: 1151747

DEP: 0857

\$4,000

GR. 10

a 3.53

Pan Blandito 10und

CONTENIDO NETO: 420 g
PORCIONES: 10 Aprox

INGREDIENTES:

Harina de trigo fortificada, Agua, Margarina, Azúcar, Levadura

Sal reducida en sodio. Contiene: gluten

Instruc. Uso: Producto listo para su consumo

Conservase: A temperatura ambiente 25°C +/- 5°C

**EXCESO EN
SODIO**

MINSALUD

ADO

ANEXO 3.

**Actas de visita, Registro
fotográfico.
Nº de folios (12).**

SSM-IVC-01 Versión 4 2020-01-22	ACTA DE ATENCIÓN PQRS	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social	

Fecha:	Hora de inicio:	Hora final:
2023-08-16	8:30 am.	12:30 pm

NIT / Cédula:

890 900 608-9

Razón social del inmueble o establecimiento:

Almacenes exitosa. (Exito Alamedas del sinó).

Propietario / Administrador:

Osiris Coronel.

Dirección:

Cil 48 #9-26 Lc 140

Teléfono / celular:

300 202 9177

Motivo de la visita:

Atención pqre por alimento (panadería) en mal estado.

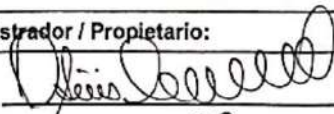
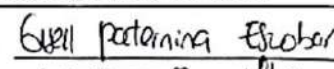
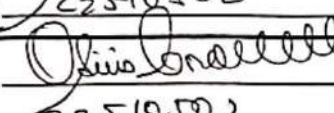
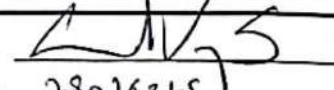
Situación encontrada:

Se realizó IVC al área de producción de panadería y exhibición en donde se verificaron las condiciones higiénico sanitarias de los procesos. Se verificó la formulación del producto (pan blandito). No se observaron condiciones desfavorables en su elaboración y es un producto que rota frecuentemente y se realizan todos los días.

Exigencias:

Observaciones/Recomendaciones:

Se recomienda mantener las condiciones de almacenamiento y empaque.

Administrador / Propietario:	Funcionario que realiza la visita:
Firma: 	Firma: 
Cédula: 22510502	Cédula: 1067861328, 4thra.
Firma: 	Firma: 
Cédula: 22510502	Cédula: 780703+5



Acta No.

Fecha: Año 2023 Mes 08 Día 23

Hora: Inicio 12:00 Final 2:00 pm

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social: Estadero Central Dirección: Vrd El Topao
Propietario: Raquel Sofia Rodriguez c.c. 50934094 Tel: 3218110221

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE

Certificado Cámara de Comercio actualización ☒
Certificado de Uso de Suelo ☒
Certificado de Bomberos ☒
Certificado de Fumigación ☒
Otros ☐ Cuál?

RECURSO HUMANO

Administrativos: H 1 M 1 Total 2
Profesionales: H 1 M 1 Total 2
Técnicos: H 1 M 1 Total 2
Otros: H 1 M 1 Total 2
Total: H 1 M 1 Total 2

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Marque con una X los que aplica

Preparación alimentos	Restaurante	☐	Expendio Alimentos	Expendio Alimentos	☒	Venta Via Publica	Puesto fijo o estacionario	☐	Otros	Oficina	☐
	Cafetería	☐		Productos de la pesca	☐		Puesto móvil o ambulante	☐		Taller	☐
	Panadería y/o pastelería	☐	Grandes Superficies	Hypermercado / Supermercado	☐		Estacionario con preparación de alimentos	☐		Banco	☐
	Jugos Frutería y/o Heladería	☐		Ensamble menú	☐		Ambulante con preparación de alimentos	☐		Almacén / Depósito	☐
Comedores	Programas sociales del estado	☐	Almacenamiento	Ensamble refrigerio	☐	Plazas de mercado	Expendio Bebidas Alcohólicas			Establecimiento de salud	☐
	Comedores cárceles o penitenciarios (UGP/LEC)	☐		Almacenamiento a temperatura ambiente	☐		Plaza de mercado	☐		Hotel / Residencia	☐
				Almacenamiento de frío	☐		Central de Abasto	☐		Otro	☐

CONDICIONES LOCATIVAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Pisos		☒		
Paredes		☒		
Techos		☒		
Escaleras / Rampas		☒		
Ventilación Natural – Artificial	☒			
Iluminación Natural – Artificial	☒			
Zona de almacenamiento	☒			
Equipos de emergencia (extintores, botiquín, etc.)	☒			

CONDICIONES SANITARIAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Abast. / Almacenamiento de agua	☒			
Desechos líquidos (vertimientos)	☒			
Disposición de residuos sólidos	☒			
Servicios sanitarios	☒			
Manejo de plagas y vectores	☒			
Mto. de equipos y herramientas	☒			
Plan de Saneamiento	☒			

CONCEPTO

FAVORABLE ☒
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐
PENDIENTE ☐
DESFAVORABLE ☐

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES GENERALES

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO:

Raquel Rodriguez

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA:

[Firma]
cc + 8046345

Acta No.

Fecha:

Año	Mes	Día
2023	08	22

Hora:

Inicio	Final
2:00 pm	4:00 pm

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social:

Trinda Puerto Arriba

Dirección:

CS 39 # 9A-06

Propietario:

Alfonso Almona de Ayala 33167138

Tel:

3103531023

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE

Certificado Cámara de Comercio actualización ☒Certificado de Uso de Suelo ☒Certificado de Bomberos ☒Certificado de Fumigación ☒Otros ☐Cuál?

RECURSO HUMANO

Administrativos:

H M Total

Profesionales:

H M Total

Técnicos:

H M Total

Otros:

H M Total

Total:

H M Total

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Marque con una X los que aplica

Preparación alimentos	Restaurante	☐	Expendio Alimentos	Expendio Alimentos	☒	Venta Via Pública	Puesto fijo o estacionario	☐	Otros	Oficina	☐
	Cafetería	☐		Productos de la pesca	☐		Puesto móvil o ambulante	☐		Taller	☐
	Panadería y/o pastelería	☐		Hipermercado / Supermercado	☐		Estacionario con preparación de alimentos	☐		Banco	☐
	Jugos, Frutería y/o Heladería	☐		Ensamble menú	☐		Ambulante con preparación de alimentos	☐		Almacén / Depósito	☐
Comedores	Programas sociales del estado	☐	Almacenamiento	Ensamble refrigerio	☐	Plazas de mercado	Expendio Bebidas Alcohólicas	☐		Establecimiento de salud	☐
	Comedores carcelarios o penitenciarios (USPEC)	☐		Almacenamiento a temperatura ambiente	☐		Plaza de mercado	☐		Hotel / Residencia	☐
				Dador de frío	☐		Central de Abasto	☐		Otro	☐

CONDICIONES LOCATIVAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Pisos		☒		
Paredes		☒		
Techos		☒		
Escaleras / Rampas	☒			N.A
Ventilación Natural – Artificial	☒			
Iluminación Natural – Artificial		☒		
Zona de almacenamiento	☒			
Equipos de emergencia (extintores, botiquín, etc.)	☒			

CONDICIONES SANITARIAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Abast. / Almacenamiento de agua	☒			
Desechos líquidos (vertimientos)	☒			
Disposición de residuos sólidos		☒		
Servicios sanitarios	☒			
Manejo de plagas y vectores		☒		
Mto. de equipos y herramientas			☒	
Plan de Saneamiento				

CONCEPTO

FAVORABLE ☒FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐PENDIENTE ☐DESFAVORABLE ☐

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES GENERALES

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO:

ESTHER AYALA cc 34998919

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA:

cc 78276345



Acta No.

Fecha:

Año	Mes	Día

Hora:

Inicio	Final

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social:

Procedora El Imperio Paisa

Dirección:

Ar 28A # 51-4

Propietario:

Saul Humberto Salazar Z cc. 1045017366

Tel: 3104409172

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE

Certificado Cámara de Comercio actualización

Certificado de Uso de Suelo

Certificado de Bomberos

Certificado de Fumigación

Otros ☐ Cuál? _____

RECURSO HUMANO

Administrativos: H 1 M _____ Total _____

Profesionales: H _____ M _____ Total _____

Técnicos: H _____ M _____ Total _____

Otros: H 5 M 1 Total _____Total: H 6 M 1 Total 2

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Marque con una X los que aplica

Preparación alimentos	Restaurante	☐	Expendio Alimentos	Expendio Alimentos	☒	Venta Via Pública	Puesto fijo o estacionario	☐	Otros	Oficina	☐
	Cafetería	☐	Grandes Superficies	Productos de la pesca	☐		Puesto móvil o ambulante	☐		Taller	☐
	Panadería y/o pastelería	☐	Ensamble Alimentos	Hipermercado / Supermercado	☐		Estacionario con preparación de alimentos	☐		Banco	☐
	Jugos, Frutería y/o Hacería	☐	Ensamble refrigerio	Ensamble marid	☐		Ambulante con preparación de alimentos	☐		Almacén / Depósito	☐
Comedores	Programas sociales del estado	☐	Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente	☐	Plazas de mercado	Plaza de mercado	☐	Otros	Establecimiento de salud	☐
	Comedores sanitarios o penitenciarios (USPEC)	☐	Dador de lito	☐	Plaza de mercado		Central de Abasto	☐		Habit / Residencia	☐
										Otro	☐

CONDICIONES LOCATIVAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Pisos	☒			N.A
Paredes	☒			
Techos	☒			
Escaleras / Rampas	☒			
Ventilación Natural - Artificial	☒			
Iluminación Natural - Artificial	☒			
Zona de almacenamiento	☒			
Equipos de emergencia (extintores, botiquín, etc.)	☒			

CONDICIONES SANITARIAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Abast. / Almacenamiento de agua	☒			
Desechos líquidos (vertimientos)	☒			
Disposición de residuos sólidos	☒			
Servicios sanitarios	☒			
Manejo de plagas y vectores			☒	
Mto. de equipos y herramientas			☒	
Plan de Saneamiento			☒	

CONCEPTO

FAVORABLE ☒
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐
PENDIENTE ☐
DESFAVORABLE ☐

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES GENERALES

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO:

Luis Alberto Parro

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA:



Acta No.

Fecha:

Año: 2023 Mes: 08 Día: 14

Hora:

Inicio: 6:00pm Final: 7:30pm

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social: Furtivo taquería y far casitas Dirección: cll 63# 3-92
Propietario: María Camila Lozano S c.c. 106796340 Tel: 3182164390

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE

Certificado Cámara de Comercio actualización ☒
Certificado de Uso de Suelo ☒
Certificado de Bomberos ☒
Certificado de Fumigación ☒
Otros ☐Cuál? _____

RECURSO HUMANO

Administrativos: H _____ M _____ Total _____
Profesionales: H _____ M _____ Total _____
Técnicos: H _____ M _____ Total _____
Otros: H _____ M _____ Total _____
Total: H 3 M 4 Total 7

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Marque con una X los que aplica.

Preparación alimentos	Restaurante	☒	Expendio Alimentos	☐	Venta Via Pública	Puesto fijo o estacionario	☐	Otros	Oficina	☐
	Caletería	☐	Productos de la pesca	☐		Puesto móvil o ambulante	☐		Taller	☐
	Panadería y/o pastelería	☐	Hipermercado / Supermercado	☐		Estacionario con preparación de alimentos	☐		Banco	☐
	Jugos, Frutería y/o Heladería	☐	Ensamble menú	☐		Ambulante con preparación de alimentos	☐		Almacén / Depósito	☐
Comedores	Programas sociales del estado	☐	Ensamble refrigerio	☐	Plazas de mercado	Expendio Bebidas Alcohólicas	☒		Establecimiento de salud	☐
	Comedores carcelarios o penitenciarios (USPEC)	☐	Almacenamiento a temperatura ambiente	☐		Plaza de mercado	☐		Hotel / Residencia	☐
			Condor de frío	☐		Central de Abasto	☐		Otro	☐

CONDICIONES LOCATIVAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Pisos	X			No aplica.
Paredes	X			
Techos	X			
Escaleras / Rampas				
Ventilación Natural - Artificial	X			
Iluminación Natural - Artificial	X			
Zona de almacenamiento	X			
Equipos de emergencia (extintores, botiquín, etc.)	X			

CONDICIONES SANITARIAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Abast. / Almacenamiento de agua	X			
Desechos líquidos (vertimientos)	X			
Disposición de residuos sólidos	X			
Servicios sanitarios	X			
Manejo de plagas y vectores	X			
Mto. de equipos y herramientas	X			
Plan de Saneamiento		X		

CONCEPTO

FAVORABLE ☒
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐
PENDIENTE ☐
DESFAVORABLE ☐

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES GENERALES

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO:

Mario Bath
Firma

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA:

Josefina
Firma



Acta No.	Fecha: Año 2023 Mes 08 Día 18	Hora: Inicio 11:00 Final 12:30
----------	-------------------------------	--------------------------------

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social: Donde Procho Licores Dirección: C/ 15 34 09 B, Gwónes
 Propietario: Angelica Muesques Rivas cc Tel: 5116330206

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE

Certificado Cámara de Comercio del establecimiento ☒
 Certificado de Uso de Suelo ☒
 Certificado de Bomberos ☒
 Certificado de Fumigación ☒
 Otros: ☐ Cual? ☐

RECURSO HUMANO

Administrativo	H 1	M	Total
Profesionales	H	M	Total
Técnicos	H	M	Total
Otros	H 1	M 1	Total
Total	H 2	M 1	Total 3

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Preparación de alimentos	Preparación	☐	Expendio Alimenticio	☐	Venta Via Publica	Puesto fijo o estacionario	☐	Otros	Oficina	☐
	Cocina	☐	Expendio Alimenticio	☐		Puesto móvil o ambulante	☐		Taller	☐
	Preparación y pasteurización	☐	Supermercado / Hipermercado	☐		Estacionario con preparación de alimentos	☐		Banco	☐
	Agua, Frigorífico, Refrigeración	☐	Ensamble menú	☐		Ambulante con preparación de alimentos	☐		Almacén / Depósito	☐
Distribución	Programa control de calidad	☐	Ensamble refrigerio	☐	Plazas de mercado	Expendio Bebidas Alcohólicas	☒		Establecimiento de salud	☐
	Comercialización de productos a largo plazo (1-12 meses)	☐	Almacenamiento a temperatura ambiente	☐		Plaza de mercado	☐		Hotel / Residencia	☐
			Dador de frío	☐		Central de Abasto	☐		Otro	☐

CONDICIONES LOCATIVAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Pisos	/			
Paredes	/			
Techo		/		
Escaleras / Rampas	/			N.A
Ventilación Natural - Artificial	/			
Iluminación Natural - Artificial	/			
Zona de almacenamiento	/			
Equipo de emergencia (extintores, botiquín, etc.)	/			

CONDICIONES SANITARIAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Abast. Almacenamiento de agua	/			
Desechos líquidos (vertimientos)	/			
Disposición de residuos sólidos	/			
Servicios sanitarios	/			
Manejo de plagas y vectores		/		
Mto. de equipos y herramientas			/	
Plan de Saneamiento				

CONCEPTO

FAVORABLE ☒
 FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐
 PENDIENTE ☐
 DESFAVORABLE ☐

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES GENERALES

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO:

Francisco Piza R.

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA:

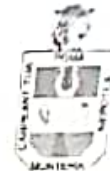
[Firma]
CC 20140218

SSM-IVC-05

Versión 3
2018-04-20

ACTA DE VISITA PARA EXPEDIR CERTIFICADO SANITARIO

Secretaría de Salud y Seguridad Social



Acta No.

Fecha:

Año Mes Día

2023 08 16

Hora:

Inicio Final

6:00 7:30

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social:

Cerrado Bar de Tándorio

Dirección:

C-19 #5-15

Propietario:

Sue Luis Alberto Muro cc. 1063286819

Tel:

3218626393

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE

Certificado Cámara de Comercio actualización

Certificado de Uso de Suelo

Certificado de Bomberos

Certificado de Fumigación

Otros

Cuál?

RECURSO HUMANO

Administrativos:

H

M

Total

Profesionales:

H

M

Total

Técnicos:

H

M

Total

Otros:

H

M

Total

Total:

H

M

Total

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Marque con una X los que aplica

Preparación alimentos	Restaurante	☐	Expendio Alimentos	Expendio Alimentos	☐	Venta Via Publica	Puesto fijo o estacionario	☐	Otros	Oficina	☐
	Cafetería	☐		Productos de la pesca	☐		Puesto móvil o ambulante	☐		Taller	☐
	Panadería y/o pastelería	☐		Hipermercado / Supermercado	☐		Estacionario con preparación de alimentos	☐		Banco	☐
	Jugos, Frutería y/o Heladería	☐		Ensamble menú	☐		Ambulante con preparación de alimentos	☒		Almacén / Depósito	☐
Comedores	Programas sociales del estado	☐	Almacenamiento	Ensamble refrigerio	☐	Plazas de mercado	Expendio Bebidas Alcohólicas	☒		Establecimiento de salud	☐
	Comedores carcelarios o penitenciarios (USPEC)	☐		Almacenamiento a temperatura ambiente	☐		Plaza de mercado	☐		Hotel / Residencia	☐
				Deposito de frío	☐		Central de Abasto	☐		Otro	☐

CONDICIONES LOCATIVAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Pisos	✓			
Paredes	✓			
Techos	✓			
Escaleras / Rampas				N.A
Ventilación Natural - Artificial	✓			
Iluminación Natural - Artificial	✓			
Zona de almacenamiento	✓			
Equipos de emergencia (extintores, botiquín, etc.)	✓			

CONDICIONES SANITARIAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Abast. / Almacenamiento de agua	✓			
Desechos líquidos (vertimientos)	✓			
Disposición de residuos sólidos	✓			
Servicios sanitarios	✓			
Manejo de plagas y vectores	✓			
Mto. de equipos y herramientas		✓		
Plan de Saneamiento			✓	

CONCEPTO

FAVORABLE

FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

PENDIENTE

DESFAVORABLE

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES GENERALES

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA:

SSM-IVC-05
Versión 3
2018-04-20

ACTA DE VISITA PARA EXPEDIR CERTIFICADO SANITARIO

Secretaría de Salud y Seguridad Social



Acta No. 12633

Fecha: Año 2023 Mes 08 Día 16

Hora: Inicio 2:45 Final

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social: Mercantil Zapco SAS Dirección: Km 4 via planeta
Propietario: Mercantil Zapco SA c.c. 9004472713 Tel: 3205663122

DOCUMENTACION LEGAL APLICABLE

Certificado Cámara de Comercio actualización ☒
Certificado de Uso de Suelo ☒
Certificado de Bomberos ☒
Certificado de Fumigación ☒
Otros ☐ Cuál?

RECURSO HUMANO

Administrativos: H M Total
Profesionales: H M Total
Técnicos: H M Total
Otros: H M Total
Total: H 89 M 6 Total 95

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Marque con una X los que aplica.

Preparación alimentos	Restaurante	☐	Expendio Alimentos	Expendio Alimentos	☐	Venta Via Pública	Puesto fijo o estacionario	☐	Otros	Oficina	☐
	Cafetería	☐		Productos de la pesca	☐		Puesto móvil o ambulante	☐		Taller	☐
	Panadería y/o pastelería	☐	Grandes Superficies	Hipermercado / Supermercado	☐		Estacionario con preparación de alimentos	☐		Banco	☐
	Jugos, Frutería y/o Heladería	☐		Ensamble menú	☐		Ambulante con preparación de alimentos	☐		Almacén / Depósito	☐
Comedores	Programas sociales del estado	☐	Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente	☒	Expendio Bebidas Alcohólicas		☐		Establecimiento de salud	☐
	Comedores carcelarios o penitenciarios (USPEC)	☐		Dador de frío	☒		Piñatas de mercado	☐		Hotel / Residencia	☐
							Central de Abasto	☐		Otro	☐

CONDICIONES LOCATIVAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Pisos		X		
Paredes	X			
Techos	X			
Escaleras / Rampas	X			
Ventilación Natural - Artificial	X			
Iluminación Natural - Artificial	X			
Zona de almacenamiento	X			
Equipos de emergencia (extintores, botiquín, etc.)	X			

CONDICIONES SANITARIAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Abast. / Almacenamiento de agua	X			
Desechos líquidos (vertimientos)	X			
Disposición de residuos sólidos	X			
Servicios sanitarios		X		
Manejo de plagas y vectores	X			
Mto. de equipos y herramientas	X			
Plan de Saneamiento			X	

CONCEPTO

FAVORABLE ☒
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐
PENDIENTE ☐
DESFAVORABLE ☐

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES GENERALES

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO: [Firma] Firmado
FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA: [Firma] Firmado



Acta No. 12932

Fecha: 2023 07 31

Hora: 4:45 pm 7:10 pm

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social: Dominmarket Xienda Dirección: _____
Propietario: Luis Carlos Colica Grupo c.c. 1131107546 Tel: 3183937524

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE

Certificado Cámara de Comercio actualización ☒
Certificado de Uso de Suelo ☒
Certificado de Bomberos ☒
Certificado de Fumigación ☒
Otros ☐Cuál? _____

RECURSO HUMANO

Administrativos: H 1 M _____ Total _____
Profesionales: H _____ M _____ Total _____
Técnicos: H _____ M _____ Total _____
Otros: H 2 M _____ Total _____
Total: H 3 M _____ Total _____

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Marque con una X los que aplica.

Preparación alimentos	Restaurante	☐	Expendio Alimentos	Expendio Alimentos	☒	Venta Via Pública	Puesto fijo o estacionario	☐	Otros	Oficina	☐
	Cafetería	☐		Productos de la pesca	☐		Puesto móvil o ambulante	☐		Taller	☐
	Panadería y/o pastelería	☐	Grandes Superficies	Hipermercado / Supermercado	☐		Estacionario con preparación de alimentos	☐		Banco	☐
	Jugos, Frutería y/o Heladería	☐		Ensemble menú	☐		Ambulante con preparación de alimentos	☐		Almacén / Depósito	☐
Comedores	Programas sociales del estado	☐	Almacenamiento	Ensemble refrigerio	☐	Plazas de mercado	Expendio Bebidas Alcohólicas	☐		Establecimiento de salud	☐
	Comedores carcelarios o penitenciarios (USPEC)	☐		Almacenamiento a temperatura ambiente	☐		Plaza de mercado	☐		Hotel / Residencia	☐
				Dedor de frío	☐		Central de Abasto	☐		Otro	☐

CONDICIONES LOCATIVAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Pisos	☒			
Paredes	☒			
Techos	☒			
Escaleras / Rampas	☒			
Ventilación Natural - Artificial	☒			
Iluminación Natural - Artificial	☒			
Zona de almacenamiento	☒			
Equipos de emergencia (extintores, botiquín, etc.)	☒			

CONDICIONES SANITARIAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Abast. / Almacenamiento de agua	☒			
Desechos líquidos (vertimientos)	☒			
Disposición de residuos sólidos	☒			
Servicios sanitarios	☒	☒		
Manejo de plagas y vectores	☒	☒		
Mto. de equipos y herramientas	☒			
Plan de Saneamiento	☒			

CONCEPTO

FAVORABLE ☒
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐
PENDIENTE ☐
DESFAVORABLE ☐

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES GENERALES

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO: [Firma] 1131107546

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA: [Firma] cc+8276315



Acta No. 12930

Fecha: 2023 08 01

Hora: 8:30m 10:30m

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social: Dominar rest La 68 Dirección: _____
Propietario: Luis Carlos Correa Cruzado c.c. 1131107546 Tel: 3183937324

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE

Certificado Cámara de Comercio actualización ☒
Certificado de Uso de Suelo ☒
Certificado de Bomberos ☒
Certificado de Fumigación ☒
Otros ☐Cuál? _____

RECURSO HUMANO

Administrativos: H 1 M _____ Total _____
Profesionales: H _____ M _____ Total _____
Técnicos: H _____ M _____ Total _____
Otros: H 2 M _____ Total _____
Total: H 3 M _____ Total 3

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Marque con una X los que aplica.

Preparación alimentos	Restaurante	☐	Expendio Alimentos	Expendio Alimentos	☒	Venta Via Pública	Puesto fijo o estacionario	☐	Otros	Oficina	☐
	Cafetería	☐		Productos de la pesca	☐		Puesto móvil o ambulante	☐		Taller	☐
	Panadería y/o pastelería	☐	Grandes Superficies	Hipermercado / Supermercado	☐		Estacionario con preparación de alimentos	☐		Banco	☐
	Jugos, Frutería y/o Heladería	☐		Ensamble menú	☐		Ambulante con preparación de alimentos	☐		Almacén / Depósito	☐
Comedores	Programas sociales del estado	☐	Almacenamiento	Ensamble refrigerio	☐	Plazas de mercado	Expendio Bebidas Alcohólicas	☐		Establecimiento de salud	☐
	Comedores carcelarios o penitenciarios (USPEC)	☐		Almacenamiento a temperatura ambiente	☐		Plaza de mercado	☐		Hotel / Residencia	☐
		☐		Dador de frío	☐		Central de Abasto	☐		Otro	☐

CONDICIONES LOCATIVAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Pisos	✓	✓		
Paredes	✓			
Techos	✓			
Escaleras / Rampas	✓			
Ventilación Natural – Artificial	✓			
Iluminación Natural – Artificial	✓			
Zona de almacenamiento	✓			
Equipos de emergencia (extintores, botiquín, etc.)	✓			

CONDICIONES SANITARIAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Abast. / Almacenamiento de agua	✓	✓		
Desechos líquidos (vertimientos)	✓	✓		
Disposición de residuos sólidos	✓	✓		
Servicios sanitarios	✓	✓		
Manejo de plagas y vectores	✓			
Mto. de equipos y herramientas	✓			
Plan de Saneamiento	✓			

CONCEPTO

FAVORABLE ☒
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐
PENDIENTE ☐
DESFAVORABLE ☐

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES GENERALES

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO: 1131107546

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA:

CC 28070345

SSM-IVC-05
Versión 3
2018-04-20

ACTA DE VISITA PARA EXPEDIR CERTIFICADO SANITARIO

Secretaría de Salud y Seguridad Social



Acta No. 12931

Fecha: 2023 08 01

Hora: 7:00m 8:30m

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social: Domina El Recreo Minimarket Dirección: _____
Propietario: Luis Carlos Ariza Giraldo c.c. 1131107546 Tel: 3183133324

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE

Certificado Cámara de Comercio actualización ☒
Certificado de Uso de Suelo ☒
Certificado de Bomberos ☒
Certificado de Fumigación ☒
Otros ☐ Cuál? _____

RECURSO HUMANO

Administrativos: H 1 M _____ Total _____
Profesionales: H _____ M _____ Total _____
Técnicos: H _____ M _____ Total _____
Otros: H 2 M _____ Total _____
Total: H _____ M _____ Total _____

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Marque con una X los que aplica.

Preparación alimentos	Restaurante	☐	Expendio Alimentos	☒	Venta Via Pública	Puesto fijo o estacionario	☐	Otros	Oficina	☐
	Cafetería	☐	Productos de la pesca	☐		Puesto móvil o ambulante	☐		Taller	☐
	Panadería y/o pastelería	☐	Hipermercado / Supermercado	☐		Estacionario con preparación de alimentos	☐		Banco	☐
	Jugos, Frutería y/o Heladería	☐	Ensamble menú	☐		Ambulante con preparación de alimentos	☐		Almacén / Depósito	☐
Comedores			Ensamble refrigerio	☐	Plazas de mercado	Expendio Bebidas Alcohólicas	☐		Establecimiento de salud	☐
	Programas sociales del estado	☐	Almacenamiento a temperatura ambiente	☐		Plaza de mercado	☐		Hotel / Residencia	☐
	Comedores carcelarios o penitenciarios (USPEC)	☐	Deposito de frío	☐		Central de Abasto	☐		Otro	☐

CONDICIONES LOCATIVAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Pisos	☒			
Paredes	☒			
Techos	☒			
Escaleras / Rampas	☒			
Ventilación Natural - Artificial	☒			
Iluminación Natural - Artificial	☒			
Zona de almacenamiento	☒			
Equipos de emergencia (extintores, botiquín, etc.)	☒			

CONDICIONES SANITARIAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Abast. / Almacenamiento de agua	☒			
Desechos líquidos (vertimientos)	☒			
Disposición de residuos sólidos	☒			
Servicios sanitarios	☒			
Manejo de plagas y vectores	☒			
Mto. de equipos y herramientas	☒			
Plan de Saneamiento	☒			

CONCEPTO

FAVORABLE ☒
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐
PENDIENTE ☐
DESFAVORABLE ☐

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES GENERALES

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO:

[Firma]
1131107546

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA:

[Firma]
cc 78276371 Contacto SSM



Acta No.

Fecha: 2023 08 08

Hora: 4:27 6:00

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social: Tienda & Licores "El Bunker" Dirección: C. 3 N° 5 01 La Laguna
Propietario: Saidid Milena Lopez Aniceta c.c. 1066520283 Tel: 3046400701

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE

Certificado Cámara de Comercio actualización ☒
Certificado de Uso de Suelo ☒
Certificado de Bomberos ☒
Certificado de Fumigación ☒
Otros ☐Cuál?

RECURSO HUMANO

Administrativos: H 1 M 1 Total 2
Profesionales: H 1 M 1 Total 2
Técnicos: H 1 M 1 Total 2
Otros: H 1 M 1 Total 2
Total: H 2 M 1 Total 3

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Marque con una X los que aplica.

Preparación alimentos	Restaurante	☐	Expendio Alimentos	Expendio Alimentos	☐	Venta Via Pública	Puesto fijo o estacionario	☐	Otros	Oficina	☐
	Cafetería	☐		Productos de la pesca	☐		Puesto móvil o ambulante	☐		Taller	☐
	Panadería y/o pastelería	☐	Grandes Superficies	Hipermercado / Supermercado	☐		Estacionario con preparación de alimentos	☐		Banco	☐
	Jugos, Frutería y/o Heladería	☐		Ensamble menú	☐		Ambulante con preparación de alimentos	☐		Almacén / Depósito	☐
Comedores	Programas sociales del estado	☐	Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente	☐	Plazas de mercado	Expendio Bebidas Alcohólicas	☒		Establecimiento de salud	☐
	Comedores carcelarios o penitenciarios (USPEC)	☐		Deposito de frío	☐		Plaza de mercado	☐		Hotel / Residencia	☐
							Central de Abasto	☐		Otro	☐

CONDICIONES LOCATIVAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Pisos	☒	☒		
Paredes	☒	☒		
Techos	☒	☒		
Escaleras / Rampas	☒	☒	N.A	
Ventilación Natural - Artificial	☒	☒		
Iluminación Natural - Artificial	☒	☒		
Zona de almacenamiento	☒	☒		
Equipos de emergencia (extintores, botiquín, etc.)	☒	☒		

CONDICIONES SANITARIAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Abast. / Almacenamiento de agua	☒	☒		
Desechos líquidos (vertimientos)	☒	☒		
Disposición de residuos sólidos	☒	☒		
Servicios sanitarios	☒	☒		
Manejo de plagas y vectores	☒	☒		
Mto. de equipos y herramientas	☒	☒		
Plan de Saneamiento	☒	☒		

CONCEPTO

FAVORABLE ☒
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐
PENDIENTE ☐
DESFAVORABLE ☐

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES GENERALES

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO:

Dimitro. 1067899906

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA

[Signature]
CCAT 8040 245

ANEXO 4.

**Oficio, Acta de reunión,
registro fotográfico,
formato de asistencia.
N° de folios (8)**



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL
DIRECCION DE PROTECCION Y SERVICIOS ESPECIALES
GRUPO DE PROTECCION AL TURISMO Y PATRIMONIO NACIONAL MEMOT



GS - 2023 SEPRO / GUTUR-29.5
 Montería, 15 de Agosto de 2023

Doctora
YOLANDA ROJAS PALOMINO
 Secretaria de Salud Municipal
 Cra. 1W # 32A - 49 Sede Centro Verde
 Montería.

Asunto: Solicitud acompañamiento actividades de control

Cordial Saludo

Teniendo en cuenta su valiosa colaboración para con la institución y sabiendo la necesidad de unir esfuerzos, Policía Nacional-Entidades Politico Administrativas, para contribuir con el desarrollo del turismo de la región, respetuosamente me permito solicitar a usted, disponga de un funcionario para que nos acompañe al desarrollo de acciones de vigilancia y control a establecimientos abiertos al público aledaños a la zona turística la Ciudad así:

Miércoles 23/08/2023 intervención a establecimientos públicos que brinda servicio de hospedaje, bares, restaurantes, con el fin de realizar verificación de los requisitos de funcionamiento, así mismo para prevenir la comisión de delitos, como el hurto y la estafa en sus diferentes modalidades, el control de ingreso de Niños, Niñas y Adolescentes a los mismos, dando a su vez la aplicación de la Ley 1801 del 29 de julio de 2016 "Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana" en los casos a que haya lugar.

Café turístico Avenida Primera a las 15:00 horas

Sábado 26/08/2023, visita a los centros recreacionales de la Ciudad, con el fin de verificar los requisitos legales fijados para su funcionamiento, de acuerdo a lo exigido por la ley. Así mismo dar a conocer pautas en aras de prevenir casos de ahogamiento por inmersión.

Lugar de encuentro: Café turístico Avenida Primera a las 09:00 horas

Jueves 31/08/2023 actividad de vigilancia y control a hoteles que cuentan con servicio de Piscinas, con el fin de dar a conocer normas tendientes a brindar seguridad y adecuación de las instalaciones de los cuerpos artificiales, evitando accidentes, problemas de salud y protección a la vida de los usuarios.
 Hora: 20:00 horas

Lugar de encuentro: Café turístico avenida primera a las 15:00 horas.

Agradeciendo la atención a la presente solicitud y para información o respuesta puede comunicarse a los abonados telefónicos: 3229451765 o mediante comunicado oficial enviado al correo electrónico memot.gutur@policia.gov.co.

15 AGO 2023



15

2023

Atentamente,

Intendente **LUIS FERNANDO POLO VARGAS**
Jefe Grupo de Protección al Turismo y Patrimonio Nacional MEMOT

Elaboró: **DL OSCAR PEREZ**
GUTUR - MEMOT

Revisó: **TL LUIS POLO VARGAS**
GUTUR - MEMOT

Fecha de elaboración: 14/07/2023
Ubicación: **D DOCUMENTOS GUTUR**

Carrera 7ª 15 - 22
Teléfono: 3232765134
mapa.seguridad.gov.co
www.policia.gov.co



INFORMACIÓN PÚBLICA



SA-CEP-000002

	SECRETARÍA DE GOBIERNO	
	ACTA DE COMPROMISO	
CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE ELABORACIÓN
SP-MIPG-F-05	01	20/10/2020

		Acta Nro.	
Reunión Acompañamiento Actividades de control en zona turística		Fecha	23 Agosto 2023
Coordinador Reunión		Hora Inicio	03:30 pm
SECRETARIA DE GOBIERNO		Hora Fin	5:15 pm
Asistentes A La Reunión			
Nombres y Apellidos		Dependencia / Entidad	
Jose Ruiz Jaramillo		Alcaldia Secretaria de Salud	
Carlos Vargas Sierra		Secretaria de Salud	
Luis Calao Burgos		Migracion Colombia	
Juan Vargas		Migracion Colombia	
Luis Fernando Polo		Policía Turismo	
Gustavo Pineda Vivero		Policia Turismo	
Plutarco Pacheco		Policia Nacional	
Irbelia Soto		Secret. Gobierno	
Viviana Coronado		Secret. Gobierno	
Objetivo			
Vigilar y controlar todo lo relacionado con actividades a establecimientos abiertos al público, aledaños a la zona turística en todo lo relacionado con violencia sexual a niños.			
Temas Tratados			

	SECRETARÍA DE GOBIERNO	
	ACTA DE COMPROMISO	
CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE ELABORACIÓN
SP-MIPG-F-05	01	20/10/2020

Se inicia el recorrido siendo las 3:30 pm en compañía de funcionarios de la secretaria de Salud, Migración Colombia y Policía de Turismo.

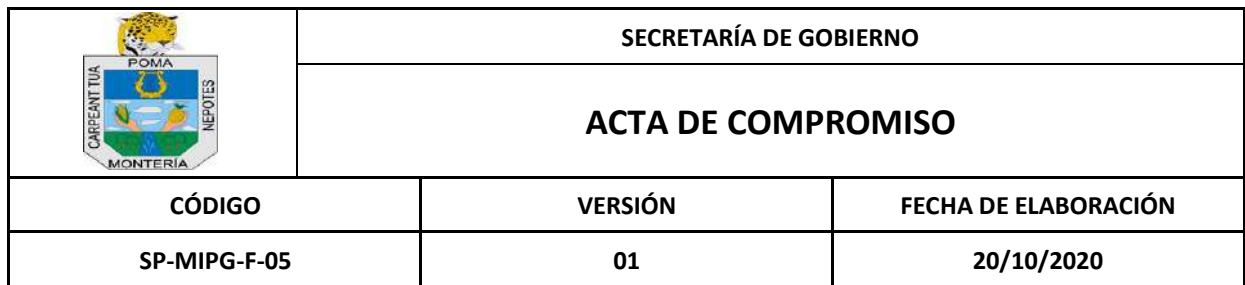
Se trataron los diferentes temas

- -Revisar documentación a los diferentes establecimientos en este caso hoteles
- -Orientar y direccionar a los empleados sobre el tema relacionado con la documentación para los que no la tienen actualizada
- -Socializar con empleados y huéspedes sobre el tema de infancia y adolescencia y violencia sexual contra los niños y niñas.
- - Se realiza cierre sobre un hotel en específico por no tener documentación actualizada y a que se le han realizado en varias ocasiones visitas.



	SECRETARÍA DE GOBIERNO	
	ACTA DE COMPROMISO	
CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE ELABORACIÓN
SP-MIPG-F-05	01	20/10/2020





COMPROMISOS ADQUIRIDOS		
ENCARGADO	TIEMPO	RESPONSABLE
La policía de turismo se compromete hacer socializaciones sobre violencia sexual	Mensualmente	Policía de Turismo

	SECRETARÍA DE GOBIERNO	
	ACTA DE COMPROMISO	
CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE ELABORACIÓN
SP-MIPG-F-05	01	20/10/2020

Realizar seguimiento a los establecimientos que tengan pendientes sobre actualización de documentos	Trimestral	Secretaria de Gobierno
Anexos	Listado de Asistencia (Obligatorio)	



FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

CÓDIGO

VERSIÓN

FECHA DE ELABORACIÓN

SP-MIPG-F-06

01

20/10/2020

Fecha	23/8/2023	Hora Inicio	3:30 pm	Hora Fin	5:15 pm	Lugar	CAT. turistic
Secretaría / Dependencia	Sec. 6013	Nombre Moderador	Viviana				Curatela / Tibelia Solís
Nombre Reunión o Tema	Operativos de vigilancia y control en hoteles						
Nombre Funcionario	Dependencia / Entidad	Correo Electrónico	Celular	Firma			
JOSÉ DAVID RUIZ SARAMILLA	ALCAPIA - SSM	Jose Ruiz Saramilla@gmail.com	318231217	JOSÉ RUIZ			
Leticia Eduardo Lopez Sierra	Alcalde - SSM	calosruiz111@hotmail.com	3015782462	ALY S.			
LUIS ALBERTO RUIZ BARRIOS	Alcaldía de Colombia	Luis Alberto Ruiz Barríos@ciudadcolombiana.gov.co	3008619113	LUIS			
Andrés H. Vargas	Alcaldía de Colombia	Andrés Vargas@ciudadcolombiana.gov.co	3126054446	Andrés Vargas			
Carlos Fernando Cárdenas	Alcaldía de Colombia	Carlos Fernando Cárdenas@ciudadcolombiana.gov.co	3229417161	CARDENAS			
Guillermo Quiroz Yunque	Alcaldía de Colombia	Guillermo Quiroz Yunque@ciudadcolombiana.gov.co	3013084374	GUILLERMO			
Guillermo Wilber Noguera	Alcaldía de Colombia	Guillermo Wilber Noguera@ciudadcolombiana.gov.co	3014429456	GUILLERMO			
Alfonso Pacheco Ramírez	Alcaldía de Colombia	Alfonso Pacheco Ramírez@ciudadcolombiana.gov.co	3045358348	ALFONSO			
Andrés Solís Pacheco	Sec. 6013	andresolispacheco@gmail.com	3156194574	Andrés			

FIRMA ORGANIZADOR

ANEXO 5

**Acta de Reunión y
Asistencia.
Nº de Folios (5)**

	SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	
	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	
CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE ELABORACIÓN
SP-MIPG-F-05	01	20/10/2020

Comité o Reunión		Acta Nro.	216
REUNION REACTIVACION COMITÉ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL		Fecha	30/09/23
Coordinador Reunión		Horario	9:00 AM /12:00 MD
COORD SALUD PUBLICA – GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
Asistentes A La Reunión			
Nombres y Apellidos		Dependencia / Entidad	
Ing. Adíela Cordero Rivero		Secretaria de salud	
VER LISTADO DE ASISTENCIA			
Objetivo			
Participar en reunión para reactivación del comité de seguridad alimentaria del municipio de Montería			
Temas Tratados			
En la reunión realizada el día 30 de agosto de 2023 se reúnen, el Dr. Jhon Pereira coordinador de salud pública, la referente de alimentos y bebidas Ing. Adiel Cordero y el Ing. de alimentos Carlos Vargas, la referente de Sivigila Nataly Guevara y representante de la oficina de planeación Iván Pacheco, en las instalaciones de la oficina de la secretaria de salud del municipio de Montería, con el fin de dar activación al comité de seguridad alimentaria y nutricional del municipio de Montería.			
1. Actualizar el mapeo de los 22 participantes del comité, con nombres actualizados y correos electrónicos.			
2. Realizar oficio de solicitud de préstamo del auditorio			
3. Realizar oficio de invitación al comité			
4. Dar a conocer en los comités de gobierno, la participación de los integrantes, invitar a todos los funcionarios y/o delegados para su asistencia.			
5. Buscar referencias bibliográficas de otros planes o políticas implementados en otras ciudades			
6. transcribir el plan de seguridad en Word			
7. Trabajar en un borrador inicial de la política publica de seguridad alimentaria y nutricional.			
8. Se fija reactivación del comité para el día 27 de septiembre de 2023 a las 8: 00 am, en el cual se realiza presentación de la situación y necesidad de la política actual, dar a conocer los aspectos nutricionales y de inocuidad que están a cargo de la secretaria de salud, mostrar la política nacional y mostrar el plan del municipio			
9. Dejar como compromiso, mostrar un diagnóstico de cada meta de producto a actividad que cada secretaria o dependencia de la alcaldía municipal tiene como aporte al fortalecimiento de la seguridad alimentaria del municipio, los cuales se darían a conocer en el 2 encuentro, fecha tentativa para el mes de			

	SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	
	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	
CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE ELABORACIÓN
SP-MIPG-F-05	01	20/10/2020

octubre a finales de mes.

- 10. Solicitar asistencia técnica con la referente departamental dra. Amiluz Santiago.
- 11. Realizar plan de acción del comité para elaboración de la política.
- 12. Solicitar apoyo logístico con estación de bebidas a Café Córdoba
- 13. Refrigerio del evento estará a cargo del dr. Jhon Pereira
- 14. Exaltar el Rol de los participantes dando a conocer su importancia en el proceso.

Conclusiones / Decisiones	
<ul style="list-style-type: none">❖ Reactivar el comité❖ Realizar borrador de la política❖ Trabajar en un plan de acción❖ Ingresar la política en el plan de desarrollo y como meta de producto. <p>COMPROMISOS:</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Enviar por correo electrónico al ingeniero Carlos y al dr jhon los documentos correspondientes a la política, decreto y plan de seguridad alimentaria	
Anexos	Listado de Asistencia (Obligatorio)

CÓDIGO

VERSIÓN

FECHA DE ELABORACIÓN

SP-MIPG-F-06

01

20/10/2020

[illegible]

FIRMA ORGANIZADOR

ANEXO 6.

**Informe, emails enviados al
área de prensa y
comunicaciones con alerta
sanitaria emitida adjunta.
Acta de aplicación de
medida sanitaria de
seguridad, acta de
desnaturalización.
Nº de folios (12)**



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social

INFORME DE APOYO A LA ATENCIÓN DE ALERTAS SANITARIAS EMITIDAS POR EL INVIMA

Durante el periodo comprendido del 29 de julio de 2023 al 28 de agosto de 2023 se monitoreo las alertas sanitarias de alimentos y bebidas emitida por el INVIMA a través de su página web en el link <https://app.invima.gov.co/alertas/alertas-alimentos-bebidas> encontrando los días 01 de agosto alerta sanitaria del producto AREPAS DE CHÓCOLO TIPO PANQUEQUE LA ANTIOQUEÑA, 11 de agosto la alerta sanitaria del producto PASABOCAS FRITOS BASTIMENTO LLANERO y el día 16 de agosto la alerta sanitaria del producto MERO MACHO.

Por parte del grupo referente de alimentos de la secretaria de salud y seguridad social de la Alcaldía de Montería se tomaron las siguientes medidas:

1. Se realizó búsqueda activa del producto en establecimientos comerciales que expendan alimentos como tiendas, minimarket, restaurantes, comidas rápidas, panaderías y ventas de jugos donde potencialmente pueden comercializar el producto en la ciudad de Montería.
2. Se dio a conocer la alerta sanitaria a través del correo de divulgación de información de la secretaria de Salud y Seguridad Social de la Alcaldía de Montería.

Elaboró: Carlos Eduardo Vargas Sierra – Referente de Alimentos SSM – Alimentos y Bebidas.

ALERTA SANITARIA

Dirección de Alimentos y Bebidas

Alerta No. 225-2023
Bogotá, 01 Agosto 2023

AREPAS DE CHÓCOLO TIPO PANQUEQUE LA ANTIOQUEÑA

Nombre del producto: AREPAS DE CHÓCOLO TIPO PANQUEQUE LA ANTIOQUEÑA

Registro sanitario: RSAA08133214 (Falso)

Fabricante(s) / Importador(es): Fabricante: ANTIOQUEÑA DE AREPAS S.A.S

Fuente de la alerta: Acciones de IVC y resultado de laboratorio no conforme

No. Identificación interno: AA230715



Descripción del caso

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), en articulación con las Entidades Territoriales de Salud, ha identificado a través de acciones de Inspección, Vigilancia y Control y por resultados de laboratorio no conformes, que el producto AREPAS DE CHÓCOLO TIPO PANQUEQUE Marca LA ANTIOQUEÑA está siendo distribuido y comercializado con un registro sanitario falso RSAA08133214. Además, declara como fabricante al establecimiento ANTIOQUEÑA DE AREPAS S.A.S, el cual no existe.

Los resultados de laboratorio de este alimento exponen un concepto no conforme por exceso de conservantes (sorbato de potasio >2500 mg/kg) y mezcla de benzoato y sorbato >2500 mg/kg), incumpliendo con la reglamentación sanitaria vigente en Colombia (Resolución 4125 de 1991 Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 09 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos)

Por lo anterior, se trata de un alimento:

- Fraudulento de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013, Artículo 3, literales b y c de la definición, mediante los cuales se establece que:

“(…) b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso (…)”

“(…) c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo (…)”

- Contaminado de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013, Artículo 3, mediante el cual establece por definición que:

“...Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.”

Bajo estas condiciones, este producto no puede ser comercializado en el país.

Medidas para la comunidad en general

1. El Invima solicita a la población abstenerse de adquirir el alimento relacionado en esta alerta.
2. A los consumidores que hayan adquirido el alimento se les recomienda suspender su consumo.
3. El Invima recomienda consultar de manera permanente la aplicación web <https://app.invima.gov.co/alertas/alertas-alimentos-bebidas> y redes sociales oficiales @invimacolombia (Twitter, Instagram, Facebook) para conocer información relacionada con alimentos y/o bebidas que puedan afectar la salud de los colombianos.

Medidas para secretarías de salud departamentales, distritales y municipales

1. Realizar la búsqueda activa del alimento relacionado en la alerta.
2. Realizar las actividades de Inspección, Vigilancia y Control en los establecimientos de su competencia donde potencialmente puedan comercializar el alimento y tomar las medidas sanitarias a que haya lugar.

3. Dar a conocer la alerta sanitaria del Invima en los medios de comunicación que tengan disponibles (página web, redes sociales, entre otros).
4. Informar al Invima en caso de encontrar el alimento.

Si desea obtener mayor información comuníquese con el Invima a:

Para más información comuníquese con la entidad a la línea telefónica en Bogotá (+57) (601) 7422121 ext. 4500 o al correo electrónico: alertas_alimentos@invima.gov.co

En el siguiente enlace podrá consultar los registros sanitarios:

http://consultaregistro.invima.gov.co/Consultas/consultas/consreg_encabcum.jsp

En los siguientes enlaces podrá acceder directamente a la información de su interés en la página web del Invima.

- **Realizar peticiones, quejas, reclamos, denuncias o sugerencias**
- **Consultar registros sanitarios**

ALERTA SANITARIA

Dirección de Alimentos y Bebidas

Alerta No. 228-2023
Bogotá, 11 Agosto 2023

PASABOCAS FRITOS BASTIMENTO LLANERO

Nombre del producto: PASABOCAS FRITOS BASTIMENTO LLANERO

Registro sanitario: RSAYC08I315 (cancelado)

Fuente de la alerta: Actividades de IVC

No. Identificación interno: AA230716





Descripción del caso

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), mediante actividades de Inspección, Vigilancia y Control, identificó la comercialización del producto pasabocas fritos BASTIMENTO LLANERO (PASABOCAS FRITOS MEZCLA DE: TAJADAS DE PLATANO VERDE Y/O MADURO, TORREJAS (AREPUELAS DE HARINA DE TRIGO) Y/O CARNE DE RES Y/O CARNE DE CERDO; AREPUELAS DE HARINA DE TRIGO (TORREJAS); CHIPS DE PLATANO MADURO (CASQUITOS); CHIPS DE PLATANO VERDE (CASQUITOS) SABOR NATURAL; CHIPS DE PLATANO VERDE (CASQUITOS) SABOR LIMON: CHIPS DE PLATANO VERDE (CASQUITOS) SABOR JALAPEÑO; CHIPS DE PLATANO VERDE (CASQUITOS) SABOR BBQ, CARNE DE RES Y/O CERDO DESHIDRATADA), el cual declara en su etiquetado el registro sanitario RSAYC081315, que fue cancelado desde el 2 de marzo de 2023 bajo resolución 2023007973 emitida por este Instituto.

Adicionalmente, este Instituto desconoce las condiciones sanitarias de fabricación en el establecimiento BASTIMENTO LLANERO SABOR SAS; por lo que se trata de un alimento fraudulento de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013, Artículo 3, literales b y d, mediante los cuales se establece que: “(...) b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. (...)”

“(...) d) Aquel producto que de acuerdo con su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria. (...)”

Bajo estas condiciones no puede ser comercializado en el país.

Medidas para la comunidad en general

Medidas para la comunidad en general

1. El Invima solicita a la población abstenerse de adquirir los alimentos relacionados en esta alerta.

2. A los consumidores que hayan adquirido los alimentos se les recomienda suspender su consumo.
3. El Invima recomienda consultar de manera permanente la aplicación web <https://app.invima.gov.co/alertas/alertas-alimentos-bebidas> y redes sociales oficiales @invimacolombia (Twitter, Instagram, Facebook) para conocer información relacionada con alimentos y/o bebidas que puedan afectar la salud de los colombianos.

Medidas para secretarías de salud departamentales, distritales y municipales

Medidas para secretarías de salud departamentales, distritales y municipales

1. Realizar la búsqueda activa de los alimentos relacionados en la alerta.
2. Realizar las actividades de Inspección, Vigilancia y Control en los establecimientos de su competencia donde potencialmente puedan comercializar los alimentos y tomar las medidas sanitarias a que haya lugar.
3. Dar a conocer la alerta sanitaria del Invima en los medios de comunicación que tengan disponibles (página web, redes sociales, entre otros).
4. Informar al Invima en caso de encontrar los alimentos.

Si desea obtener mayor información comuníquese con el Invima a:

Para más información comuníquese con la entidad a la línea telefónica en Bogotá (+57) (601) 7422121 ext. 4500 o al correo electrónico: alertas_alimentos@invima.gov.co

En el siguiente enlace podrá consultar los registros sanitarios:

http://consultaregistro.invima.gov.co/Consultas/consultas/consreg_encabcum.jsp

En los siguientes enlaces podrá acceder directamente a la información de su interés en la página web del Invima.

- [Realizar peticiones, quejas, reclamos, denuncias o sugerencias](#)
- [Consultar registros sanitarios](#)

Realizar reportes en línea de eventos adversos

- [Farmacovigilancia](#)
- [Reactivovigilancia](#)
- [Tecnovigilancia](#)

ALERTA SANITARIA

DIRECCIÓN DE MEDICAMENTOS Y PRODUCTOS BIOLÓGICOS

ALERTA SANITARIA INVIMA consecutivo 17

Bogotá, 16/08/2016

Invima alerta sobre producto fraudulento publicitados como MERO MACHO

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, informa a la comunidad en general que se ha detectado mediante denuncia realizada por persona natural, la comercialización del producto denominado “**MERO MACHO**”, cuya composición legítima es desconocida y no posee registro sanitario Invima, por lo que su comercialización en Colombia es ilegal y se considera un producto fraudulento.

Tenga en cuenta la actualización de las características de los empaques de los productos, como se muestra a continuación:



AIC-GCM-FM004 V 00 04/04/2016

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 10 N.º 64/28
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



ALERTA SANITARIA

DIRECCIÓN DE MEDICAMENTOS Y PRODUCTOS BIOLÓGICOS



AIC-GCM-FM004 V 00 04/04/2016

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
 Carrera 10 N.º 64/28
 PBX: 2948700

Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



ALERTA SANITARIA

DIRECCIÓN DE MEDICAMENTOS Y PRODUCTOS BIOLÓGICOS

Datos del producto

Nombre del producto:	MERO MACHO
Registro sanitario:	No tiene
Principio activo	Composición desconocida

Con base en lo anterior, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima recomienda tomar las siguientes medidas, con el fin de minimizar los riesgos asociados al consumo de este producto fraudulento:

MEDIDAS PARA LA COMUNIDAD EN GENERAL

Si está consumiendo el producto MERO MACHO:

- Suspenda de inmediato su uso e informe a su médico así no haya presentado eventos adversos.
- Denuncie los lugares donde se distribuya o comercialice el producto MERO MACHO a través de la página web del Invima [aquí](#)

MEDIDAS PARA SECRETARÍAS DE SALUD DEPARTAMENTALES, DISTRITALES Y MUNICIPALES

1. Realizar las actividades de Inspección, Vigilancia y Control en los establecimientos de su competencia, donde potencialmente puedan comercializar el producto MERO MACHO y tomar las medidas sanitarias a que haya lugar
2. Informar inmediatamente al Invima en caso de hallar el producto MERO MACHO

AIC-GCM-FM004 V 00 04/04/2016

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 10 N.º 64/28
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



ALERTA SANITARIA

DIRECCIÓN DE MEDICAMENTOS Y PRODUCTOS BIOLÓGICOS

3. Reportar los eventos adversos asociados al consumo de MERO MACHO al Programa Nacional de Farmacovigilancia del Invima [aquí](#)
4. Verificar el cumplimiento de lo solicitado en el presente comunicado

MEDIDAS PARA LA RED NACIONAL DE FARMACOVIGILANCIA

Con carácter urgente el Invima solicita que desde los programas institucionales de Farmacovigilancia se realice la búsqueda activa para la detección de reacciones adversas que involucren el producto MERO MACHO y se notifiquen al Invima [aquí](#)

Para mayor información comuníquese con el Invima a la línea 2948700 ext: 3916, 3921, 3904 o al correo electrónico invimafv@invima.gov.co

AIC-GCM-FM004 V 00 04/04/2016

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 10 N.º 64/28
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



ANEXO 7.

**Oficio de Convocatoria,
Listado de Asistencia
Registro Fotográfico e
Informe. N° de folios (4)**



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social

CIRCULAR No. SSM -089 – 2023

PARA: CONTRATISTAS DE LA SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL
PERSONAL DE PLANTA ASIGNADO

ASUNTO: CONVOCATORIA JORNADA DE CAPACITACIÓN PRIMER RESPONDIENTE

Cordial Saludo,

Como es de su conocimiento, la Secretaría de Salud y Seguridad Social ha venido adelantando acciones para la gestión e implementación del Sistema de Emergencias Médicas (SEM) del Municipio de Montería, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 926 de 2017 expedida por el Ministerio de Salud y Seguridad Social, el Decreto 126 de 2019 expedido por la Alcaldía de Montería y el Plan de Mejoramiento suscrito ante la Superintendencia Nacional de Salud (SNS), con el objeto de dar celeridad al proceso.

En el orden de las consideraciones anteriores, en atención a lo dispuesto en el componente de educación a la comunidad en primer respondiente, me permito convocarlos para asistir de forma OBLIGATORIA a la II JORNADA TRIMESTRAL DE CAPACITACIÓN EN PRIMER RESPONDIENTE – “CONOCIMIENTOS QUE SALVAN VIDAS”, dirigida a funcionarios de la administración municipal, que se realizará el próximo **22 de agosto de 2023, a partir de las 8:00 am, en el auditorio Tiburcio Romero**, del Centro Cultural Guillermo Valencia Salgado del municipio de Montería (Cl. 36 N° 1-22)

Lo anterior, teniendo en cuenta que, como servidores de Alcaldía de Montería, están siempre presentes en Jornadas donde hay afluencia masiva de personas y pueden ser de gran ayuda ante una situación de urgencia y/o emergencia que pueda surgir en dichos escenarios.

Favor asistir en ropa cómoda para el desarrollo de las simulaciones.

Agradezco su atención y participación activa.

Atentamente,

YOLANDA ROJAS PALOMINO
Secretaria de Salud y Seguridad Social
Alcaldía de Montería

Secretaría de Salud Montería
Yolanda Rojas Palomino
C.C. 1067871087

Proyectó Técnicamente: Francy Velásquez - Contratista SSM
Proyectó Jurídicamente: Yesly Ochoa - Contratista SSM

Gobierno de la GENTE

Calle 27 No. 3 – 16 / 7910720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gob.co

ANEXO 8.

**Acta y fotografías. N°
Folios (4)**



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL

ACTA DE REUNIÓN

Pág 3 de 4

Código FO-SECEJ-CEAYG-741

Versión: 8

Fecha de emisión: 2021-01-29

Acta N°.		Fecha:	Presidida por:
		Lugar: ESMBAS11	
Asunto:			

Asistentes a la reunión N°	Grado. Nombres y Apellidos	Cargo	Correo Electrónico o N° de Teléfono	Dependencia o Unidad	N° Cédula	Firma
	Ing. Adriela Cordero Pivano	Ref de Alimetas	ser.salud.etc@gmail.com	S.S.M	26.202678	
	Ing. Kelly Avilez Meneves	Contratista.	Kavilez.2011@gmail.com	SSM	26203771	
	Maria Inés Soto Blanco	Ref salud mental.	prevencionconsumo.ssa@montevideo.gov.uy	SSM	1867951023	
	Katherine Hernandez Cruz	Coord Sec Asistencia	sec.salud.seguridadquimica@gmail.com	Sec Salud	3067907101	
	SP. Oscar Sanchez	COORDINADOR ALIMENTACION Bases	oscar.sanchez10@buzonpccr.mil.uy	BASPC 11	6802666	
	MT. Manuel R. Osorio S	Ejecutivo	3117214526	BASPC 11	80030805	



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL

ACTA DE REUNIÓN

Pág 3 de 4

Código: FO-SECEJ-CEAYG-741

Versión: 8

Fecha de emisión: 2021-01-29

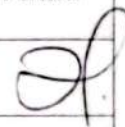
Acta N°.	Fecha:	Presidida por:
	Lugar: ESMBAS11	
Asunto:		

Asistentes a la reunión N°	Grado. Nombres y Apellidos	Cargo	Correo Electrónico o N° de Teléfono	Dependencia o Unidad	N° Cédula	Firma
	SR Hernandez Yanna.	Soldado	3042683954	BAJPC H21	400544868	
	SR2 Correa Bolivar Karol	Soldado	3229553003	BAJPC 11	1037119510	Karol C.
	NY Diego Lopez Roperu	Director Esm	3174425269	BAS 11	3174425269	
	Carlos Vargas Sierra	Contratista SSM	3015787462	Alcaldia	73040315	
	Rafael Bustos Luján	Membro S.S.M.	bustoslujan19@g...	Alcaldia	9079412	
	SY Quira Victor	SOPK	3186991398	ESMBAS 11	98365141	

*

 MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES EJÉRCITO NACIONAL	<h2>ACTA DE REUNIÓN</h2>	Pág 3 de 4
		Código FO-SECEJ-CEAYG-741
		Versión: 8
		Fecha de emisión: 2021-01-29

Acta N°.		Fecha:	Presidida por:
		Lugar: ESMBAS11	
Asunto:			

Asistentes a la reunión N°	Grado. Nombres y Apellidos	Cargo	Correo Electrónico o N° de Teléfono	Dependencia o Unidad	N° Cédula	Firma
	PS Chudis Fuentes O	Auditor	313 8139485	Calidad	1068658568	

**



ANEXO 9

Acta (4)

SP-1-07 Versión 4 2018-06-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Secretaría de Salud y Seguridad Social	Inventario 
------------------------------------	---	--

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023-08-18	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO REGISTRADO			
RAZÓN SOCIAL	Don Pacho Lieres		
* CÉDULA / NIT	1003192808-9	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	2300L1003192808
* NOMBRE COMERCIAL	Don Pacho Lieres		
* DIRECCIÓN	Cr 15 3A 09	MATRÍCULA MERCANTIL	155855
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrío ☒ Vereda ☐ Corriente ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPR ☐	Otro ☐ Calle 2 de Mayo - Los Gerezes		
TÉLEFONOS	311 6330206	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	angelica291109@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Angelica Maria Velazquez Gomez		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☐ CE ☐ NIT ☒	Número de documento	1003192808-9
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Angelica Maria Velazquez Gomez		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☒ CE ☐ NIT ☐	Número de documento	11023192808
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cr 15 # 126-148 A Costa de Oro		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-H 5pm-12pm J-D 5pm-7pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO MES DÍA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
		PENDIENTE	
		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 aplica por parte del establecimiento y califique 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 afecta la inocuidad de los alimentos y debe aplicarse Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
N	ENFOTICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 2.7 Artículo 84 y 85)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24 Numerales 1 y 2 Artículo 84 y 85)	X	1	0	
1.3	Techos, Iluminación y ventilación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24 Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2 Artículo 84 y 85)	2	X	0	Se evidencia dificultad en el giro y uso de la bodega y baños hombre.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numerales 6.1, 6.2, 6.3 Artículo 84 y 85)	4	X	0	No se observan depósitos de agua. Se observan depósitos de agua en baños hombre y damas.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7	1	0	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Estado de salud. <small>(Decreto 1686 de 2012 Artículo 26 Artículo 28 Numeral 10 Artículo 84)</small>	X	3.5	0	
2.2	Prácticas higiénicas. <small>(Decreto 1686 de 2012 Artículo 28 Numerales 1.2, 3.4, 5.6, 7, 8, 9)</small>	X	3.5	0	
2.3	Educación y capacitación. <small>(Decreto 1686 de 2012 Artículo 27)</small>	5	X	0	No se observa capacitación a 3 de los trabajadores como manipulador de alimentos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16,5	1	0	La calificación del bloque corresponde al 19% del total del acta

3	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. <small>(Decreto 1686 de 2012 Artículo 25 Numerales 1, 2.8 Artículo 30 Párrafo. Resoluciones 683, 1142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)</small>	X	3	0	
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. <small>(Decreto 1686 de 2012 Artículo 25 Numeral 1)</small>	X	3	0	

Gobierno de la **GENTE**

5.5	Condicionamiento de alimentos/bebidas. (Decreto 1809 de 2012 Artículo 83, Manual 5.4 A.5.1 y 5.5)	X	3.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						14
La calificación del bloque corresponde al 14% del total del acta						

4	BANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Existencia y calidad de agua potable. (Decreto 1809 de 2012 Artículo 34, Manual 5.4 Artículo 66, Resolución 2113 de 2007, Artículo 4, Decreto 5378 de 2007, Artículo 12, Manual 5.4)	X	3.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1809 de 2012 Artículo 34, Manual 5.4 Artículo 66)	X	3	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1809 de 2012 Artículo 34, Manual 5.4 Artículo 66, Manual 7, Artículo 60)	X	3	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1809 de 2012 Art. 38, Manual 5.4)	X		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1809 de 2012, Artículo 21, Manual 5.4, Artículo 67, Manual 5, Artículo 53, Manual 5.4)	7	X	0	Se evidenció poca higiene personal de los vendedores y sociedad.	C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1809 de 2012, Artículo 35, Artículo 60)	3	X	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		37.5	%	La calificación del bloque corresponde al 38% del total del acta		

3	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Procedencia de bebidas alcohólicas. (Decreto 1809 de 2012, Artículo 46, 47, Artículo 42, Manual 5.4)	☒		0		C
5.2	Legendas obligatorias. (Decreto 1809 de 2012 Artículo 50)	☒	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					14 %	La calificación del bloque corresponde al 14% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sean identificados 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.
90%	X FAVORABLE	90 - 100%	
	PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

SP-1-07 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS
 Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD
 Si ☒ No ☐ Cuál _____

VI. OBSERVACIONES
 Por parte de la autoridad sanitaria:

 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 19 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montecrista.
 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: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Carlos Vergara Sison</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>28276345</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Coordinador</u>	Cargo: _____
Institución: <u>SSM Montecrista</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Francisco A. Ley Daza R.</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>10932728</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Administrador</u>	Cargo: _____