



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.

Gobierno de la **GENTE**

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

REGISTRO PRESUPUESTAL

Beneficiario: 76076375 - CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA

NIT: 78076375

No. del Certificado de disponibilidad 23001044

Contrato No: CD-SSM-576-2023

Tiempo de Ejecucion: SEIS (6) MESES

IMPUTACION PRESUPUESTAL					
Fecha	Descripción	Tipo de Financiación	Producto	Programa	Valor R.P.
3.3.02.02.000	Servicios para la comunidad, sociales y personales	1.2.4.2.02 - SOP-SALUD-SALUD PUBLICA	1905331	1905	\$ 21.535.996.00
Total Reserva..					\$ 21.535.996.00

total reserva en letras: VEINTIUN MILLONES QUINIENTOS NOVENTA y CINCO MIL NOVECIENTOS CHENTA y SEIS Pesos

Objeto

ESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL SARROLLO DE ACCIONES DE GESTION Y/O VIGILANCIA EN SALUD PUBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERES EN SALUD 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



FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA



Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE : f9bacbe6fdfa8444b65e26e2280c507c4a1085a7fa0daab0642539dc16e4f8c
c388772e91f19df09f7f84b63f797ff02

Número de Factura: FE-8
Fecha de Emisión: 06/11/2023
Fecha de Vencimiento: 06/11/2023
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Consignación bancaria
Orden de pedido: ACTA 003 del CD-SSM-576-2023
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA
Nombre Comercial: CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA
Nit del Emisor: 78076375
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
Actividad Económica: 7490

País: Colombia
Departamento: CORDOBA
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: 01 - IVA

País: Colombia
Departamento: CORDOBA
Municipio / Ciudad: MONTERIA
Dirección: CL 27 N 3-16
Teléfono / Móvil:
Correo: tesoreria@monteria.gov

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	02	Acta N 03 correspondiente a los servicios profesionales prestados en el periodo del 29 de agosto a 28 septiembre de 2023 del contrato N° CDSSM5762023	EA	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

Datos Totales



Documento validado por la DIAN 2023-11-06 08:08:26
Documento generado el: 2023-11-06 13:08:25
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	
RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764055878040

Rango desde: 4

Rango hasta: 2000

Vigencia: 2024-03-11



**Banco
Caja Social**
Su banco amigo.



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 octubre 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:

CERTIFICO QUE:

1 He contratado dos o más trabajadores asociados a la actividad de servicios

SI	NO
	x

Esta certificación se expide a los 18 días de octubre del año dos mil veintitrés (2.023)

Cordialmente,


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

Montería, 25 de octubre de 2023

Señores

MUNICIPIO DE MONTERÍA

Fiduciaria de Occidente

Montería

Respetados señores:

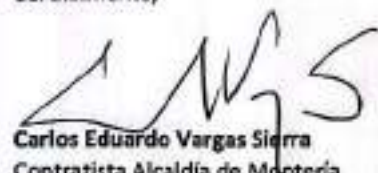
Yo, **Carlos Eduardo Vargas Sierra**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 78.076.375 de Lórica, certifico a usted bajo la gravedad de juramento, que a la fecha que se expide el presente certificado figurado como contratista en los siguientes contratos de prestación de servicios Profesionales:

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
71393574	Año 2023 septiembre	\$ 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

1943	CLASERO	ROMANES APORTANTE	DIRECCION	TELEFONO	COMANDO
CC	TROTSKIS	CARLOS EDUARDO MANGAR SERRA	52 311 45-26 Pta 3	361578182	carlos.serra@111@rednet.sen
FORMA PASAD+ACCION	CLASE APORTANTE	MOISÉS BECERRIL	600800	DEPARTAMENTO	250402 / BUENOS
Unica	1 = Independencia		CORDOBA		1.79934
					85

TOTALS SALUD										
Código EPS	Número	HST	Colombiano - Cálculo de	EPS Adicional	Incapacidades	Licencia No-rendiente	Días Hora	Valeo Hora	Total # Pagar	No. Atendidos
					No. Autorizaciones	Valor				
000016	EPS Sura	806608702-2	183.033	3	3	3	0	0	0	0
									000.000	0

TOTALLES PERSON											
Colégio AEP	Nombre	REIT	Colaborador De Signatura	Apoyos Voluntarios Afiliados	Apoyos Voluntarios No Afiliados	Apoyos PSP No Afiliados	Apoyos PSP Afiliados	Clase Mens	Valor Mens Indicador	Total a Pagar	No. Afiliados
20-001	Coronado	REIT-001-01	230.400	0	0	0	0	0	0	230.400	1
TOTALLES PERSON											
TOTALLES LANCHALES											
Colégio AEP	Nombre	REIT	Colaborador De Signatura	Apoyos Otros Afiliados	Apoyos Otros No Afiliados	Clase Mens	Valor Mens Indicador	Subtotal Colaborador	Subtotal No Afiliado	Total a Pagar	No. Afiliados
14-23	Puentes Seguros	REIT-11-13-14	2.800	0	0	0	0	0	0	2.800	1
TOTALLES LANCHALES											
Colégio PSP	Nombre	REIT	Valor Apoyos	Clase Mens	Valor Mens Indicador	Total a Pagar	No. Afiliados				

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Sub-sistema	No. Administradores Reportados	Porcentaje de DTC, LRA, RPT y Otros	Total a Pagar
Enfermedades	1	100.00%	130.000
Parasitos	1	250.00%	250.000
Enfermedades	1	7.000%	7.000
OGP	0	0	0
ESAP	0	0	0
GEOP	0	0	0
MDH	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTAL	3	410.00%	410.000

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

DATOS DE LA FAMILIA					
FECHA DE NACIMIENTO	FECHA MUERTO	FECHA MUERTO (PARALELO)	NOMBRE FAMILIA	CANTIDAD	
				IMPORTE	IMPORTE
2023-09	2023-09	2023-09	71.365.316	71.365.316	71.365.316

[illegible][illegible]

PAGADA

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

Solicitud N°	23001343
CDP No.	23001044
miércoles 17 mayo 2023	

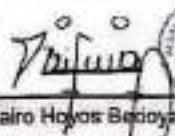
CERTIFICA:

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
02.02.009	Servicios para la comunidad, sociales y personales	1.2.4.2.01 - SGP-SALUD-SALUD PUBLICA	1005001	1005	\$ 22.795.763,00	\$ 49.006.690,00
Totales...					\$ 22.795.763,00	\$ 49.006.690,00

CDP en letras: VEINTIDOS MILLONES SETECIENTOS NOVENTA y CINCO MIL SETECIENTOS CINCUENTA 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 REGISTRO DE ACCIONES DE GESTIÓN Y/O VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERÉS PÚBLICO EN EL MUNICIPIO DE MONTERÍA /


Dairo Hoyos Becerra
Profesional Universitario

C.C. CARLOS ORDOSGOITIA SANIN

C.C. ALLORENTE

Impresión: ANGELICA LLORENTE RAMOS

IP Impresión: 186.43.33.250

3. Concepto **21** Solicitud de retiro de IVA a no responsable

4. Número de formulario

14954557411



(415) 707212400164(RUT) 6000014954557411

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

7 8 0 7 6 3 7 5

6. DV

7

12. Dirección nacional

Ingresos y Aduanas de Leticia

14. Dución electrónica

IDENTIFICACIÓN

4. Tipo de contribuyente

persona natural o sucesión ilíquida

2

25. Tipo de documento

Cédula de Ciudadanía

1

3

5

26. Número de identificación

7 8 0 7 6 3 7 5

27. Fecha expedición

2 0 0 0 1 2 2 9

28. País

COLOMBIA

29. Departamento

Córdoba

1

6

9

30. Ciudad/Municipio

Lorica

2

3

7

31. Primer apellido

ARGAS

32. Segundo apellido

SIERRA

33. Primer nombre

CARLOS

34. Último nombre

EDUARDO

35. Razón social

Nombre comercial

UBICACIÓN

País

COLOMBIA

30. Departamento

Córdoba

1

6

9

40. Ciudad/Municipio

Lorica

2

3

7

Dirección principal

3 16 26 BRR CENTRO

Correo electrónico

agroindustriaforportuna@gmail.com

Código postal

44. Teléfono

3 0 1 5 7 8 7 4 6 2

45. Teléfono 2

CLASIFICACIÓN

Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	51. Código
4 9 0	2 0 0 6 1 0 3 0	4 7 2 9	2 0 1 2 0 1 2 5	5 6 1 3 5 6 1 2	

Responsabilidades, Calidades y Atributos																											
Código	5	4	2	4	0	5	0	5	2																		

Implo. renta y compl. régimen ordinario

Obligado a llevar contabilidad

No responsable de IVA

No responsable de Consumo restaurant

Facturador electrónico

Obligados aduaneros

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

Exportadores

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

OBSERVANTE: 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

8. Anexo

SI

NO

X

60. No. de Folios

0

61. Fecha

2023 - 10 - 06 / 13 : 43 : 14

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

gratuito del artículo 1.6.1.3.20 del Decreto 1075 de 2015

del solicitante.

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

604. Nombre CEPEDA DIAZ ETELBERTO SEGUNDO

605. Cargo Inspector II

Fecha generación documento PDF: 09-10-2023 10:30:57AM

 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 AGOSTO A 28 DE SEPTIEMBRE 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 Secretaría de Salud y Seguridad Social en lo relacionado a las acciones de inspección vigilancia y control - IVC, realizando una (1) visita inicial a los siguientes 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 Secretaría de Salud y Seguridad Social, con el fin de realizar acciones de	X			

	<p>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 evidenciará 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		No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.
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. Supervisión del seguimiento de los planes de mejoramiento.</p>	X			

	 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN:1
			Página 3 de 2 2022

6	<p>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.</p>	X			
7	<p>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 evidenciaron 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.</p>	X			
8	<p>Apoyar a la Secretaría 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 Secretaría 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 Secretaría Departamental de Salud cuando sea requerido por el supervisor. Actividad que se evidenciara a través de acta de reunión, listado de asistencia e informe.</p>		X		<p>No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.</p>
9	<p>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.</p>		X		<p>No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.</p>

Gobierno de La GENTE

Edición 27 de Nov. 2018 / 7010720 J. Montería, CERÓDIN
www.monteria.gov.co

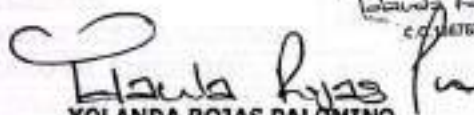
 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN: 1
		Página 4 de 2 2022

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		No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.
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 18 DÍAS DEL MES DE OCTUBRE DEL 2023

FIRMA

Secretaría de Salud Montería


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 Arce, contratista secretaria Salud.

Gobierno de La GENTE

Calle 27 No. 3-10 / 7010220 / Montería, Córdoba
www.monteria.gov.co

ACTA PARCIAL DE EJECUCION No. 3
25 DE OCTUBRE 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 AGOSTO A 28 DE SEPTIEMBRE 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)

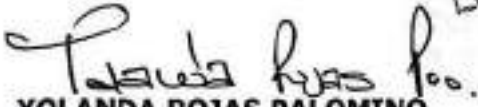
En Montería a los (25) días del mes de octubre del año 2023, se reunieron en la oficina de la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Municipio de Montería, **YOLANDA ROJAS PALOMINO** en calidad de Supervisor del contrato y **CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA** en calidad de Contratista de la Secretaría 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 Agosto de 2023 a 28 de Septiembre de 2023.**

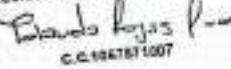
Gobierno de la GENTE

Calle 21 No. 9 - 16 / 7510730 / 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 1,3,4,5,6,7 y 11 por lo tanto, es procedente el pago correspondiente a la presente acta parcial N° 3.

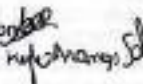
En constancia se firma por los que en ella intervinieron.


YOLANDA ROJAS PALOMINO
Secretaría de Salud y Seguridad Social
Supervisora

Secretaría de Salud Montería

C.C. 1047871007


CARLOS VARGAS SIERRA
Contratista

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


Keyla Arciniegas

Gobierno de La **GENTE**

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

INFORME PARCIAL DE SUPERVISIÓN No. 3
29 DE AGOSTO A 28 DE SEPTIEMBRE 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) Redibo 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 AGOSTO A 28 DE SEPTIEMBRE 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 Secretaría de Salud y Seguridad Social en lo relacionado a las acciones de inspección vigilancia y control - IVC, realizando una (1) visita inicial a los siguientes 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 - 18 / 7910120 / Montería, Córdoba
www.monteria.gov.co

Secretaría de Salud Montería
Yolanda Rojas Palomino
C.C. 9287871607

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

	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 sandonatorias 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		No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.
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.	x			

Gobierno de La GENTE

Calle 27 No. 2 - 16 / 7010730 / Montería, Córdoba
www.monteria.gov.co

Secretaría de Salud Montería

Patricia Rojas P.
 C.C.1057811987

	 Alcaldía de Montería	INFORME PARCIAL DE SUPERVISIÓN Secretaría de Salud y Seguridad Social Municipal	VERSIÓN: 1 Página 3 de 2 2022
--	--	---	-------------------------------------

	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			
8	Apoyar a la Secretaría 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 Secretaría 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 Secretaría 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		No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.
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.

Gobierno de la GENTE

Calle 27 No. 3 - 10 / 7510720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gov.co

Secretaría de Salud Montería
Patricia Rojas P. u.
 C.C. 1667071207

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

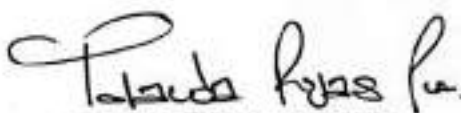
	al área de salud ambiental (IVC de alimentos). Actividad que se evidenciará con entrega de informe, proyección de oficios de respuesta.				
10	Hacer parte del Equipo de respuesta inmediata (ERI) en los eventos de interés en salud pública, realizando seguimientos a los brotes y eventos cuando sea requerido. Para lo cual deberá hacer entrega de acta de reunión y registro fotográfico		x		No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.
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 ~~copiar~~, se ~~certifica~~ que efectivamente el contratista cumplió con las obligaciones 1,3,4,5,6,7 y 11 por lo tanto, es procedente el pago correspondiente a la presente acta parcial N° 3.

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 OCTUBRE DEL 2023

FIRMA



YOLANDA ROJAS PALOMINO
Secretaría de Salud y Seguridad Social
SUPERVISOR

Secretaría de Salud Montería
Yolanda Rojas P.-
C.C.108751027



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

Revisó:  contratista secretaria Salud.

Secretaría de Salud Montería
Yolanda Rojas P.-
C.C.108751027

Gobierno de La **GENTE**

Calle 27 No. 9 - 18 / 7010730 / Montería, Córdoba
www.monteria.gov.co

INFORME DE EJECUCIÓN No. 3 25 DE OCTUBRE 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 AGOSTO A 28 DE SEPTIEMBRE 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 S DE 2023 a 28 DE SEPT DE 2023.

OBLIGACIONES	ACCIONES	EVIDENCIAS QUE SOPORTAN EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y LAS ACTIVIDADES DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO
1. Brindar apoyo a la Secretaría 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 34 de 70 asignados: <ul style="list-style-type: none"> Soul Café 31/08/23 Simón Parrilla 6/09/23 Portobello 30/08/23 	ANEXO 1 Informe, Actas de Visitas, registro fotográfico; N° de folios (215).

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

Secretaría de Salud Montería
Luisa Rojas Paez
C.G. 10/10/2023

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.

- Alcatraz 30/08/23
- Toscanino 12/09/23
- La Parrilla de Samuel 11/09/23
- Frisby Q 80 13/09/23
- Santa Marta Casa de Eventos 14/09/23
- Restaurante Campestre Joanca 14/09/23
- Full Carnes P y M 18/09/23
- La Susheria Domicilios 18/09/2023
- Houston La Sazón del Barril 20/09/23
- Full Carnes P y M 18/09/23 (2da visita)
- El Greco Gyros & Sovulaki 19/09/23
- La Chula Resto bar 18/09/23
- Restaurante Hotel Parque del Sol 25/09/23
- Sushi Hight 25/09/23
- Lejendaria Steak & Burger 27/09/23
- Maria Candela 25/09/23

• **Expendios de carnes 18 de 40 asignados.**

• Carnes Horizonte MC 04/09/2023

Comidas Rápidas 19 de 60 asignados

- Tu Arepa Express 31/08/23
- Tu Punto Express 31/08/23
- Sufruta 01/09/23
- Sándwich Club Montería 01/09/23
- Cornetto Comidas 30/08/23
- Marcianos Express - 13/09/23
- Picando Montería 15/09/23
- Desmadre Taquería Norteña 20/09/23
- Provenza by Chamo 20/09/23
- Chuzo Bistro 18/09/23
- Napoles Pizza 25/09/23

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

Secretaría de Salud Montería
Carolina Rojas P.
C.C. 1067871407

	<ul style="list-style-type: none"> • The Brioché Burguer 27/09/23 <p>Repostería y pastelería 8 de 15 asignadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panadería Mocarí 05/09/2023 • Mr Bono Alamedas 12/09/2023 • Sokuao Café Tostado 27/09/23 <p>Grandes Superficies 7 de 10 asignados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tienda Ara 606 Los Garzones 04/09/2023 • Tienda Ara 522 Mocarí 05/09/23 • Tienda D1 Los Garzones 04/09/2023 • Tienda D1 Mocarí 04/09/2023 <p>Ventas de Jugos 10 de 15 asignados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heladería LIS Ronda del Sinú 30/08/23 • Palacio del Cholo El caleño 30/08/23 • Camelot Heladería 30/08/23 • Jugos Mocarí 5/09/23 • TROPICA COFFE - CAFE ALAMEDAS 12/09/23 • Pal Calor - 13/09-23 • Cosechas La castellana 27/09/23 <p>Minimarket 7 de 20</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minimarket Exipharma Plus 04/09/23 • Pharmacosta Vecina 06/09/23 • La Rabaja Plus Minimarket Drogueria N1 Monteria 27/09/23 <p>CDI 2 de 5</p> <p>Hogares Comunitarios 2 de 5</p>	
--	---	--

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

Secretaría de Salud Montería

	Venta de Fritos 2 de 10 asignados <ul style="list-style-type: none"> • Delicias Donde Made 05/09/23 • Congelados Super 03/09/23 Porcentaje de ejecución de la actividad de un 44 %	
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.	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.	No registra
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.	Se realizó visita de IVC para concepto sanitario a: <ul style="list-style-type: none"> • Pa las Que SEA 1/09/23 • Soul Café 31/08/23 • Carnes Horizonte MC 20/09/23 • Bichota Punto 6 21/09/23 • Full Carnes P y M 20/09/23 	ANEXO 2. Actas de visita, registro fotográfico; N° de folios (6)
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 jueves 4 de septiembre de 2023 a centros recreacionales que brindan servicio de piscinas y restaurantes en el sector de Sierra Chiquita - Montería.	ANEXO 3. Oficio, Acta de asistencia, registro fotográfico, N° de folios (4)

Secretaría de Salud Montería
 Juliana Rojas P...
 C.C. 7607471627

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

<p>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.</p>	<p>Se realizó reunión de reactivación del comité de seguridad alimentaria del municipio de Montería. 27/09/23</p>	<p>ANEXO 4. Acta de Reunión, Asistencia y fotos. N° de Folios (6)</p>
<p>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 (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.</p>	<p>Se detectó en la página del INVIMA una alerta sanitaria de los productos GOMAS DE GELATINA TRILLI BIG BOLD BEARS, TRIPITOS POPS, TRIPS AHOY, ANGUIFIT FUXION Y ACEITE DE MACADAMIA CINTA DE ORO. Se realizó búsqueda activa en los diferentes establecimientos visitados. Se aplicó medida sanitaria de seguridad.</p>	<p>ANEXO 5. Informe, Email enviados al área de prensa y comunicaciones con Alerta sanitaria emitida adjunta. N° Folios (10)</p>
<p>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 evidenciarán 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.</p>	<p>Durante el periodo del presente informe se verificó a través de visitas a establecimientos y se cargó información relacionada a productos importados de uso gastronómico, producto terminado y venta directa al consumidor reportados y consolidados por el INVIMA.</p>	<p>ANEXO 6. Pantallazo Cargue de información, Acta de visita. Folios (5)</p>
<p>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</p>	<p>No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe</p>	<p>No registra.</p>

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

Secretaría de Salud Montería
Carla Linares

Secretaría 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 Secretaría Departamental de Salud cuando sea requerido por el supervisor. Actividad que se evidenciara a través de acta de reunión, listado de asistencia e informe.		
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.
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	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe	No registra.
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. <ul style="list-style-type: none"> • PA LAS QUE SEA 1/09/23 • BICHOTA PUNTO 6 21/09/23 	ANEXO 7. Acta IVC N° Folios (8)

Atentamente,


CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA
C.C. 70.076.375

Secretaría de Salud Montería
Carolina Vargas P.
C.C. 100021007

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

ANEXO 1. **ANEXOS**

Nº de folios (215)

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

ANEXO 1.

Acta de visita, informe, registro fotográfico

Nº de folios (215)

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com

Montería - Córdoba
CEL: 3015787462

SP-1-01
Versión 4
2018-08-14

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

Invimo



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 08 30	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Confecciones ☐ Otro: Heladería

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Camelot Heladería

* CÉDULA / NIT: 19310697-2 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300119310697

* NOMBRE COMERCIAL: Betín Lora Jacinto Anibal

* DIRECCIÓN: C132 Av 17 MATRÍCULA MERCANTIL: 118805

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☒ Cuid: Ronda del Shu

TELÉFONOS: 3124553892 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: bruncoanibal@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Betín Lora Jacinto Anibal

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 19310697

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Betín Lora Jacinto Anibal

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 19310697

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: C1 15A # 13-62 B1 La Julia

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Mi - Dom 3pm - 9pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	☐	Especifique:	

Gobierno de La **CENTE**



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
		Montevideo	SECRETARÍA DE SALUD Y DEPENDENCIA SOCIAL

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Mirladis Del Corra Sierra Gacía

* CÉDULA / NIT

1066508269

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

* NOMBRE COMERCIAL

PA' LAS QUE S= A

* DIRECCIÓN

DG 10 # 03-03

NATROJA MERCANTIL

204836

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montevideo

Barrío ☒

Venta ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Consejo ☐

Centro ☐

OTRO ☐

Ciudad ☐

Calle

La Grana

TÉLEFONOS

3223648077

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

mirladisk@outlook.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Mirladis del Corra Sierra Gacía

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

1066508269

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Mirladis del Corra Sierra Gacía

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

1066508269

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Gr 7 # 18-15 Br Colón

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montevideo

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

M-D 3pm-12' 5pm-1am 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 RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANITARIOS OTROS
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 al incumplimiento del aspecto a verificar afecde la inocuidad de los alimentos y debe 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. (Decreto 1086 de 2012 Artículo 23. Números 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 2.7 Artículo 84 y 85).	2	X	0	Se evidencia local en bodega de almacenamiento de plásticos y suciedad
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1086 de 2012 Artículo 24. Números 1 y 2 Artículo 84 y 85)	X	1	0	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1086 de 2012 Artículo 24. Números 3 y 7.1, 7.2, 8.2 Artículo 84 y 85).	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Decreto 1086 de 2012 Artículo 25. Números 6.1, 6.2, 6.3, Artículo 84 y 85).	4	X	0	No se observan conexiones en bodega de almacenamiento.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7%		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 1586 de 2012 Artículo 26. Artículo 28. Números 10, Artículo 84)	X	3.5	0	
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1586 de 2012 Artículo 28. Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9)	X	3.5	0	
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1586 de 2012 Artículo 27).	5	X	0	No se observa capacitación y certificado en trabajadores.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16.5%			La calificación del bloque corresponde al 10% 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 1586 de 2012 Artículo 25. Números 1, 2.1, Artículo 30 Párrafo. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	X	3	0	
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1586 de 2012 Artículo 25. Numeral f).	X	3	0	



3.3	Condiciones de almacenamiento. (Decreto 1586 de 2012 Artículo 82 Numeral 2, 4, 5, 6, 7 y 8)	X	1.5	0		
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 1586 de 2012 Artículo 23 Numeral 3, Artículo 85 Resolución 2115 de 2007, Artículo 8, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Numeral 2)	X	1.5	0		
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1586 de 2012 Artículo 23 Numeral 4, Artículo 86)	X	3	0		
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1586 de 2012 Artículo 23 Numeral 5, Artículo 25 Numeral 7, Artículo 86)	0	X	0	No se evidencian, conocer de basuras y residuos sólidos de bebidas alcohólicas.	
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1586 de 2012 Art. 35 Numeral 2)	X		0		
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1586 de 2012 Artículo 23 Numeral 6-9, Artículo 87 Numeral 1, Artículo 35 Numeral 1)	X	3.5	0		
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1586 de 2012 Artículo 35, Artículo 85)	3	X	0	No se evidencian plan de saneamiento, ni se observan registros.	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 33.5%						La calificación del bloque corresponde al 33.5% del total del acta

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Procedencia de bebidas alcohólicas. (Decreto 1586 de 2012 Artículo 46, 47, Artículo 82, Numeral 3)	X		0		
5.2	Leyendas obligatorias. (Decreto 1586 de 2012 Artículo 50)	X	2.5	0		
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	
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

Gobierno de la GE TE



IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Se ☒ Cuello

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 concurren en la visita hoy 30 del mes de Agosto del año 2018 en la Ciudad de Medellín

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: <u>[Firma]</u>
Nombre: <u>Carlos Víctor Sierra</u>	Nombre: <u>[Firma]</u>
C.C. No. <u>78910345</u>	C.C. No. <u>[Firma]</u>
Cargo: <u>Contador</u>	Cargo: <u>[Firma]</u>
Institución: <u>SSM Alcaldía</u>	Institución: <u>[Firma]</u>

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: <u>[Firma]</u>
Nombre: <u>Georina Jure W</u>	Nombre: <u>[Firma]</u>
C.C. No. <u>1064922991</u>	C.C. No. <u>[Firma]</u>
Cargo: <u>Administrador</u>	Cargo: <u>[Firma]</u>



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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL		Mina Luz Jimenez Muñoz	
* CÉDULA / NIT		1007970085-3	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 730011007970085
* NOMBRE COMERCIAL		Dichuta Puro G	
* DIRECCIÓN		Mesa 176	MATRÍCULA MERCANTIL 207446
* DEPARTAMENTO		Córdoba	* MUNICIPIO Montevideo
Habitado ☒	Vivienda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Casero ☐	UPZ ☐
Otro ☐	Calle	Controlero	
TELÉFONOS		3135138799	FAX
CORREO ELECTRÓNICO		minajimenez052@gmail.com	
NOMBRE DEL PROPIETARIO		Mina Luz Jimenez Muñoz	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN		CC ☒ CE ☐ NIT ☐	Número de documento 1007970085
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL		Mina Luz Jimenez Muñoz	
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN		CC ☒ CE ☐ NIT ☐	Número de documento 1007970085
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN		Dg 4 Av. 1 B. Policarpa	
* DEPARTAMENTO		Córdoba	* MUNICIPIO Montevideo
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO		M-D 1:30 pm - 11:30 pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES 1

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

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos sanitarios de la estructura para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos sanitarios de la estructura para el aspecto a evaluar.
Inacceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos sanitarios de la estructura 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 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 a la seguridad de los alimentos y debe aplicarse Medidas Sanitarias de Seguridad que impida que el establecimiento continúe operando sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Decreto 1988 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	No se encuentran barreras de protección.
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1988 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2. Artículo 84 y 85).	X	1	0	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1988 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 1988 de 2012 Artículo 23. Numerales 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85).	4	X	0	No se observan tuberías de drenaje por la distribución de tuberías.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7%			La calificación del bloque corresponde al 100% del total del área.

2	PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Estado de salud. (Decreto 1988 de 2012. Artículo 26. Artículo 28. Numeral 10. Artículo 84).	X	1.5	0	
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1988 de 2012. Artículo 28. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9).	X	1.5	0	
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1988 de 2012. Artículo 27).	5	X	0	No se encuentra certificado en BPM actualizado.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16,5%			La calificación del bloque corresponde al 100% del total del área.

3	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. (Decreto 1988 de 2012. Artículo 25. Numerales 1, 1.6 Artículo 36 Parágrafo. Resoluciones 443, 4742 y 4143 de 2012; 634 y 935 de 2013).	X	3	0	
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1988 de 2012. Artículo 25. Numeral 1).	X	1	0	

Gobierno de la **GE TE**

Scanned with AnyScanner



3.3	Condiciones de almacenamiento. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 22 Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8)	X	3.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% 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 26, Resolución 7115 de 2007, Artículo 9, Decreto 1675 de 2007, Artículo 10 Numeral 3)	X	3.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numeral 4, Artículo 26)	X	1	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numeral 5, Artículo 25 Numeral 7, Artículo 26)	X	1	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1686 de 2012 Art. 35 Numeral 3)	X		0		C
4.5	Limpeza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numeral 6, 4), Artículo 22 Numeral 1, Artículo 26 Numeral 1)	X	3.5	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 35, Artículo 26)	3	1.5	X	No se evidencian Plan de Saneamiento; no se observan registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				35%	La calificación del bloque corresponde al 35% 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 52, Numeral 3)	0		0		C
5.2	Legendas obligatorias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 50)	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 14% del total del acta		

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una (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	



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 ☐ Cuit.

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 20 del mes de Sept del año 2023 en la Ciudad de Meritón.

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 Viquez
C.C. No. 7997034
Cargo: Coordinador SSM
Institución: Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: GRS/Alexandra Martelo
C.C. No. 1067.899 77
Cargo: ADMINISTRADORA

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

Gobierno de la **GE TE**

Scanned with AnyScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN 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 descriptos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descriptos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descriptos 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 sea relevante para el establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplicar 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 esa labor.

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 evidencian barreras o separación en áreas de elaboración de alimentos
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, Numerales 1, 5.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 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
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 583, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7	X	0	Se observan utensilios como cuchillos con superficies de madera
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. (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 evidencian certificados de aptitud como manipulador de alimentos.
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 38, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	X	0	Se evidencian el uso de tapabocas en los 2 trabajadores
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 35.)	4	2	X	No se observan programas de capacitación, no se evidencian certificados.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10.5%			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; 894 y 835 de 2013.)	X	2.5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 26, Numeral 5; Artículo 36, 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 663/2012, 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.)	7	X	0	No se evidencia tanque de almacenamiento de reserva.
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 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	X	0	No se observan tapas a tanques de residuos.
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 1.)	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.)	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 evidencia plan de capacitación, 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%	

Gobierno de la GENTE

SP-1-01

Versión 4
2014-06-14

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

Invirno



Secretaría de Salud y Desarrollo 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 ☒ 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 30 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Manizaba

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	Invirma	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 08 30	Montevideo	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuel ☒ Venta de Jugos

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Shon Sauro Gutierrez Marin

* CEDULA / NIT 16688085-7 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 2300116688085

* NOMBRE COMERCIAL EL Palacio del chocolate EL Calero

* DIRECCIÓN Av 1 el 33 1c3 MATRÍCULA MERCANTIL 154224

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montevideo

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

Otro ☒ Cuel Ronda del Sinú

TELÉFONOS 3043670740 FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO palaciodelchocolateno@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Shon Sauro Gutierrez Marin

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 16688085

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Shon Sauro Gutierrez Marin

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento 16688085

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Av 1 el 33 1c3 Ronda del Sinú

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montevideo

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-D 9am - 10pm * NÚMERO DE TRABAJADORES 4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA 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 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 aplicar 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 aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 5, 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.)	2	X	0	No se evidencian barreras de protección de plagas y roedores.	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.2, Artículo 32, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X	0	No se observan paredes manchadas y sucias en áreas de proceso.	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 8, Numeral 5.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8/1			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, 5, 6 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	5	X	0	Se evidencian neveras antiguas y nevera de cuerpo manchado.	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 563, 4142 y 4143 de 2012, 634 y 835 de 2013)	7	X	0	Se observan superficies de madera en contacto con los alimentos.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6/4			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	No se evidencia controlador de aptitud médica como manipulador de los alimentos.	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 observan manipuladores sin guantes, gorros, tapabocas, con aretes y pendientes.	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 35.)	4	2	X	Se evidencia que no poseen programa de capacitación, ni controlador de capacitación.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10,5/4			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 18, Numerales 1, 2, 4 y 5, Artículo 25, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1596 de 2011, Resoluciones 603, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 635 de 2013.)	5	X	0	Se producen productos sin rotular.
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 1, Artículo 18, Numeral 2, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 26, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 292, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se encuentran registros de temperatura.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 603/2012, 2674/2013, Artículo 18, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	4	X	0	Se observan fríos sin refrigeración.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17.5			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	Los residuos líquidos son vertidos a pozo séptico, que se vacía sabiendo y en forma bruta.
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 10, Numeral 11.)	4	X	0	Se encuentran conchas sin tapas.
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	No se observó certificación 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 áreas con suciedad y polvo.
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 20.)	2	1	X	No se observó plan de saneamiento ni registros de estos.
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 (0), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
67.5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	50 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 50.0%	

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

Invirno



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 30 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: 78070345
Cargo: Contratista
Institución: SSM Alameda

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Rodrigo Arboleda
C.C. No: 1232598986
Cargo: Administrador

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

SP-1-01 Versión 4 25/03/14	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:
	2023 08 20	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Quid ☒ **Venta de Jugos Heladería**

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* GRUPO OBLIGADO

RAZÓN SOCIAL: **Cecilia Ortiz de Jimenez**

* CUCULA NIT: **24710872-1** * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: **2300124710872**

* NOMBRE COMERCIAL: **Heladería Los Rueda del Sinú**

* DIRECCIÓN: **CL 27 G 1° Lc 8** MATRÍCULA MERCANTIL: **80465**

* DEPARTAMENTO: **Córdoba** * MUNICIPIO: **Montería**

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

CBO ☒ Quid **Rueda del Sinú**

TELÉFONO: **3006108555** FAX: **_____**

CORREO ELECTRÓNICO: **No reporta / andarmejimenezortiz@hotmail.com**

NOMBRE DEL PROPIETARIO: **Cecilia Ortiz de Jimenez**

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: **24710872**

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: **Cecilia Ortiz de Jimenez**

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: **24710872**

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: **Manorrede El Lugano Apto 603**

* DEPARTAMENTO: **Córdoba** * MUNICIPIO: **Montería**

* HORA Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: **L-D 9am-8pm** * NÚMERO DE TRABAJADORES: **2**

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

PRESENCIA ☒	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:	



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 081 de 1986, Art. 85; Resolución 26742011, Artículo 18, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 32, Numerales 1, 2 y 3; Resolución 2108 de 2005; Resolución 1906 de 2011; Resoluciones 851, 4142 y 4143 de 2012; SDA y SDA de 2013)	X	2.5	0	/
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 26742011, Artículo 18, Numeral 7; Artículo 19, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 3; Artículo 20, Numeral 4)	X		0	/
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 1 de 1975, Artículo 262, 429; Resolución 26742011, Artículo 18, Numeral 2.1, 2.2, 2.3 y 2.4)	X	X	1	No se encuentran registros de temperaturas de equipos.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 8532012, 26742012, Artículo 18, Numeral 2 y 3; Artículo 32, Numeral 5)	X	2	1	/
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21.5%		La calificación de bloque corresponde a 25% del total de act.	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 26742011, Artículo 8, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3; Artículo 28, Numeral 4; Artículo 32, Numeral 8; Resolución 2112 de 2007, Artículo 8)	X	2.5	0	/
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 26742012, Artículo 8, Numeral 4; Artículo 32, Numerales 3 y 10)	X	2	0	Se observan vertimientos de residuos líquidos en el ambiente circundante al local.
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 26742012, Artículo 8, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numerales 5 y 7; Artículo 18, Numeral 11)	X	2	0	/
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 26742011, Artículo 26, Numeral 2)	X		0	No se observan contenidos de fumigación.
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 26742012, Artículo 8, Numeral 5.5; Artículo 28, Numeral 1)	X	2.5	0	/
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 26742012, Artículo 28)	2	1	X	No se encuentran registros de control.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		27%		La calificación de bloque corresponde a 32% del total de act.	

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
80,5% X	FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

Gobierno de la GENTE



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 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 deba aplicarse Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe operando 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 2.8; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7; Artículo 33, Numeral 8)	2	X	0	No se observan barreras de protección y seguridad en establecimiento.	C
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 humedad y desperdicio de pintura en azulejos de las paredes.	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, Numerales 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11)	4	X	0	Se observó que el establecimiento no posee baños.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6%			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, 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 563, 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	No se observaron certificados de aptitud médica como manipulador de alimentos.	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)	4	2	X	No se evidencian programas de capacitación; no se observan certificados.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

Gobierno de la **CE TE**

SP-1-01
Versión 4
2010-06-14

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN 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 30 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:

Carlos V. Sierra
28076375
SSM
Alcalde

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Rebeca Ortiz R
24710832
propietaria

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		
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 08 30	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: Dayma Lopez Perez

* CÉDULA / NIT: 1067958064 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 230011067958064

* NOMBRE COMERCIAL: Cornetto Comidas

* DIRECCIÓN: cl 27 Av 1 Lc 007 MATRÍCULA MERCANTIL:

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montería

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

Oto ☒ Cui Panda del Sinú

TÉLEFONOS: 3125042830 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: servime292022@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Dayann Lopez Perez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐ Número de documento: 1067958064

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Dayann Lopez Perez

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐ Número de documento: 1067958064

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: cl 27 Av 1 Lc 007

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 9am-9pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	☐	Especifique:	

Gobierno de la **GENTE**

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 debe 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, Números 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Números 1, 2, 3, 4, 5 y 7; Artículo 33, Numeral 8)	2	X	0	Se observan que el establecimiento no parece haberse diseñado que implique el riesgo de resaca y suciedad. C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.2; Artículo 33, Números 1, 2 y 3)	2	X	0	Se evidencian pisos porosos y feltrados en techos; se observan paredes manchadas. C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Números 3, 4, 5, 7, 8; Artículo 33, Numeral 4)	X	1	0	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Números 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11)	4	X	0	Se evidencian baños que están sin funcionar; C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		67%			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Números 1, 6, 8 y 9; Artículo 10, Números 2 y 3; Artículo 34)	X	2.5	0	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	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 2012, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	Se observan que las manipuladoras no pasan exámenes médicos de oportunos con manipulador. C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 35, Artículo 36, Numeral 5 y 7)	7	X	0	Se evidencian desorden en el almacenamiento de productos; no se observan guantes, gorros y tapabocas; se evidencian uñas cortadas y pendientes. C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 36)	4	2	X	No se observan programas de capacitación; no se evidencian certificados a manipuladora. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10,57%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la **CE TE**

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 680, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 835 de 2013.)	5	25	0	Se observan desorden en almacenamiento de materias primas; se evidencia mucho material en desuso.	C
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	Se evidencia que el establecimiento no posee estanterías de fregaderos	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	0	No se observan registros de temperatura	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2012 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19%			La calificación del bloque corresponde al 20% 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	25	0	Se evidencia que el local no posee reservorio de agua para abastecer un día de producción	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	X	Se evidencia tapamiento de desagües de vertimiento de residuos líquidos	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.)	X	2	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.)	7	25	0	Se observa suciedad en algunas áreas y equipos del local	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se encuentran plan de Saneamiento; ni registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20%			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.
68%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

Gobierno de la GENTE



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 normalidad 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 30 del mes de Ago 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 Vargus Sierra
C.C. No: 79276345
Cargo: Contador
Institución: SSM Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Sergio Luis Vidal Riera
C.C. No: 1084999629
Cargo: Alcaldía - Cajero

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



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2015-08-31	Montevideo	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Carlos Raul Oviedo Amorís

* CÉDULA / NIT: 1064999074-6 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 230021064999074

* NOMBRE COMERCIAL: A punto Express

* DIRECCIÓN: Km 6 Moerai MATRÍCULA MERCANTIL: 147152

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montevideo

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

Otro ☒ Cui: UPB Moerai

TELÉFONOS: 317 3739310 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: ingentocarlosoviedo@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Carlos Raul Oviedo Amorís

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1064999074

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Carlos Raul Oviedo

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 1064999074

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: C1 61B # 11 A-22 Br. La Castellana

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montevideo

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-S 7am - 6:30pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

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 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 debe 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)	2	X	0	No se observan barreras de protección contra plagas y suciedad.	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.)	2	X	0	Se evidencia temporero sin protección.	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		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 693, 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 35, Artículo 36, Numeral 5 y 7.)	7	X	0	Se observan manipuladores sin gorro, tapaboca y se evidencia manipulación en pulsera, pendientes.	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 36.)	4	2	X	No se evidencia programa de capacitación, no documentado.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12,5 %			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. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 25, 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 observan productos con envases y gases sin protección; se evidencian occisiones con alto grado de riesgo; Se evidencian alimentos sin rotular.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 25, Numeral 4.)	X		0		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425; Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 2.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se evidencian registros de temperatura en equipos.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6; Artículo 33, Numeral 9.)	X	3	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19%			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 5, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3; Artículo 28, 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.)	X	2	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 5 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	X	0	Se observan materiales en desuso en diferentes áreas.	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; no se observan registros de los diferentes programas.	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		27,5%			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 mas 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 31 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montena.

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 Vazir Sierra
C.C. No. 79076345
Cargo: Contratista
Institución: SSM Algodor

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Daniela T.A.
C.C. No. 1003482072
Cargo: administradora

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



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 08 31	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: Carlos Raul Oviedo Amaris

* CÉDULA / NIT: 1064999074-6 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001064999074

* NOMBRE COMERCIAL: Xp Araya Express

* DIRECCIÓN: Km 6 Nocari MATRÍCULA MERCANTIL: _____

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☒ Cui: UPP Montería

TELÉFONOS: 312 343 9310 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: Ingeniero Carlos Oviedo@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Carlos Raul Oviedo Amaris

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1064999074

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Carlos Raul Oviedo Amaris

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 1064999074

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 61 B # 11 A-22 Br L. Cabello

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-S 7am - 7:00pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique:		

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	Se observan productos aperturados sin protección.
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 16, Numeral 2.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se evidencian registros de temperatura a alimentos y equipos.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6; Artículo 33, Numeral 9.)	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 16, 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 evidencia Plan de Saneamiento. No se observan registros de la diversa programas.
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) al 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.
81,5	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	



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 afecta la inocuidad de los alimentos y debe 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	Se observa establecimiento sin barrera de protección contra plagas y suciedad	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 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11)	X	2	0		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. (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 36, 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	1.5	0		C
3.2	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 en los 2 trabajadores	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	X	Se observan manipuladores sin guiso, tapabocas.	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 36)	4	2	X	No se observan programas de capacitación; no se encuentran certificados.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10,5 %			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	



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 31 del mes de Abril 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:



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023-08-31	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☒ Cafetería ☐ Panadería ☐ Fritería ☐ Comidas rápidas ☐ Conectores ☐ Otro: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Yina Paola Macca Martínez

* CÉDULA / NIT: 1069469292 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 230021069469292

* NOMBRE COMERCIAL: Soul Cafe

* DIRECCIÓN: Km 6 # 97A-99 MATRÍCULA MERCANTIL: 202821

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Otro: Montería

TELÉFONOS: 7955983 - 3012166010 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: Swingcapiemonteria@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Yina Paola Macca Martínez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ N.T. ☐ Número de documento: 1069469292

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Yina Paola Macca Martínez

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ N.T. ☐ * Número de documento: 1069469292

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: C 14 D # 50 A 51

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 1-5 7:00 am - 6:00 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

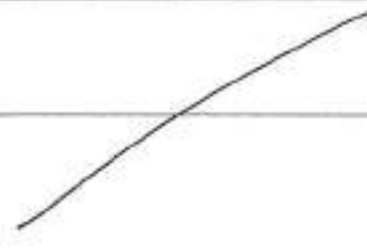
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
	DESFAVORABLE	

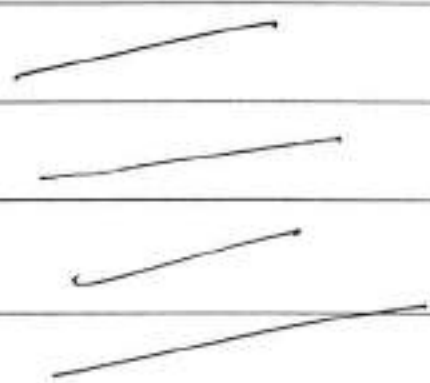
*** MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE 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 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 %			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; 634 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)	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 38, 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

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 como salsas y jugos sin rotular. Se observan harinas compradas a granel sin rotular	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 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se observan registros de temperatura de alimentos y equipos.	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		14 %			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 16, Numeral 11.)	X	2	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 20 Numeral 1.)	X	3.5	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X	0	No se evidencian registros del plan de saneamiento (Limpieza y desinfección, Agua Potable, residuos)	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		32 %			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
93 %	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 31 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.: 78976375
Cargo: Contratista
Institución: SSM Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Nataly Macías M.
C.C. No.: 1.069.465.649
Cargo: Administradora

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



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023-08-31	Montevideo	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Pastelería ☐ Fritería ☐ Comida rápida ☒ Comedores ☐ Otro ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Hernan Velazquez Alvarez

* CEDULA / NT: 1233338443-8 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 13001233338443

* NOMBRE COMERCIAL: Segurita

* DIRECCIÓN: Km 6 # 964-99 MATRÍCULA MERCANTIL: 185574

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montevideo

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

Otro ☒ Cui: UPB Montevideo / Maciel

TÉLEFONOS: 3152052313 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: segurita@smil.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Hernan Velazquez Alvarez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐ Número de documento: 1233338443

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Hernan Velazquez Alvarez

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐ * Número de documento: 1233338443

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Km 6 # 964-99 Maciel / Cr 3 # 65-01 Alvarado

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montevideo

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-V 7am-6pm S8-12m * NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Observaciones	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 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	Se evidencia area expuesta sin barreras de protección	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 32, 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.)	2	X	0	Se observan Imperforas sin protección	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	2	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 681, 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 35, Artículo 36, Numeral 5 y 7.)	X	3.5	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	X	0	No se pueden certificar los BPM en manipuladores no certificados	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18%			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 361 de 1984, Art. 68; Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3; Resolución 5109 de 2000; Resolución 1506 de 2011; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se evidencian salsas elaboradas sin rotular	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, 415; Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se observan registros de temperatura de alimentos y equipos	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		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		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 3.1, 5.2 y 5.3; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7; Artículo 18, Numeral 11.)	X	2	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 25, Numeral 3.)	X		0		C
5.5	Limpeza 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.)	2	1	X	No se observa Plan de Saneamiento, No se evidencian registros	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.
88%	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 ☒ Cuel:

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 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 VISTA:

Firma: <u>Carlos Jorge Sien</u>	Firma: <u>/</u>
Nombre: <u>Carlos Jorge Sien</u>	Nombre: <u>/</u>
C.C. No. <u>73046345</u>	C.C. No. <u>/</u>
Cargo: <u>Contratista</u>	Cargo: <u>/</u>
Institución: <u>SSM Alcega</u>	Institución: <u>/</u>

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: <u>Bileidis Burgos</u>	Firma: <u>/</u>
Nombre: <u>Bileidis B</u>	Nombre: <u>/</u>
C.C. No. <u>25001327</u>	C.C. No. <u>/</u>
Cargo: <u>administradora</u>	Cargo: <u>/</u>



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2013 08 31	Montevideo	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Fistería ☐ Comidas rápidas ☒ Comedores ☐ Cui: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Gary Javier Díaz López

* CÉDULA / NIT: 10766780-0 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300110766780

* NOMBRE COMERCIAL: Sandwich Club Montevideo

* DIRECCIÓN: Cra 6 # 97A-99 MATRÍCULA MERCANTIL: 194639

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montevideo

Bario ☒ Vareda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cui: Mocuri

TELÉFONOS: 3004487860 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: nativo3@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Gary Javier Díaz López

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 10766780

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Gary Javier Díaz López

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 10766780

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 36A SW-54 Urb El Rosarito

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montevideo

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: _____ * 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		
		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 debe 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, 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	Se evidencia área de preparación de alimentos sin barrera de protección.	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, Numerales 3, 4, 5, 7, 8; Artículo 33, Numeral 4.)	2	X	0	Se observa suciedad en techo y ventilador.	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		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 5; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10; Resoluciones 683, 4147 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	No se evidencia certificados de aptitud médica en manipuladores.	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 35, Artículo 36, 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		18%.			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 69, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 2, 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 263, 426; Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 2.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se observan termómetros y egresos, ni registros de temperatura
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		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 32, 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.)	7	X	0	Se evidencia suciedad en fregadero
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se observa plan de saneamiento; no se evidencia registros.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		27,5%			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.
87%	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 31 del mes de Agosto 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 Verga Sierra
C.C. No. 78946375
Cargo: Contratista
Institución: SSM Alcolido

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: David Leguado Díaz
C.C. No. 1064780105
Cargo: Vendedor

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



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 09 04	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	Jerónimo Martins Colombia S.A.S		
* CEDULA / NIT	900480569-1	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23001900480569
* NOMBRE COMERCIAL	Tienda ARA 606		
* DIRECCIÓN	Cl 126 #5-15	MATRÍCULA MERCANTIL	173290
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrío ☐	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Casero ☐	UPZ ☐
Otro ☒	Cual	Los Gortaner	
TELÉFONOS	6017965170	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	Coordinador.operaciones.rg@jeronimo-martins.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Jerónimo Martins Colombia S.A.S		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐	C.E. ☐	NIT ☒ Número de documento 900480569-1
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Pedro Manuel De Castro Sorres Dor Santar		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐	C.E. ☐	NIT ☐ * Número de documento P.P. No. 1557968
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cl 100 2 - 33 Piso 10		
* DEPARTAMENTO	Cundinamarca	* MUNICIPIO	Bogotá D.C.
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 7:00 am - 9:00 pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	9

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	22 07 22	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	92 %
		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.
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 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 8, 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		C
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2; Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X	1	Se evidencian paredes con resaca y telarañas en oven de recepción de materias primas.	C
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		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	1.5	3		C
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		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10'.			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		C
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		C
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, 634 y 835 de 2013)	X	4	2	0	C
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	
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, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 6 y 7.)	X	3	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X	1.5	0	
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, Números 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Números 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1505 de 2011. Resoluciones 663, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	4	X	0	Se evidencian alimentos en estibas de madera. Alimentos almacenados en material no sanitario (plástico). Se observan crumets de mercurio que deterioran la calidad de alimentos.
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 10, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Control de Proceso. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 420. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	X	1.5	0	
4.4	Operaciones de envasado y embalaje. (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 663, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	X	1.5	0	
4.5	Procedencia y requisitos legales. (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2, Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 48; 50.)	X	2	0	
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	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Números 5 y 10.)	X	1	0	



5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 22, Numeral 5; Artículo 31, Numerales 5, 6 y 7.)	2	X	0	Se evidencia concha sintopa.	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 observan suciedad en paredes, pisos y áreas.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 30; Resolución 2674/2013 Artículo 28.)	3	X	0	No se evidencia formato de inspección de plagas y roedores diligenciado por áreas.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17,5%			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	No se evidencia deterioro ni presencia de productos en ligadura o Averías.	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 exponen 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.
91%	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	X	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 04 del mes de Sept. 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: Carlos Vazquez Sierra
C.C. No. 78970345
Cargo: Contratista
Institución: SSM Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:
Nombre: Cecilia Patricia C.
C.C. No. 1039080351
Cargo: Jefe de tienda

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

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

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 09 05	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	Jerónimo Martins Colombia S.A.S		
* CÉDULA / NIT	900480569-1	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23001900480569
* NOMBRE COMERCIAL	Tienda ARA 522 Mocri		
* DIRECCIÓN	C-6 # 95-03	MATRÍCULA MERCANTIL	167602
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UPZ ☐
Otro ☐	Culí Mocri		
TÉLFONOS	6017965170	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	coordinador.operaciones.r6@jeronimo-martins.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Jerónimo Martins Colombia S.A.S		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐	C.E. ☐	NT ☒ Número de documento 900480569-1
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Pedro De Carlos Suarez Dos Santos		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐	C.E. ☐	NT ☐ Número de documento R.P No 1557968
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	C1 100 7-33 Piso 10		
* DEPARTAMENTO	Cundinamarca	* MUNICIPIO	Bojota D.C
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 7:00 am - 9:00 pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	9

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 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 afecta la inocuidad de los alimentos y debe aplicarse Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

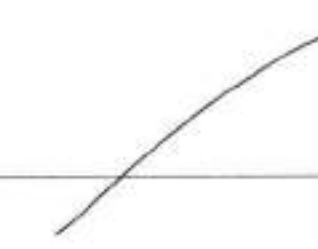
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

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.)	2	X	1	Se evidencian porosidad en pisos y paredes.
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.)	X	1.5	3	
1.5	Distribución y áreas. (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.6. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	X	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					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, 5, 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. 16 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					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 38, Numeral 5 y 7.)	X	3	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 38.)	X	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					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; 634 y 835 de 2013.)	4	X	0	Se observan alimentos en estantes de madera (material no sanitario); Agua de mercadería (alimento) que deteriora la calidad de los productos.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 36, Numeral 4.)	X		0		C
4.3	Control de Proceso. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18 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 2012 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 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	4	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					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 5, 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

5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 8, Numerales 3.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2	X	0	Se observan conser sin tapa en diferentes áreas.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 1.)	X		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 8 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	X	0	Se evidencia suciedad en techos, paredes y piso del almacén, se observan sillas debajo de estibas.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1576 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	X	0	No se observan registros de limpieza y desinfección, verificación de presencia de plagas.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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 exponen 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					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 (0), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
92,5	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	X	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 ~~personas~~ que intervinieron en la visita, hoy 05 del mes de Septiembre 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. 78276315
Cargo: Contratista
Institución: SSM Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Duvan Andres Gomez Jaramila
C.C. No. 1003348455
Cargo: Supervisor

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

SP-1-01 Versión 4 2015-09-14	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
	2018-09-10	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	Panadería y Heladería Mocorí		
* CÉDULA / NIT	1041260639	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	230011041260639
* NOMBRE COMERCIAL	Panadería Mocorí		
* DIRECCIÓN	C/ 93 n 5a-181	MATRÍCULA MERCANTIL	176998
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒ Vereda ☐ Corriente ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐			
Otro ☐ Culi	Mocorí		
TELÉFONOS	313 6354/84	FAX	_____
CORREO ELECTRÓNICO	oviedodori@prola@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Ketty Paola Oviedo Doris		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1041260639
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Ketty Paola Oviedo Doris		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento	1041260639
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	C/ 93 n 5a-181 Barrio Mocorí		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 7:00am - 8:00pm	* 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

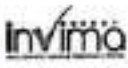
Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto 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 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 8, 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)	2	X	0	No se evitan barreras (piso) al exterior del establecimiento que impidan el paso a veredas y parqueo. - veredas y parqueo	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, Numerales 3, 4, 5, 7, 8; Artículo 33, Numeral 4)	X	1	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numerales 1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11)	X	2	0		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. (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		C
2.2	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 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	No se observan certificados de aptitud médica como manipulador.	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 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 38)	4	X		No se evidencian registros de asistencia y certificados de APM en manipuladores	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta			

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	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Números 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Números 1, 2 y 3; Resolución 5109 de 2005; Resolución 1506 de 2011; Resoluciones 583, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X	25	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Número 7; Artículo 16, Número 7; Artículo 20, Número 5; Artículo 35, Número 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425; Resolución 2674/2013, Artículo 18, Número 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se observan registros de temperatura.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 983/2012, 2674/2013 Artículo 16, Número 5 y 6, Artículo 31, Número 9.)	4	X	0	Se evidencian alimentos almacenados en frío.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19,5	%		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, Números 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 2.5.3; Artículo 26, Número 4; Artículo 32, Número 8; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	X	0	No se evidencia reserva de agua con capacidad para un día de producción.
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Número 4, Artículo 32, Números 5 y 10.)	X	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 33, Números 6, 6 y 7; Artículo 15, Número 11.)	X	2	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Número 3.)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Número 6.4; Artículo 26 Número 1.)	7	X	0	Se observa superficie y grado de limpieza de cocina.
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 28.)	2	X	0	No se evidencian registros de Plan de Saneamiento
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.
81,5%	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 ☐ 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 05 del mes de Septiembre del año 2023 en la Ciudad de Montaña.

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-1-04 Versión 4 2015-09-14	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:
	2023-09-04	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	Tienda D+ Gortones		
* CÉDULA / NIT	900276962-1	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23001900276962
* NOMBRE COMERCIAL	Tienda D+		
* DIRECCIÓN	C/ 126 # 5-15	MATRÍCULA MERCANTIL	183251
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UPZ ☐
Otro ☐	C/ Gortones		
TELÉFONOS	3164741892	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	milena.martinez@Koba-group.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Koba Colombia S.A.S		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐	C.E. ☐	NIT ☒ Número de documento 900276962-1
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Koba Colombia S.A.S		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐	C.E. ☐	NIT ☒ Número de documento 900276962-1
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	C/ 7 # 155 C-30 Ed North Point Ave E		
* DEPARTAMENTO	Cundinamarca	* MUNICIPIO	Boquerón AC
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 7:00 am - 9:00 pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	5

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑOS / 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 PRÁCTICA DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique:		



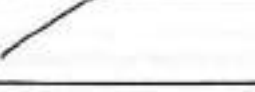
EVALUACIÓN

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 aplicarse Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

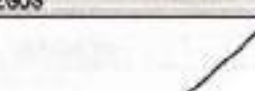
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

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, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8.)	X	1	0		C
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		C
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 observa hueco en techo de zona de bodega.	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3	X	3	Se evidencia baño de damas con concha sin tapa y baldas plásticas.	C
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		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8,5			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		C
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		C
2.3	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 8; Artículo 34, Artículo 36, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 434 y 835 de 2013)	X	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10,5			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 26. 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 HIGIENICOS	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 1536 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	4	X	0	Se evidencia que las materias primas e insumos que se utilizan para la elaboración de los productos tienen la misma ruta de entrada y salida.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 1; Artículo 20, Numeral 1; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0		C
4.3	Control de Proceso. (Ley 9 de 1979, Artículo 263, 426. Resolución 2674/2013, Artículo 18 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 18. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3	1.5	0		C
4.5	Procedencia y requisitos legales. (Resolución 2674 de 2013 Art. 21 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005, Decreto 1889 de 2012 Art 46; 47; 48; 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 8. 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

SP-1-04
Versión 4
2015-08-14

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 2; Artículo 33, Numeral 5, 6 y 7)	2	X	0	Se observó bater con residuos sólidos sacados con más de 3 días, sin darle disposición final.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X				C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 4.5; 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.)	3	X	0	No se observan registros de programas.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				19.5%	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	

#	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 exponen 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.
94%	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	Cual
----	----	------

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

Invima



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 04 del mes de Sept 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 Vargem Srino
C.C. No. 78979345
Cargo: Contratista
Institución: S.S.M. Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Camilo Pardo Navarro
C.C. No. 100345167
Cargo: Asistente de Ventas

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

SP-1-04 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCIÓN 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:
	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: Tienda D. L. Mont Mocari

* CÉDULA / NIT: 900276962-1 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001900276962

* NOMBRE COMERCIAL: D. L. S. A. S

* DIRECCIÓN: Cc 6 no 95-25 MATRÍCULA MERCANTIL: 192880

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Cui Mocari

TELÉFONOS: 3164741892 FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: milena.martinez@Koba-group.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: D. L. S. A. S

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 900276962-1

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: D. L. S. A. S

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 900276962-1

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cc 6 no 95-25 Br. Mocari

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 1-D 7:00 am - 9:00 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 5

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 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 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; 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.)	2	X	1	Se evidencian telarañas en paredes y techos de zona de exhibición de alimentos.
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5, 7, 8; Artículo 33, Numeral 4.)	X	1	2	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3	X	3	Se observa avería en llave de apertura de lavamanos
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		8,5%			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, 6; 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 5; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10; Resoluciones 661, 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

EVALUACIÓN

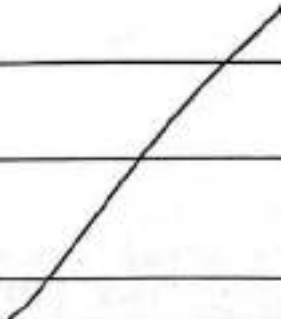
Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto 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.
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte 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, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8.)	X	1	0		C
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X	1	Se evidencian telarañas en paredes y techos de área de exhibición de alimentos.	C
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 6, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	X	1	2		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3	X	3	Se observó AVERÍA en llave de apertura de lavamanos	C
1.5	Distribución y áreas. (Resolución 2674 de 2013, Art. 8 Numeral 2.2, 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	X	1	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8,5%			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		C
2.2	Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 6; Art. 18 Numeral 3.2; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	X	1.5	0		C
2.3	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 6; 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		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10%			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

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			

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, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 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 15% del total del acta	

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Números 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Números 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X	2	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 1; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 3; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Control de Proceso. (Ley 9 de 1979, Artículo 283, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	X	1.5	0	
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.)	3	X	0	Se observan productos almacenados en atibor de maderas sucias y deteriorados.
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 48, 47, 49, 50.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 20,5%					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.)	4	X	0	No se evidencian registros de limpieza de tanque elevando.
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Números 5 y 10.)	X	1	0	

Gobierno de la GENTE

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

5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 12, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2	X	0	Se evidencia coma en man de lavado de manos y limpieza de utensilios	C
5.4	Control Integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 1)	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)	3	X	0	Se observan registros de limpieza y desinfección de áreas y equipos; Registro diario de control de plagas	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				17,5%	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. 17, 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 5)	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.
92,5	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: _____

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

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 05 del mes de Septiembre 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 Sison
C.C. No. 78946345
Cargo: Contratista
Institución: SSM Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Hery Luz Plaza Paz
C.C. No. 30689494
Cargo: Superadora

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

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

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023-09-04	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:			
Restaurante ☐	Cafetería ☐	Panadería ☐	Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cui: <u>Minimarket</u>

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* Campo obligatorio			
RAZÓN SOCIAL	<u>Minimarket Express Plus</u>		
* CÉDULA / NIT	<u>17688825-4</u>	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	<u>2300117688825</u>
* NOMBRE COMERCIAL	<u>Minimarket Express Plus</u>		
* DIRECCIÓN	<u>C/ 126 # 5-515</u>	MATRÍCULA MERCANTIL	<u>155310</u>
* DEPARTAMENTO	<u>Córdoba</u>	* MUNICIPIO	<u>Montería</u>
Barrío ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐	Otro ☐ Cui: <u>Gartones</u>		
TÉLFONOS	<u>310 2952433 - 3118560833</u>	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	<u>andredreixare@gmail.com</u>		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	<u>Octavio Corra Hueda</u>		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento	<u>17688825</u>	
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	<u>Octavio Corra Hueda</u>		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento	<u>17688825</u>	
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	<u>C/ 126 # 5-515 Br. Gartones</u>		
* DEPARTAMENTO	<u>Córdoba</u>	* MUNICIPIO	<u>Montería</u>
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	<u>L-D 24 hrs</u>	* 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	
		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 afecte 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

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PAREDES						
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		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 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4; 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 2674/2011, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 5, 6 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, 4042 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	Se evidencia que los manipuladores no poseen reconocimiento de entidad médica;	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	1.5	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	X	Se evidencia que no poseen programa de capacitación continua; no se evidencian certificados;	C
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 1536 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.)	X	3.5	0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 31, 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 11.)	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	Se evidencia certificado de fumigación reciente.
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 observa plan de saneamiento ni sus registros.
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 04 del mes de Sept. 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 Siem
C.C. No. 78276345
Cargo: Coordinador
Institución: SSM. Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Doctor Andres Correa Bayo
C.C. No. 1.134.108725
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	Invimó	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023-04-10	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuid. Vente de Jugos

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Panadería y Heladería Mocorí

* CÉDULA / NIT: 1041260639 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001/04/260639

* NOMBRE COMERCIAL: Heladería y Vente de Jugos Mocorí

* DIRECCIÓN: C1 93 n 5A-181 MATRÍCULA MERCANTIL: 176998

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Cuid. Mocorí

TELÉFONOS: 313 635 4184 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: quiedadriapola@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Ketty Paola Arias Doris

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1041260639

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Ketty Paola Arias Doris

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 1041260639

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: C1 93 n 5A-181 B, Mocorí

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

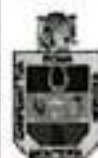
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 7:00 am - 8:00 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

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 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 observan barreras físicas al exterior del establecimiento que impidan el acceso a suciedad y plagas.	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)		X	0	Se observó papel del over de limbo manchado.	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 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8/1			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.)	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		12/1			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.)	X	3.5	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No se observó certificación de aptitud médica como manipulador.	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 38, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X	3.5	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 36.)	4	X	0	No se observó certificación de BPM o manipulador.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16/1			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 16, Numeral 7; Artículo 14, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1978, Artículo 293, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se tienen registros de temperaturas a alimentos y equipos.
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		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 8, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 6, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	X	0	No se evidencia tanque de almacenamiento de agua con capacidad de un día de producción.
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 16.)	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 28, Numeral 3.)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 28 Numeral 1.)	X	1.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1576 de 2007, Artículo 19, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X	0	No se tienen registros de limpieza y desinfección, control de plagas y agua potable.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		28,5%			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.
86%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

Gobierno de La GENTE

Calle 27 No. 2 - 16 / 7810720 / Montería, Córdoba

SP-1-01
Versión 4
2018-05-14

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 ☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda 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 05 del mes de Septiembre del año 2017 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 Jorge Sierra
C.C. No: 98046345
Cargo: Contratista
Institución: SSM Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Juan Demando Veliz O
C.C. No: 1.041.227.559
Cargo: Administrador

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

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

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 09 05	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Culi ☒ Venta de Fritos

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	Delicias Donde Made		
* CÉDULA / NIT	1067918867-4	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	230011067918867
* NOMBRE COMERCIAL	Delicias Donde Made		
* DIRECCIÓN	Cl 93 Cr 5A	MATRÍCULA MERCANTIL	155315
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrío ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Casario ☐	UPZ ☐
Otro ☐	Culi: Mocri		
TELÉFONOS	3215801594 - 3106164896	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	osnaiderpact@hotmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Osnider Pact Cogollo		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1067918867
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Osnider Pact Cogollo		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento	1067918867
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cl 38 Cr 3 Esquina Br Centro		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-S 5:30 am - 7:00 pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	5

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, 5 y 7; Artículo 33, Numeral 8)	2	X	0	No se evidencian barreras de protección. C
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 agrietadas. C
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 evidencia en el área de producción techo con perforaciones al exterior. C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11)	4	X	0	Las instalaciones sanitarias no poseen separación física del área de proceso. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5 %			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (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 5 y 10; Resoluciones 883, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	7	X	0	Se observan estanterías de madera. 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. (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	No se evidencia certificación de aptitud médica como manipulador en los trabajadores. 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 35, Artículo 36, Numeral 5 y 7)	7	X	0	Se evidencia personal sin guantes, sin rectos, pendiente, sin tapabocas. C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 36)	4	2	X	No se evidencia programa de capacitación continuo en BPM. No se observó certificados. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10,5 %			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. 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; 824 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se observan productos sin rotular; productos abiertos. Alimentos sin refrigerar.	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 1.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se tienen registros de temperatura de alimentos y equipos.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 663/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6, Artículo 35, Numeral 8.)	4	X	0	Se evidencian alimentos almacenados en el piso.	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17.5%			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.)	4	X	0	No se evidencia certificación de manejo de aceites fritos; No se lava fregadero de grasa.	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 cometas sin tapar.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 29, Numeral 3.)	X		0	No se evidencia certificación de fumigación.	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 observan telarañas en techo. Suciedad en paredes.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 15; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se observa plan de saneamiento, no se llevan registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23.5%			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.
64,5%	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 ☐ Cuit.

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda 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 05 del mes de Septiembre 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:

Carlos Vega Sison
78926345
Contratista
SSM Alcaldía

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Rosaura Urango
Rosaura Urango Pardo
7064997328
Administradora

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-03 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Invima	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023-01-05	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:	
Expendio ☒	Expendio con operaciones de porcionado, trozado, acondicionamiento ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* Campo obligatorio			
RAZÓN SOCIAL	Pharmaceuta Droguerías S.N.S		
* CÉDULA / NIT	900435143-7	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23001900435143
* NOMBRE COMERCIAL	Pharmaceuta Vacina		
* DIRECCIÓN	Cr 6 no 95-45	MATRÍCULA MERCANTIL	194997
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Consejo ☐	Caserío ☐	UPZ ☐
Otro ☐	Culí Mocori		
TÉLEFONOS	316 028 0033	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	pharmaceutaebutanol.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Pharmaceuta Droguerías S.N.S		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐	C.E. ☐	MT ☒ Número de documento 900435143-7
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Mario Roman Angel Avilez		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐	MT ☐ Número de documento 78031738
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cl 93 # 5A-307 B. Mocori		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 7:00 am - 9:00 pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	2

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 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 califique 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 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.)	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.)	1.5	X	0	Se observa hongo en cielo raso
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	1.5	0	
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		9,25	/		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, Numeral 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34, Artículo 26, Numeral 8 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 631 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/afectaciones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 1.2.)	X	3	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.)	3	1.5	X	No se evidencia certificado de aptitud médica como manipulador.
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)	5	X	0	No se exhiben certificados que acredite capacitación en BPM	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14,5 %		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984, Art. 92, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Resolución 2113 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 25, Numeral 3.)	X		0	No se exhiben certificados de fumigación actualizados.	C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 5.5; Artículo 25 Numeral 1.)	X	3	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 11, Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	4	X	0	No se observa plan de saneamiento, no se exhiben registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26 %		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta	

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	X	4	0		C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1972, Artículo 293, 425, Decreto 2279 de 1982, Art. 358, 359, 361, Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 99, 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 5.)	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 1586 de 2012 Art. 46; 47; 49; 50, Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2, Art. 37, Resolución 5109 de 2006).	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.
91,75	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 05 del mes de septiembre del año 2023 en la Ciudad de Matamoros.

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 Sierra	Nombre:	
C.C. No.:	7807675	C.C. No.:	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Daniela Sofia Bulvas Aguilera	Nombre:	
C.C. No.:	100245460	C.C. No.:	
Cargo:	Analista farmacia	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:
	AAA-MM-DD	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:			
Restaurante ☒	Cafetería ☐	Panadería ☐	Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Corredores ☐ Otro ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	Perez Murcia e hijos y CIA S.A.S		
* CÉDULA / NT	900443336-5	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23001900443336
* NOMBRE COMERCIAL	Simón Paredilla		
* DIRECCIÓN	Cr 6 n 59-34	MATRÍCULA MERCANTIL	820402-16
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UP2 ☐			
Otro ☐	Cual ☐ La Cartellera		
TELÉFONOS	318 828 0336	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	Adminis		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Perez Murcia e hijos y CIA S.A.S		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☐ CE ☐ NT ☒	Número de documento	900443336
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Isabel Cristina Murcia Lindo		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☒ CE ☐ NT ☐	Número de documento	52414251
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cr 72 # 13-45		
* DEPARTAMENTO	Valle del Cauca	* MUNICIPIO	Cali
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	Dom Dom 7:00 am / 10:00 pm		* NÚMERO DE TRABAJADORES

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23/10/2018	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	68 %
		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:		

Gobierno de la GENTE



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.
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y debe 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 2.4; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7; Artículo 33, Numeral 8.)	2	X	0	Se evidencia que no existe barrera física del área de consumo con exterior	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 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	2	0		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. (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 9; 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; 824 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	No se evidencia certificado de aptitud médica como manipulador actualizado	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 35, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X	3.5	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13; Artículo 36.)	4	X	0	No se evidencia programa de capacitación	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16%		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 saber, proporcionar sin colorar. No se danaba dicho. Técnica de materia prima e insumos.	C
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		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 3.)	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.)	X	2	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 28 Numeral 1)	7	X	0	Se observan extractores, compo con acumulación de grasa.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 28.)	2	X	0	No se evidencian registros de limpieza y desinfección, BPM y control de plagas.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		28,5		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.
88 %	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

SP-1-01
Versión 4
2015-09-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invimio



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 ☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar los hallazgos de la muestra 1, 1,
3, 2 / 3, 4 ; 4, 1 ; 3, 5 ; 5, 6

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 04 del mes de Sept 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:

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invírmelo



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023-09-01	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Culi: Venta de frutas y congelados

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Congelados Super

* CÉDULA / NIT: 34994933-5 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300134994983

* NOMBRE COMERCIAL: Congelados Super

* DIRECCIÓN: Cr 7 cl 61-66 MATRÍCULA MERCANTIL: 12953

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

Barrio ☒ Variedad ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Concesionario ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Culi: La Castellana

TÉLEFONOS: 3114353646 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: congelados_super@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Luz Elena Espitia Eljach

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☒ CE ☐ NIT ☐ Número de documento: 34994933

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Luz Elena Espitia Eljach

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☒ CE ☐ NIT ☐ * Número de documento: 34994933

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 21 135 10 Venus

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Mi - lun 7am-11am y 4pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / 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 PRÁCTICAS PROCESOS SANCIONALES
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 debe 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 evidencian paredes y material no sanitario (condena)
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 observa protección en focos de iluminación.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 5.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 12, 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	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 evidencian 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 35. Artículo 36, Numeral 5 y 7.)	X	3.5	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13. Artículo 36)	4	X	0	No se observa programa de capacitación continua.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16%			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. 82, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5, Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1305 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se observan salseras y otras preparaciones sin rotular.	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 283, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se evidencian registros de temperatura de alimentos y equipos.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 3.)	X	2	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19%			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 8.)	7	X	0	No se evidencia tanque elevado o tanque con capacidad por abastecer un día de producción	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 8, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)	X	2	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	El certificado de fumigación se encuentra desactualizado (vencido)	C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 5.3, 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.)	2	X	0	No se evidencian registros de los diferentes programas.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		28,5%			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.
83,5%	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

Si ☒ Culi

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda solucionar 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 04 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Montecristi.

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: Carlos Vargal Sierra
C.C. No. 78246515
Cargo: Contralor
Institución: SSD Alce/di

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:
Nombre: Diana Paola Causa Manizales
C.C. No. 1067895122
Cargo: Manipuladora

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

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	

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2025/09/12	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

☐ Restaurantes ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuid: Vente de Super

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Tropical Coffee - Cafe Alamedas

* CÉDULA / NIT: 43869926-1 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300143869926

* NOMBRE COMERCIAL: (N) Tropical snacks & Fruits

* DIRECCIÓN: Cr 16/Ci 44 nro 4 MATRÍCULA MERCANTIL: 108273

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

☐ Barrio ☐ Vereda ☐ Correo ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐ Otro ☒

CuM: Local 145 CC Alamedas del Sino

TELÉFONOS: 3014365410 FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: lmmunoz@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Lina María Mesa Muñoz

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 43869926-1

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Lina María Mesa Muñoz

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 43869926-1

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 16B # 48-68 Apto 1603 Montería

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 2-0 Jan - apr * NÚMERO DE TRABAJADORES: 7

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	ANDIMEX CIA	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 SANCCIONATORIOS 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	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2025 09 12	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Fritería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cui: Vente de Seguro

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Tropical Coffee - Cafe Alamedas

* CÉDULA / NIT 43869926-1 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 2300143869926

* NOMBRE COMERCIAL (H) Tropical snacks & Fruits

* DIRECCIÓN Cr 16 / Cl 44 n.º 40 MATRÍCULA MERCANTIL 108273

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

Barrio ☐ Vereda ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☒ Cui Local 145 CC Alamedas del Sur

TELÉFONOS 3014365410 FAX —

CORREO ELECTRÓNICO lmmunote@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Lina María Mesa Muñoz

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 43869926-1

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Lina María Mesa Muñoz

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 43869926-1

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cr 16B # 48-68 Apto 1691 Montería

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-D 8am - 8pm * NÚMERO DE TRABAJADORES 2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

SP-1-01 Versión 4 2018-08-14	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN 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 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 debe 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, Números 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.4; Artículo 32, Números 1, 2, 3, 4, 5 y 7; Artículo 33, Números 1)	X		0	De observar que el establecimiento no parece tener que representar riesgo de producción con contaminación
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Números 1, 2; Artículo 32, Números 1, 2 y 3)	X	1	0	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Números 3, 4, 5, 7, 8; Artículo 33, Números 4)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Números 5.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Números 9 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
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Números 1, 6, 8 y 9; Artículo 10, Números 2 y 3; Artículo 34)	X	2.5	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Números 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Números 1 y 12; Resoluciones 883, 4147 y 4148 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; Números 1, 2, 4, 5; Artículo 14, Números 12)	X	3.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Números 1, 2, 3, 4)	X	1	0	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 35, Artículo 36, Números 3 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

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 567 de 1984, Art. 85, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 2, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5100 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; B34 y 635 de 2012.)	X	2.5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 16, Numeral 2; Artículo 20, Numeral 2; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 1 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 3.4.)	7	X	0	No se encuentra registro de temperaturas en equipos volumétricos
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 5832012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 35, Numeral 3.)	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, 3.6.2 y 3.6.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 6. Resolución 2115 de 2007, Artículo 6.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 5 y 10.)	X	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numeral 5, 6 y 7. Artículo 14, Numeral 11.)	X	2	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 25, Numeral 3.)	X		0	
5.5	Limpeza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 8 Numeral 8.5, Artículo 25 Numeral 1.)	X	3.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1579 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 25.)	2	X	0	No se observan registros de control de plagas y BPM de manipulación de alimentos.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		32 %			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.
93,5%	X FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

SP-1-01 Versión 4 2018-03-14	INSTRUCTIVO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Secretaría de Salud y Seguridad Social	 
---	---	---

A: ACEPTABLE; AR: ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO; I: INACEPTABLE	
ACEPTABLE	Cuando cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	Cuando cumple parcialmente los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
INACEPTABLE	Cuando no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
En caso que alguno(s) aspecto(s) a verificar, no aplique(n) a las características del establecimiento, calificar como Aceptable "A" y se debe justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.	

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO	
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	
1.1. Localización y diseño. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 y 1.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4 y 7, Artículo 33, Numeral 8.	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de almacenamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; en todo caso la construcción es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y animales domésticos. El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que se también vivienda, está separado físicamente de ésta. Las operaciones propias del establecimiento no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. Las diferentes áreas del establecimiento permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal.
1.2. Condiciones de Pisos y Paredes. Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.	Las áreas de preparación de alimentos y otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso o inocuidad del producto deben estar: Pisos y Paredes: Sin grietas, irregularidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte la limpieza; en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos los pisos entre paredes, entre estas y con el piso con redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes, esto es, que no permita el paso de ningún tipo de líquido y de fácil eliminación de residuos. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. Drenajes: Cuenta con los tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; en caso de que se cuente con drenajes al interior de caves o sartos fríos, estos deben contar con mecanismo de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección.
1.3. Techos, iluminación y ventilación. Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4.	Las áreas de preparación de alimentos y otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso o inocuidad del producto, deben contar con las siguientes características: Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que favorezcan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con techos techos, estos no deben ser construcciones en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y destrucción. Ventilación: Ventanas y aberturas sin elementos tales como grillas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieren deberán contar con una malla que evite el ingreso de plagas y que sea de fácil limpieza. El flujo de aire debe ser unidireccional (de una zona limpia a una sucia). Esta debe ser capaz de prevenir la condensación del vapor, además de polvo y facilitar la remoción del calor. Las estructuras elevadas como sistemas de extracción y extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de materias extrañas, además de ser de fácil limpieza y eliminación de la condensación que produce gotas sobre los alimentos. Puertas: Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento. Iluminación: La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores.
1.4. Instalaciones sanitarias. Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 6.1, 1.2, 6.3, 6.4; Artículo 33, Numeral 9 y 10.	El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labore en él, independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto. Debe contar con servicios sanitarios suficientes para el público separados por sexo, si el establecimiento se encuentra ubicado en un centro comercial el público podrá hacer uso de los baños del centro comercial. Los servicios sanitarios funcionan, se mantienen limpios y están dotados de los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y pañuelos de accionamiento no manual. En las áreas de preparación de alimentos o cercanos a éstas se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos. Los lavamanos no deben ser usados para fines diferentes. Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	
2.1. Condiciones de equipos y utensilios. Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 18, Numerales 2 y 3, Artículo 34.	Cuenta con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, están diseñados, construidos, instalados y son mantenidos de forma que se evite la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección. Los materiales en que están construidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección. El establecimiento cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas, durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas.

Gobierno de La GENTE

Calle 27 No. 8 - 16 / 1918700 - 1 Secretaría, Bogotá
www.invima.gov.co

<div>SP-1-01 Versión 4 2019-09-14</div>		<div>INSTRUCTIVO</div> <div>ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS</div> <div>Secretaría de Salud y Seguridad Social</div>	<div></div> <div></div>
<div>2.2. Superficies de contacto con el alimento.</div> <div>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.</div>	<div>Las superficies que tengan contacto directo con el alimento cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834, 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</div> <div>Las superficies de los equipos y utensilios que entren en contacto directo con los alimentos son de acabado liso, no poroso, no absorbente y no poseen defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos. Las superficies que entren en contacto directo con los alimentos son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias; las superficies que entren en contacto directo con el alimento y no sean de fácil acceso, deben ser desmontables para permitir procesos de limpieza y desinfección. Estas superficies no deben desprender residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad. Las superficies donde se corte o fraccionen los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario.</div> <div>En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</div>		
<div>3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</div>			
<div>3.1. Estado de salud (algunas lesiones)</div> <div>Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.</div>	<div>El establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padezca o sea portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarreas, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar las materias primas, alimentos en proceso, alimentos terminados, envases de alimentos o material de empaque, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.</div>		
<div>3.2. Reconocimiento Médico</div> <div>Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4</div>	<div>El establecimiento cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales consta la aptitud de éstos para manipular alimentos, estos certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización.</div> <div>Según la valoración del médico al manipulador, en caso de ser necesario se cuenta con resultados de laboratorio clínico o otros que sean necesarios para establecer la aptitud del manipulador en caso de que se sospeche de enfermedad transmisible a los alimentos.</div> <div>En caso que el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el establecimiento debe contar con certificado en el cual conste aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.</div>		
<div>3.3. Prácticas higiénicas</div> <div>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.</div>	<div>Higiene personal: Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de empaque y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o ocupan en las áreas donde se manipulan los alimentos. Las personas encargadas de la preparación o el servicio de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente. Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</div> <div>Dotación: El establecimiento provee la cotización y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realiza. La vestimenta es de color claro, con cierre, mangas a brazo (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza. El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo fuera de la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</div> <div>Lavado de manos: Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar. Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).</div>		
<div>3.4. Educación y Capacitación</div> <div>Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.</div>	<div>El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza.</div> <div>El plan tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene de las instalaciones, Control de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores, control de temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos, entre otras). Contiene al menos los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Como evidencia del cumplimiento del plan cuenta con registros de asistencia y evaluación de cada uno de los participantes.</div> <div>El responsable del desarrollo del plan es el establecimiento, la capacitación puede ser impartida por el mismo establecimiento, por personas naturales o jurídicas o por la autoridad sanitaria.</div> <div>Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existen desviaciones, y se evidencia a través de las prácticas de manipulación que ésta realiza o a través de entrevistas.</div>		
<div>4. REQUISITOS HIGIENICOS</div>			
<div>4.1. Control de materias primas e insumos.</div> <div>Decreto 501 de 1984, Art. 88. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 31, Numerales 1, 7 y 3. Resolución 5198 de 2005. Resolución 1908 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.</div>	<div>Durante la recepción de las materias primas e insumos (incluido el hielo) se evita su contaminación, alteración o daños físicos y de requerirse se encuentran debidamente rotuladas según la normatividad sanitaria vigente. El establecimiento cuenta con los documentos que soporten el origen de las materias primas. Tanto en la recepción, como previo a su uso se inspeccionan las materias primas e insumos en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de empaque, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad.</div> <div>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son descongeladas gradualmente previo al uso y no son recongeladas.</div> <div>Los productos de la pesca son descargados y almacenados de manera rápida evitando el período de temperatura y contaminación de estos.</div>		

Gobierno de la GENTE

Calle 47 No. 2-10, 7. 05017000 - Medellín, Colombia
www.minsalud.gov.co

SP-1-01 Versión 4 2018-06-14	<p style="text-align: center;">INSTRUCTIVO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</p>	 
Secretaría de Salud y Seguridad Social		

4.2 Contaminación cruzada. Resolución 2574/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 33, Numeral 4.	<p>Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, estrujar, hervir, secar, entre otros, se realizan de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación. Durante los pasos de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteren o contaminen los alimentos.</p> <p>El establecimiento previene la contaminación de los alimentos procesados o aquellos que están listos para ser servidos (frutos o porciones), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas. En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.</p> <p>Los equipos y utensilios que hayan estado en contacto con materias primas o alimentos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.</p>
4.3. Manejo de temperaturas. Ley 1 de 1978, Artículo 233, 425. Resolución 2574/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.	<p>Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C. La cocción de alimentos por contacto directo con la flama no produce contaminación del alimento. Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto. Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados. Cuando se requiere esperar entre una actividad y otra, el alimento se mantiene protegido garantizando que se conserve a temperaturas mayores a 50°C, no mayores de 4°C +1-2, según el tipo de alimento.</p>
4.4 Condiciones de almacenamiento. Resoluciones 683/2013, 3674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 3.	<p>Los envases que entren en contacto con el alimento se almacenan en un sitio exclusivo para este fin en condiciones higiénicas y protegidos de manera que se evite su contaminación.</p> <p>Las materias primas o insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.</p>
5. SANEAMIENTO	
5.1. Suministro y calidad de agua potable. Resolución 2674/2011, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 28, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 1. Resolución 2113 de 2007, Artículo 6.	<p>El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realizan, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.</p> <p>En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.</p>
5.2. Residuos líquidos. Resolución 2674/2011 Artículo 8, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8 y 10.	<p>El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando el acúmulo de éstos, la contaminación de los alimentos y los espacios que entran en contacto con éstos últimos. El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas. Olores desagradables pueden indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.</p>
5.3. Residuos sólidos. Resolución 2574/2013 Artículo 8, Numeral 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numeral 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.	<p>El establecimiento tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen en las áreas de preparación, almacenamiento y servicio de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de empaque, entre otros). Cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se preparan, almacenan o se sirven los alimentos.</p> <p>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.</p>
5.4. Control integral de plagas. Resolución 2574/2013 Artículo 26, Numeral 3.	<p>En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.</p>
5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Resolución 2674/2013 Artículo 8 Numeral 6.5; Artículo 28 Numeral 1.	<p>El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se almacenan en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación y servicio de alimentos, y están debidamente rotulados e identificados. Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se mantienen en buen estado y no representan riesgo de contaminación para el alimento, ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto estos. Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.</p> <p>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.</p>
5.6. Soportes documentales de saneamiento. Decreto 1573 de 2007, Artículo 93. Resolución 2674/2013 Artículo 28.	<p>El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contar como mínimo las siguientes programar:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Limpieza y desinfección: Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso. b. Desechos sólidos: Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final. c. Control de plagas: Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento. d. Abastecimiento o suministro de agua potable: Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua. <p>El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento, incluidos aquellos que permiten evidenciar que los sistemas de almacenamiento de agua potable son lavados y desinfectados de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia.</p>

SP-1-01 Versión 4 2010-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Invirma	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023-09-12	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO				
* CAMPO OBLIGATORIO				
RAZÓN SOCIAL	MR Bono Alamedas			
* CÉDULA / NT	900403670-1	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23001900403670	
* NOMBRE COMERCIAL	MR Bono Alamedas			
* DIRECCIÓN	CL 44 # 10-91 LCMY	MATRÍCULA MERCANTIL	125225	
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería	
Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐				
Otro ☒ Cui	Centro Comercial Alameda			
TELÉFONOS	3135247347	FAX	—	
CORREO ELECTRÓNICO	crinme.mcbono.co			
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Carlos Simon			
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ CE ☐ NT ☐	Número de documento	7222440	
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Carlos Alberto Simon Slebi			
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ CE ☐ NT ☐	Número de documento	7222440	
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	CL 110 n° 3-79 Bodega 19 Arcabuzal			
* DEPARTAMENTO	Atlántico	* MUNICIPIO	Barranquilla	
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	D-5 7:00 am - 8 pm, Vi + Sa		* NÚMERO DE TRABAJADORES	4

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

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 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, Números 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Números 1, 2, 3, 4, 6 y 7; Artículo 33, Números 1 y 2)	X	1	0		C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Números 1, 2, Artículo 33, Números 1, 2 y 3)	2	X	0	Se evidencian pisos deteriorados con grietas que favorecen la contaminación del residuo.	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Números 3, 4, 5, 7, 8; Artículo 33, Números 4)	X	1	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Números 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)	X	2	0		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. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Números 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)	5	2	0	Se observan tipos de congelador con oxidación y muelle del horno con deterioro de aislamiento.	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Números 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)	X	3.5	0		C
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. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Números 1, 2, 3, 4, 5, Artículo 14, Números 1, 2, 3, 4)	X	3.5	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Números 1, 2, 3, 4)	X	1	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, Artículo 35, Artículo 36, Números 1 y 2)	X	3.5	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 36)	X	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					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.)	X	2.5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 1; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 25, 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 18, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					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 28 Numeral 1.)	7	X	0	Se evidencia contaminación de superficie en piso.
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X	0	No se observa programa de Residuos sólidos y líquidos
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					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 (0), 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 ☐ 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 ^{personas} que intervinieron en la visita, hoy 12 del mes de Septiembre 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 Siles
C.C. No: 28.246.345
Cargo: Contratista
Institución: SSM Alerda

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Esther Hernández
C.C. No: 1.067.904.520
Cargo: Administradora

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

SP-1-01 Versión 4 2016-09-14	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:
	2023-09-13	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Culi: Vento de Sugar

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	<u>Pal Cabor</u>		
* CÉDULA / NT	<u>1140848006-3</u>	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	<u>230011140848006</u>
* NOMBRE COMERCIAL	<u>Pal Cabor</u>		
* DIRECCIÓN	<u>C/37 # 14-15</u>	MATRÍCULA MERCANTIL	<u>188017</u>
* DEPARTAMENTO	<u>Córdoba</u>	* MUNICIPIO	<u>Montería</u>
Banco ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐	Culí <u>La Floresta</u>		
Otro ☐			
TELÉFONOS	<u>3205400851</u>	FAX	<u> </u>
CORREO ELECTRÓNICO	<u>j.e.kimra@gmail.com</u>		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	<u>Olga Patricia Sanchez Osorio</u>		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐	Número de documento	<u>1140848006</u>
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	<u>Olga Patricia Sanchez Osorio</u>		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐	* Número de documento	<u>1140848006</u>
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	<u>C/ 37 # 14-15</u>		
* DEPARTAMENTO	<u>Córdoba</u>	* MUNICIPIO	<u>Montería</u>
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	<u>L-D 4pm- 11 pm</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:		



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 8, 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	Se evidencian establecimiento sin barreras de protección en uno de procesos. 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 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11)	4	X	0	Se observan baños sin papel de suero de mano C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7/4	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 4, Artículo 5, 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	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12/4	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	X	0	No se evidencian certificados de aptitud médica con manipulador en uno de los manipuladores C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7)	7	X	0	Se observan manipuladores sin ropajes, con accesorios, aretes C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 38)	4	X	0	No se evidencian certificados de manipulación en 1 trabajador. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		13.5/4	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. 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 583, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	X	0	No se observan termómetros en nevera de congelación, no se evidencia registros.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 1; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 26, Numeral 4.)	X		0		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 261, 405; Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se evidencian rotulados en alimentos y preparación relacionados.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6; Artículo 32, Numeral 9.)	X	2	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19%		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 4, 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	El establecimiento no posee tanque de almacenamiento de agua que garantice un día de producción	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4; Artículo 32, Numerales 9 y 10.)	X	2	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numerales 5, 6 y 7; Artículo 10, Numeral 11.)	4	X	0	Se observan tanques de residuos sin tapa.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	No se evidencia control de fumigación.	C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 9 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 25.)	2	1	X	No se observan Plan de saneamiento no se evidencia registros	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		255%		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.
77%	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 ☐ CUAL

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda 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 15 del mes de Sept 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 Varga Sierra
C.C. No. 78946345
Cargo: Contratista
Institución: SSM Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Kimberly Razon
C.C. No. 5135174
Cargo: Adm. Hadorra

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

SP-1-01 Versión 4 2015-09-14	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Invimó	
	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:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

Razón social: Marcimonis Express

* CEDULA / NT: 26202986 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300126202986

* NOMBRE COMERCIAL: Marcimonis

* DIRECCIÓN: Cl 37 Av 15 MATRÍCULA MERCANTIL: _____

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☒ Cód: Av circunalar Br Florenta / Av Plata

TELÉFONOS: 3135997778 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: elbyrobato@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Elsy Robato Vargas

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐ Número de documento: 26202986

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Elsy Robato Vargas

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐ * Número de documento: 26202986

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 37 Av 15 Av. Plata

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 3pm - 11pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

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 debe 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	Establecimiento sin barrera de protección en área de cocina	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 2, 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	Se evidencian baños sin papeleras y mecanismo de cierre de mones	C
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)	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 1 y 10; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	X	3.5	0		C
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)	X	3.5	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	X	0	Se evidencia manipulador con reconocimiento médico reciente	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 38, Artículo 35, Numeral 5 y 7)	7	X	0	Se observan manipuladores sin cubremanos de manipulación reciente.	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 38)	4	X	0	Se evidencia personal sin dotación, gorro, tapabocas.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		13.5/1			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 683, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 635 de 2013.)	5	X	0	Se observan productos expuestos, sellar, conser molidos sin rotulado.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 1; 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 16, Numeral 2 i, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se observan termómetro u ningun de enschein; no lleva registro.	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		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 6. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	X	0	El establecimiento no posee fregadero con suministro de agua que garantice un dia de produccion	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 6.1, 6.2 y 6.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)	4	X	0	Se evidencia concho sin bolsa, sin topo.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	X	0		No se evidencia control de fumigación.	C
5.5	Limpeza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 5.5; Artículo 26, Numeral 1.)	7	X	0	Se observan espasos con suciedad; ventilador con grasa y suciedad.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se observan plan de Saneamiento; no se evidencia registro.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		22%			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una (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%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60-89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

SP-1-01
Versión 4
2015-09-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invimó



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 ☒ OUI:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda 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 13 del mes de sept 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 Víctor Sierra
C.C. No.: 78976371
Cargo: Interventor
Institución: SSM Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: VICTOR GALVAN
C.C. No.: 0128265119
Cargo: AUX. COCINA

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

SP-1-01 Versión 4 2018-05-14	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:
	2025-01-13	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

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

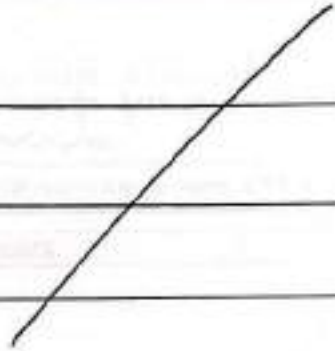
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	Frisby Q80		
* CÉDULA / MT	900231775-5	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23001900231775
* NOMBRE COMERCIAL	Frisby		
* DIRECCIÓN	C129 nro 20-331	MATRÍCULA MERCANTIL	
* DEPARTAMENTO		* MUNICIPIO	
Barrio	☐	Vereda	☐
Comuna	☐	Localidad	☐
Sector	☐	Corregimiento	☐
Caserío	☐	UPZ	☐
Otro	☒	Cuá	Local 251 C.C. Nuestra Montería
TELÉFONOS	3146828277	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	jalme.ramos@frimsara.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Frimsara S.A.S		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐	C.E. ☐	NT ☒ Número de documento 900231775-5
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Jalme Eduardo Ramos Salazar		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐	NT ☐ Número de documento 16.791.168
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	C162B Nro 6-31 Barrio La Castellana		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 11:30 am - 9 pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	8

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2021/08/06	FAVORABLE	☒
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
		DESFAVORABLE	
% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN			100 %

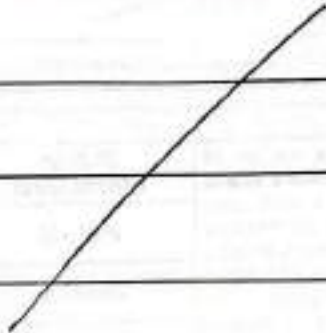
* MOTIVO DE LA VISITA			
PROGRAMACIÓN	☒	SOLICITUD DEL INTERESADO	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	
OTRO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
		SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
Especifique:			



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 2.4; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 5 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 31, 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 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, Artículo 32, Numeral 5 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 38, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X	3.5	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 38.)	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. 83, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5, Artículo 33, 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.)	X	3.5	0	/
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013, Artículo 18, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	4	X	0	Se evidencia conservación de agua en cubetas frías sobre productos almacenados.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23%		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 32, Numerales 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 5.5, Artículo 36, Numeral 1.)	7	X	0	Se observa fregado con solución desinfectante sin rotular
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 25.)	X	1	0	/
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.
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 ☐ 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 13 del mes de Septiembre del año 2023 en la Ciudad de Monte.

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 Vengor Sierra
C.C. No.: 78276315
Cargo: Contratista
Institución: SSM Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Laura Andrea Padilla Casares
C.C. No.: 1010013192
Cargo: Combo despacho

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

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

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2018-09-14	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	Santa Marta Com de Eventos		
* CÉDULA / NIT	34968099	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	2300134968099
* NOMBRE COMERCIAL	Santa Marta Com de Eventos		
* DIRECCIÓN	C-3 Car 41	MATRÍCULA MERCANTIL	75743
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐			
Otro ☒ Cui	Vir. Inmóvil Vereda Sierra Chiguita		
TELÉFONOS	3012421453	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	nelly.gutierrez2017@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Nelly Gutierrez Rayer		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	34968099
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Nelly Gutierrez Rayer		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	34968099
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	C-3 Car 41		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	5-12 10am-5pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	4

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.
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y debe 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	Se evidencia cocina sin barrera de protección	C
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 sucias, con telarañas, moho	C
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 evidencian techos con avidez, lucas sin protección	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 5.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11)	4	X	0	Se observan baños con paredes sucias, con olor sin borrar, sin grifos, sin papel de mano	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		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. (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 observan equipos de madera, con olor	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento (Resolución 2674/2013, Artículo 6; Artículo 9, Numerales 1, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10; Resoluciones 583, 4142 y 4143 de 2012; 831 y 835 de 2013)	7	X	0	Se evidencian superficies de madera en contacto con alimentos	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		67%		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	No se observan exámenes de aptitud médica con manipulador	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14; Artículo 35, Artículo 36, Numeral 5 y 7)	7	X	0	Se evidencian áreas de cocina con abundante suciedad, grasa, olores	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 36)	4	2	X	No se observan actividades de manipulación adecuada, no se observa programa	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10,57%		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 1994, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 2 y 3, Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1536 de 2011, Resoluciones 663, 4142 y 4143 de 2012, 634 y 635 de 2013)	5	X	0	Se evidencian productos apertados sin protección; se observan alimentos sin rotular.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 2, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 35, Numeral 4)	X		0		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 201, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 3.4)	7	X	0	No se reportan registros de termómetros y registros de temperatura.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 663/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9)	4	X	0	Se observan alimentos que agreden al refrigerador almacenados a temperatura ambiente.	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 25, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 6, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9)	7	X	0	No se evidencian controles al agua suministrada por el proveedor y calidad de agua.	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 10, Numeral 11)	4	X	0	No se observan contenedores con tapas en el área.	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 20 Numeral 1)	7	X	0	Se observan suciedad en mes, equipos y presencia de basura dentro de la zona de trabajo.	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; no se observan registros.	C
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 (X), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
60,5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	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

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 ☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda 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 14 del mes de septiembre 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]
Carlos Vargh Sica
78944345
Controlador
SSM

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

[Firma]
Fabian Sica
50933291
Controlador Secos
Sec-Coh

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

[Firma]
Benjamin Mejia G.
1067880242
Misero

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

[Firma]
[Firma]
[Firma]
[Firma]

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:
	2022.09.14	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	Centro de Eventos y Restaurantes Compañía Somen		
* CÉDULA / NIT	35116451-5	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	2300135116451
* NOMBRE COMERCIAL	Centro de Eventos y Restaurantes Compañía Somen		
* DIRECCIÓN	Km 2,5 vía Saragüel	MATRÍCULA MERCANTIL	186810
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrío	☐	Veteda	☐
Comuna	☐	Localidad	☐
Sector	☐	Condominio	☐
Caserío	☐	UPZ	☐
Otro	☒	Calle	Paseo Sierra Chiquita
TELÉFONOS	3135502700	FAX	_____
CORREO ELECTRÓNICO	grandonajohanna@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Johanna Paola Grandón		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐
Número de documento	35116451		
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Johanna Paola Grandón		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐
Número de documento	35116451		
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cr 8 B 18 30 AP 201 Br. Balboa		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	_____		
* 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	
		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: _____		

Gobierno de la **GENTE**

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Invierno	
	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 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 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, Números 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Números 1, 2, 3, 4, 6 y 7; Artículo 33, Numeral 8)	2	X	0	No se evidencian barreras de protección. C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2; Artículo 33, Números 1, 2 y 3.)	2	X	0	Paredes en material poroso; se observa iluminación sin protección. C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Números 3, 4, 5, 7, 8; Artículo 33, Numeral 4)	2	X	0	Se evidencian techos en material no sanitario. C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Números 1, 1.1, 1.2, 1.3, 1.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	X	0	Se observan cacaos sin tapas sin bolsas. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		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. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Números 1, 5, 8 y 9; Artículo 10, Números 2 y 3; Artículo 34)	5	X	0	Se evidencian equipos con soldo, manera de modern. C
2.2	Superficies de contacto con el alimento (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7	X	0	Se observan mesas en material poroso; entantes oxidados. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6/1		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.)	X	3.5	0	F
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	Se observa personal manipulador sin certificado de aptitud médica. C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 38, Artículo 39, Numeral 5 y 7.)	7	X	0	El personal manipulador no posee cortina, uñas, tapabocas. C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13; Artículo 38.)	4	2	X	No se evidencian certificados de manipulación o BPM al personal operario. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10,5/1		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 1994, 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, 634 y 635 de 2013.)	5	X	0	Se evidencian productos aperturados y materias primas almacenadas sin rotular.	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 1978, Artículo 263, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se observan termómetros en los equipos; No se evidencian registros.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y E, Artículo 33, Numeral 9.)	4	X	0	Se evidencian utensilios, vasos, platos almacenados en piso y/o sin protección.	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 20, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	X	0	No se observa tanque de reserva de agua en capacidad para abastecer 1 día de producción.	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 tanques de residuos sin haber plásticos.	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 observan gabinetes de almacenamiento de utensilios con suciedad.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 13, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X	0	No se evidencian registros de los planes de saneamiento.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23%		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.
61,5 %	FAVORABLE	90-100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60-89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

SP-1-01
Versión 4
2019-09-14

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 ☒ CUAL

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda 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 14 del mes de Septiembre 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
2016-09-14

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
	2023-09-08	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

Tosconino S.A.S

* CÉDULA / NIT

901618098-7

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

23001901618098

* NOMBRE COMERCIAL

Tosconino Panintecá-café

* DIRECCIÓN

Cl 44 1c 101

MATRÍCULA MERCANTIL

194534

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

Barrio ☐

Vereda ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Caserío ☐

UPZ ☐

Otro ☒

Cui Centro Comercial Alameda

TELÉFONOS

315 344 2627

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

tosconino.sas@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Samir Armer Gomez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

52265840

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Samir Armer Gomez

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

52265840

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Cl 41 Pro 1-152 Barrio Sucre

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

L-S 9am-10pm / V-S 9am-10pm

* NÚMERO DE TRABAJADORES

11

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 2015-08-14	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 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 2.8; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7; Artículo 33, Numeral 8)	2	X	0	No se evidencia haberse de protección en over de cocina.	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2; Artículo 31, 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 32, 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		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. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 5, 6 y 8; 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	No se evidencia examen de aptitud médica como manipulador de alimentos en personal.	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7)	7	X	0	Se observan manipuladores sin tapabocas.	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13; Artículo 36)	4	2	X	No se observa capacitación de manipulación de alimentos	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10,5%		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, 634 y 635 de 2013.)	5	2	0	Se evidencia productor sin rotulaci.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 25, 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	3	0	No se evidencia registros de temperatura en equipos y alimentos	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19%			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 6. Resolución 2715 de 2007, Artículo 6.)	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.)	X	2	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 8 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	X	3.5	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1675 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se evidencia plan de saneamiento, no se tienen registros.	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.
87.5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 50.0%	

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

Invimó



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

S ☒ Cul.

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda 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 12 del mes de Sept 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:

Carlos Vergara Sierra
72946745
Contratista
SSM Alcaldía

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Tomás José Bueh
1005010035
Administrador

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2013-05-18	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Camilo Andres Madero Grijalva

* CÉDULA / NIT: 1042496568-9 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 230011042496568

* NOMBRE COMERCIAL: Chuto Birta

* DIRECCIÓN: Cr 7 cl 61A MATRÍCULA MERCANTIL:

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☒ Culi: Platón de los Contenedores / Br Lr Castellano

TELÉFONOS: 3054805439 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: damingroja15@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Camilo Andres Madero Grijalva

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1042496568

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Camilo Andres Madero Grijalva

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1042496568

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 7 cl 61A Br Lr Castellano

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 4pm-12 i 3m * NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / 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 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 debe 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 8)	2	X	0	El establecimiento no posee barrido de protección; se cuenta expuesto.	C
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 pisos con parosidad y grietas.	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 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11)	X	2	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, 5, 6 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34)	5	X	0	Se evidencian muebles con oxidación. Se observan envases de madera por almacenar productos.	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 6, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 5 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 635 de 2013)	X	3.5	0		C
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		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No se observan certificados de aptitud como manipulador de alimentos en los trabajadores.	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 26, Artículo 35, Numeral 5 y 7)	X	3.5	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 30)	4	2	X	No se evidencian certificados en manipulación de alimentos en los empleados.	C
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 663, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 635 de 2013)	5	X	0	Se observan alimentos apilados e impropios, sin protección. Productos Cereal sin rotulos.	C
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		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 evidencian registros de temperatura en equipos y alimentos.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9)	4	X	0	Se evidencian alimentos almacenados en el piso.	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)	7	X	0	No se evidencia tanque plendo por capacidad para suplir en día de producción.	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 32, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11)	4	X	0	Se evidencia concha de residuos sin tapa.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 20, Numeral 3)	X		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 28 Numeral 3)	7	X	0	Se observan áreas con suciedad, platos de los equipos y gabinetes.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1875 de 2007, Artículo 15, Resolución 2674/2013 Artículo 20)	2	1	X	No se evidencia plan de Saneamiento, no se ven registros.	C
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.
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

Invimó



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 ☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda 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 18 del mes de Sept 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:

Carlos Vargas Sierra
78046369
Contratista
SSN Alcaldía

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Benigno Rojas
50915530
Jefe de cocina

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	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
	2023-02-18	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL		Velazquez Mandata Mario Roberto	
* CÉDULA / NIT		10766863	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 2300110766863
* NOMBRE COMERCIAL		La Susheria Domicilio	
* DIRECCIÓN		Cl 62A n° 7-09	MATRÍCULA MERCANTIL 149245
* DEPARTAMENTO		Cordoba	* MUNICIPIO Montería
Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐			
Otro ☒ Culí Contenedor Papeo del Col / Br La Castellana			
TELÉFONOS		3007258816	FAX
CORREO ELECTRÓNICO		mem026@hotmail.com	
NOMBRE DEL PROPIETARIO		Velazquez Mandata Mario Roberto	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN		C.C. ☒ CE ☐ NIT ☐	Número de documento 10766863
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL		Velazquez Mandata Mario Roberto	
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN		C.C. ☒ CE ☐ NIT ☐	* Número de documento 10766863
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN		Cl 55 n° 13-05 Br La Castellana	
* DEPARTAMENTO		Cordoba	* MUNICIPIO Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO		D-15pm-10:30pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES 2

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 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 2.4; 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 32, Numerales 1, 2 y 3)	2	X	0	Se observa deterioro de baldosa en pared.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8; Artículo 32, Numeral 4)	2	X	0	Se evidencian huecos en techo
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 5.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		87%			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 evidencian platos en moño de fondo.
2.2	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 8 y 10; Resoluciones 693, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 635 de 2013)	X	3.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		95%			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	X	0	No se observa certificado de aptitud médica como manipulador actualizado
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)	X	3.5	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13; Artículo 36)	4	X	0	Se observa certificado de capacitación en empleados sin ocularización
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17%			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 2008, Resolución 1506 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 634 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se observan Sabores, hereños y otros, sin rotular; Productos almacenados en el piso.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 25, Numeral 4.)	X		0		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 261, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 2 f, 2.2, 2.3 y 5.)	7	X	0	No se evidencian termómetros en nevera; No se lloran registros.	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		19%		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	X	0	Se observa que el interbloque no posee fuga de almacenamiento en capacidad para un día de producción.	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 evidencia contenedor sin tapa	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 20, 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 9.)	X	3.5	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se observa Plan de Saneamiento No se lloran registros.	C
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 (0), 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%	

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 ☐ CUM

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda 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 18 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:

Carlos Vargu Sierra
78276341
Contraloría SSM
Alcalde

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Gustavo Octavio R.
Gustavo Octavio R.
1667451876
Dueño

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	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:
	2023/09/19	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	Xatime Vega Rodríguez		
* CÉDULA / NIT	1032435859-4	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	230011032435859
* NOMBRE COMERCIAL	El Greso Gyros & Souvlaki		
* DIRECCIÓN	cl 67 4-38	MATRÍCULA MERCANTIL	
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☐	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UPZ ☐
Otro ☒	Cui Platólea Los Contenedores / Br La Carlota		
TELÉFONOS	3115748929	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	tati_vega41@hotmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Xatime Vega Rodríguez		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1032435859
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Xatime Vega Rodríguez		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento	1032435859
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	cl 67 4 38 Br El Recreo		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 5pm-12m-12h	* 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:		



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. (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	Se evidencia que el establecimiento no posee barrera de entrada exterior.	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2; Artículo 32, Numerales 1, 2 y 3)	2	X	0	Se observan deterioros en paredes.	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8; Artículo 32, Numeral 4)	2	X	0	Se evidencia pintura de techos desmenujados.	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11)	X	2	0		C
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	X	0	Se evidencia nevera con oxidación.	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 14, Artículo 26, Numeral 8 y 10; Resoluciones 683, 4162 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	X	3.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9.5/1			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)	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		20/1			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, Números 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Números 1, 2 y 3; Resolución 5109 de 2005; Resolución 1506 de 2011; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 835 de 2013)	5	X	0	Se observan productos aptos para almacenar sin protección. Se evidencian materias primas (salas, pases) sin rotular.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 1; 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 1 f, 3.2, 3.3 y 5)	7	X	0	No se evidencian termómetros, no se llenan registros	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9)	X	2	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19/1			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 observa tanque de almacenamiento de agua con capacidad de abastecer un día de producción.	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Números 5 y 12)	X	2	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Números 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11)	X	2	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)	7	X	0	Se evidencian materiales en desuso acumulados.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26)	2	1	X	No se observa plan de saneamiento. No se llenan registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		24/1			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.
79,5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 50,9%	

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

Invimio



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:

Se recomienda 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 19 del mes de Sept 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: Carlos Varghese Sierra
C.C. No. 28046345
Cargo: Contralor
Institución: SSM Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:
Nombre: Alvaro Alon H
C.C. No. 10 739 465
Cargo: Chef

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	Invimó	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023-09-18	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* Campo obligatorio			
RAZÓN SOCIAL	Grupo Empresarial B.I. & D.L. S.A.S		
* CEDULA / NIT	901591160-3	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23001901591160
* NOMBRE COMERCIAL	Full Cornes P y M		
* DIRECCIÓN	Cr 7 n 61-33	MATRÍCULA MERCANTIL	197309
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ LPZ ☐
Otro ☐	Cul: Lr Castellón		
TELÉFONOS	3004327035	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	restaurantefullcornespym@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Shon Elver Osorio Arias		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1.050.952.830
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Shon Elver Osorio Arias		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento	1.050.952.830
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cr 7 n 61-33 B/ Lr Castellón		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-V 11am-3pm y 5pm-10pm V-O 11am-10pm		* NÚMERO DE TRABAJADORES
			9

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:		

Gobierno de la GENTE

SP-1-01 Versión 4 2019-09-14	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Invima	
	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 y 3, 1.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 4)	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 manchadas, con suciedad y grasa acumulada.
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 observan aperturas en el techo.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 8 y 11.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8/1			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	X	0	Se observa suciedad en la parte de congelador; misplaced de cubiertos en madera (material no sanitario). Equipos, envases, campanas con acumulación de grasas.
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 evidencian exámenes de aptitud médica como manipulador en los empleados.
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7)	X	3.5	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 38)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18/1			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

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

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, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 583, 4142 y 4143 de 2012, 824 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se evidencian materias primas almacenadas como solas, puz de papa sin rotular. Se danan frutas almacenadas en piso.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 1; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 25, 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 evidencian registros de temperatura de equipos y alimentos. Algunos equipos no poseen termómetro.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 8.)	4	X	0	Se evidencian productos almacenados en cajas y palets que cubren la calidad del producto.	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 2. Resolución 2115 de 2007, Artículo 8.)	X	3.5	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	X	0	No se evidencia limpieza de grutas, se danan sifones obstruidos sin rejilla.	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 evidencia conchar sin tapas sin bolsa.	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 5.5; Artículo 26 Numeral 7.)	7	X	0	Se danan áreas con acumulación de suciedad, grasa; Deben de equipos, utensilios la evidencia de limpieza.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 12. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X	0	No se evidencia registros de los formatos de los diferentes programas.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		24.5%		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.
77%	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 ☐ Cui:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda 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 18 del mes de Septiembre 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: Carlos Vergara Sierra
C.C. No: 78916345
Cargo: Coordinador SSM
Institución: Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:
Nombre: Juliana Arroyo
C.C. No: 1067945318
Cargo: Administradora

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

SP-1-01 Versión 4 2010-09-14	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Inviró	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social			

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	20130920	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

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

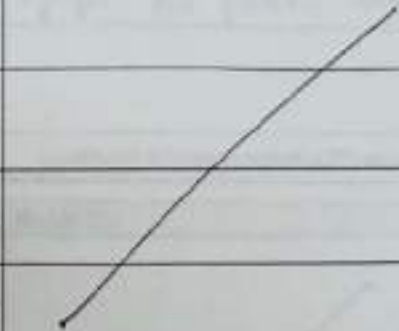
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO				
* CAMPO OBLIGATORIO				
RAZÓN SOCIAL	Grupo Empresarial B.I & O.L S.A.S			
* CÉDULA / NIT	901591360-3	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23001901591360	
* NOMBRE COMERCIAL	Full Cero P y M			
* DIRECCIÓN	Cr 7 n 61-33	MATRÍCULA MERCANTIL	197309	
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería	
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Conzaguino ☐ Caserio ☐ LPZ ☐				
Otro ☐ Cui: _____	Dr. Castellón			
TELÉFONOS	3004327035	FAX	_____	
CORREO ELECTRÓNICO	restaurantefullceropym@gmail.com			
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Shan Ever Dorio Arins			
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ N.T. ☐	Número de documento	1.050.952.830	
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Shan Ever Dorio Arins			
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ N.T. ☐	Número de documento	1.050.952.830	
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cr 7 n 61-33 B. Dr. Castellón			
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería	
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	1-5 Dom - 3pm y 5pm-8pm V-0 Dom - 10pm		* NÚMERO DE TRABAJADORES	9

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2013/09/18	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	77 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

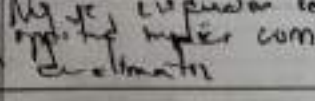
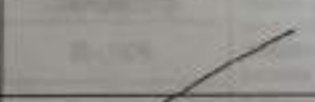
* MOTIVO DE LA VISITA			
PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique: _____		



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 debe 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, 2.2 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 5 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 9, 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.)	5	X	0	Se observa unido en la parte de la congeladora; Mezcla de cubiertas plásticas en la madre (material no sanitario)	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 583, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	X	3.5	0		C
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		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, 12 y 14, Artículo 30, Artículo 35, Numeral 6 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		18 %		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. 83. Resolución 2674/2013, Artículo 15, 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	No se observan registros de temperatura de equipos y alimentos. Algunos equipos no poseen termómetro
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 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 8.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 3 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 28, Numeral 3.)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 28 Numeral 1.)	X	3.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X	0	No se evidencian registros de formatos de las diferentes programar.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 32%					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.
91%	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 ☐ Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar los hallazgos pendientes.

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 20 del mes de Sept del año 2023 en la Ciudad de Montebello.

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. 28276319
Cargo: Contratista SSM
Institución: Alcalde

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Deisy Berner Sosa
C.C. No. 28.248.713.
Cargo: gerente

Firma: [Firma]
Nombre: Juliana Arango
C.C. No. 406994538B
Cargo: Administradora

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

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2018-09-20	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

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

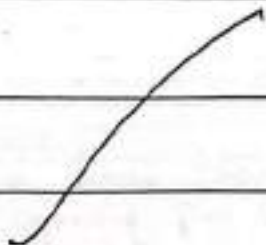
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* Campo obligatorio			
RAZÓN SOCIAL	E. Jela Grijalba		
* CÉDULA / NIT	1042496568-9	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	210011042496568
* NOMBRE COMERCIAL	Desmunde triguera Montería		
* DIRECCIÓN	Cl 62 # 7	MATRÍCULA MERCANTIL	
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☐	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UPZ ☐
Otro ☒	Cui: Bar Contenedor Br Jr Cartellana		
TELÉFONOS	3052622406	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	trasmundie@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	E. Jela Grijalba		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1042496568
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	E. Jela Grijalba		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1042496568
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cl 62 # 7 Br Jr Cartellana		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 4pm - 12pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	4

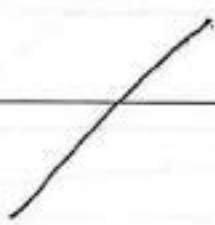
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
		DESFAVORABLE	

* 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 2019-09-14	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN 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 afecta la inocuidad de los alimentos y debe 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	Se evidencia que no poseen barrera de protección - en mano de acción
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 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 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	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 5, 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, 634 y 635 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	No se observan certificados de aptitud médica como manipulador en la taba de...	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 38.)	4	2	X	No se evidencian certificados como manipulador de alimentos en la taba de...	C
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 507 de 1984, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 18, 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 835 de 2013.)	5	X	0	Se evidencian productos expuestos o materias primas sin rotular
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 20, 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 abren termómetros en la nevera de congelación; no se evidencian registros.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013, Artículo 18, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	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, 3.4, 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 observa fague de abastecimiento con capacidad por la día de almacenamiento
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 32, 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 1515 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	2	1	X	No se observa un plan de saneamiento; no se evidencian registros.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 27.5%					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.
81,5%	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 ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda 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 20 del mes de Sept 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 2010-09-14	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
	2015.08.20	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	Karol Vanessa Amaya Caro		
* CÉDULA / NT	1003045771-6	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	230011003045771
* NOMBRE COMERCIAL	Houston La Sazon del Borri		
* DIRECCIÓN	CL 61A #7-9	MATRÍCULA MERCANTIL	188884
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☐	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐ Sector ☐ Camagüento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
Otro ☒	Cui: Las Contenedores Ur 8 Barrio La Castellana		
TÉLEFONOS	3017071501	FAX	_____
CORREO ELECTRÓNICO	Kavviam9@hotmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Karol Vanessa Amaya Caro		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐	Número de documento	100304771
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Karol Vanessa Amaya Caro		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐	* Número de documento	1003045771
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	CL 77 Nro 4A-39 Urb San Francisco		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 6:30pm - 12pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	2

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	

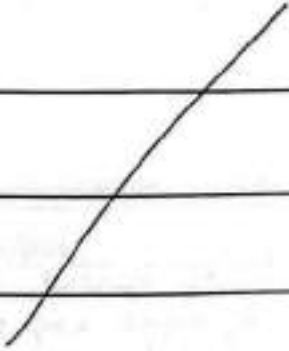
* MOTIVO DE LA VISITA			
PROGRAMACIÓN	☒	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	☐	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique: _____		



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.
Critico (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		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 663, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 836 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	<div>Se observan condiciones óptimas de higiene como manejo de alimentos</div>
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	X	0	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 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		19%		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

Soluciones 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.)	5	X	0	Se observan materias primas sin rotular; se recomienda mantener todas las recipientes donde se almacenan los productos.	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 8 de 1979, Artículo 293, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	Se recomienda/se evidencian equipos sin termómetros; no se observan registros.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6, Artículo 35, Numeral 8.)	X	2	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19%			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

5	SAHEAMIENTO	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	Se evidencia que el establecimiento no posee tanque de almacenamiento con capacidad de un día de producción	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.)	X	2	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	X		0		C
5.5	Limpeza 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.)	2	1	X	No se evidencia Plan de Saneamiento; no se observan registros	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		27.5%			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.
87,5	FAVORABLE	90-100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60-89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

Gobierno de la GENTE

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

Invirma



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 20 del mes de Sept 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: Cortés Verrill Sison
C.C. No. 78076375
Cargo: Contratista SSM
Institución: Alcaldería

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Carol Arredya Caro
C.C. No. 1003045777
Cargo: CHEF

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
	2021-09-01	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* **Campo obligatorio**

RAZÓN SOCIAL: Don Felipe Barrio Fernandez

* CÉDULA / NIT: 8162870-5 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 030018162870

* NOMBRE COMERCIAL: Provenza by Chomo

* DIRECCIÓN: C. 7 n° 61A-09 MATRÍCULA MERCANTIL: _____

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☒ Cuid: Platón de los Contones / B. La Castellana

TELÉFONOS: 301 6004707 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: junbarrio9088@yahoo.com.co

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Don Felipe Barrio Fernandez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 8162870

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Don Felipe Barrio Fernandez

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 8162870

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: C. 11 n° 64-52 Aptº 205

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: D-Mi 5pm-11pm; 1-5 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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



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 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)	2	X	0	Se encuentra área de consumo sin protección, sin barreras de protección.
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 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 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
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	 <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 6 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	X	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)	X	3.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	X	0	No se evidencia como médico de optista como manipulador en uno de los trabajadores
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 8, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 35, Artículo 36, 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	No se observa cumplimiento como manipulador en uno de los trabajadores.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17%		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	2	0	Se evidencia materia prima sin rotular.
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 26, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 426. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	3	0	Se observan neveras sin termómetro. No se evidencia registros.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 583/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 8.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					19.1%
					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	0	No se evidencia tanque de almacenamiento de agua para abastecer al día de producción.
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 caceras sin tapa en área de cocina.
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 8.5; Artículo 26 Numeral 1.)	X	3.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1576 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se evidencia Plan de Saneamiento; no se ven 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 (0), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
82,5%	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 ☐ Cód:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar los hallazgos.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia por la lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 19 del mes de Sept del año 2018 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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Carlos Varga Sierra
282793-5
Contador
SSH Alcaldía

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Arnoldo Ruano R.
Arnoldo Ruano Ruano
1.067843674
Administrador

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01 Versión 4 2015-09-14	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
	2025-09-20	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento	
Restaurante ☒	Cafetería ☐ Panadería ☐ Fitería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cui: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* Campo obligatorio			
RAZÓN SOCIAL	Sairo Andre Aviles Pineda		
* CÉDULA / NIT	1047438552-7	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	230011047438552
* NOMBRE COMERCIAL	La chula Perla Bar		
* DIRECCIÓN	Cr 7 # 61-65	MATRÍCULA MERCANTIL	22-133674
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrío ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UPZ ☐
Otro ☐	Corteblanca		
TELÉFONOS	3008034920	FAX	_____
CORREO ELECTRÓNICO	fureyblan2014@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Sairo Andre Aviles Pineda		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1047438552
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Sairo Andre Aviles Pineda		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento	1047438552
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cr 7 # 61-65 B. La Corteblanca		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	1-0 4pm-12m	* NÚMERO DE TRABAJADORES	2

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

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.
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. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.4; 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 piso poroso con fisuras. Se pegan paredes con cerámica.
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 evidencian techos con orificio.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 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 observa mano de trabajo con oxido.
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 682, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 836 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.)	7	X	0	Se evidencia suciedad en piso de cocina; desorden.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 36)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16,5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la GENTE



4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1994, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numerales 1, 3, 4 y 5, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2008, Resolución 1506 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 634 y 635 de 2013.)	5	X	0	Se evidencia salsa y productos apilados sin rotular.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 19, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 30, 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 de equipos y alimentos.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 1 y 6, Artículo 31, Numeral 6.)	X	2	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19%		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X	3.5	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 9 y 10.)	4	X	0	No se observa tiempo de gracia en el almacenamiento.	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 caceros sin tapa.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	X		0		C
5.5	Limpeza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1.)	7	X	0	Se evidencia equipo con almacenamiento de grasa y suciedad.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se observa plan de saneamiento en el establecimiento. No se tienen registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23.5%		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.
76,5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

SP-1-01
Versión 4
2018-05-14

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

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 ☐ Cui

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda 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 20 del mes de Sept del año 2023 en la Ciudad de Medellín.

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.

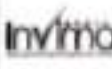
Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01 Versión 8 2019-08-14	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS			
	Secretaría de Salud y Seguridad Social			

Año	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 09 25	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Inversiones EJT S.A.S
 * CÉDULA / NIT: 900736321-3 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 09-330579-12
 * NOMBRE COMERCIAL: Restaurante Hotel Parque del Sol
 * DIRECCIÓN: C/ 62 n° 7-42 MATRÍCULA MERCANTIL: 23001900736321
 * DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería
 Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
 Otro ☐ Cui: La Castellana
 TELÉFONOS: 3165600467-604784444 FAX: _____
 CORREO ELECTRÓNICO: proyecto.pavedel.sol@gmail.com
 NOMBRE DEL PROPIETARIO: Sum Suse Larduy Mora
 DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 10.784.089
 * NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Sum Suse Larduy Mora
 * DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 10.784.089
 * DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: C/ 62 n° 7-42
 * DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería
 * HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 6:30 am - 9:30 pm * 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:	



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 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, 1.4, 2.3 y 2.6; Artículo 32, 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	
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 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 1 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 1 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)	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 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



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 2008, Resolución 1526 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se observan alimentos/preparados almacenados sin tapa; productos sin rotular;	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 292, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se evidencian termómetros en equipos; No se observan registros de temperatura en alimentos y equipos.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 8.)	X	2	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19 %		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	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 sin tapa.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 20, Numeral 3.)	X		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 28 Numeral 1)	X	3.5	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1579 de 2007, Artículo 12, 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
2018-05-14

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 ☒ Cui

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 25 del mes de Septiembre del año 2017 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 Vengor Sierra
C.C. No. 78026725
Cargo: Coordinador SSM
Institución: Alcalal

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Arlandis Mora A.
C.C. No. 50434233
Cargo: Jefe de RESERVUS.

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



Acta No.	Fecha:	Ciudad	Entidad territorial de salud:
	2023 09 25	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Comito Andres Madero Grijalva

* CÉDULA / NT: 1047496568-9 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 230021047496568

* NOMBRE COMERCIAL: Sushi Hight

* DIRECCIÓN: Cl 62 no 7-30 MATRÍCULA MERCANTIL: 144869

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Cui: La Castellana

TELÉFONOS: 3052980275 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: sushihight@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Comito Andres Madero Grijalva

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1047496568

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Comito Andres Madero Grijalva

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1047496568

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 62 no 7-30 B. La Castellana

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 4pm-11pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

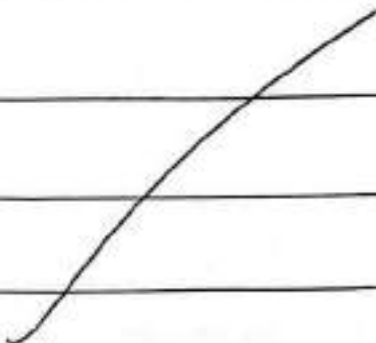
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

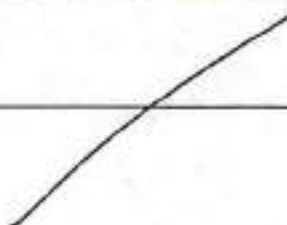
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%

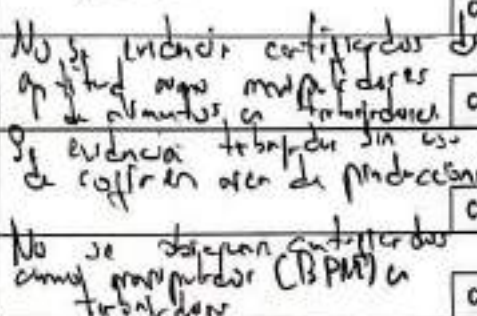
*** MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN	☒	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE 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 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 2.4; 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)	X	1	0	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 2, 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, 5, 6 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; 534 y 635 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	<p>  </p>
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 38, Numeral 5 y 7)	7	X	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13; Artículo 36)	4	2	X	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10.5 %			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

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			

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 681, 4142 y 4143 de 2012, 634 y 635 de 2013)	5	X	0	Se evidencian preparaciones sin rotular. Productos almacenados sin protección.	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 pudo ver registro de temperatura en almuerzo y equipos.	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		99/1			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 caceres sin tapas	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 dentro de equipos que muestran grietas en el área general de cocina	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 16, Resolución 2674/2013 Artículo 26)	2	X	0	No se observó plan de saneamiento, no se evidencian registros	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		26,5%			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.
78%	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	Invima	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2021-09-25	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	Lopez Arroyo Marcelino Jose		
* CÉDULA / NIT	6891892-7	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	230016891892
* NOMBRE COMERCIAL	Napoles PIZZA		
* DIRECCIÓN	cl 62 n° 7-129	MATRÍCULA MERCANTIL	100669
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrío ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UP2 ☐
Otro ☐	Culi Br Cartellana		
TELÉFONOS	3116984245	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	napolespizza@hotmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Lopez Arroyo Marcelino Jose		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	6891892
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Lopez Arroyo Marcelino Jose		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento	6891892
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	cl 62 n° 7-129 Br Cartellana		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 4pm - 11pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	4

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	
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 debe 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 31, Numeral 8)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.2; Artículo 32, 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 32, Numeral 4)	2	X	0	Se evidencian apertura en techos que facilita el ingreso de plagas
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4; Artículo 32, Numeral 9 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
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 9; 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 evidencian exámenes de aptitud 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, 12 y 14; Artículo 35, Artículo 36, Numeral 5 y 7)	7	X	0	Se observan personal manipular sin uso de bata
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13; Artículo 36)	4	X	0	No se evidencian certificados de BPM actualizados
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12.5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la **CENEGA**

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 2012.)	5	X	0	Se observan alimentos preparados sin registrar; Se evidencian algunos alimentos almacenados inadecuadamente.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 7; Artículo 16, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9	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 guardaron registros de temperatura de equipos y alimentos.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 3.)	X	2	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19%		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	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 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	X	2	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 20, Numeral 3.)	X		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 20 Numeral 1.)	X	3.5	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1572 de 2007, Artículo 19. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se evidencian Plan de Saneamiento; no se tienen registros.	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 Insoportable (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.
83,5%	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

Si ☒ Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subvenir 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 25 del mes de Sept. 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:

Carlos Vargas Sierra
78276375
Contratista
SSM Alcaidia

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Elisabet Salazar
Elisabet Salazar
60891892
Pro Peto

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01 Versión 4 2018-05-14	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Invimó	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023/09/26	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cui ☒ Venta de Jugos

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	Mayra Lucía Angello Oyola		
* CÉDULA / NT	1038093849-3	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	230011038093849
* NOMBRE COMERCIAL	Cosechas		
* DIRECCIÓN	Cr 12 # 58-48	MATRÍCULA MERCANTIL	191890
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐			
Otro ☐ Cui ☒	Dr Castellana		
TÉLEFONOS	3128238078	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	mayra.angello@hotmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Mayra Lucía Angello Oyola		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐	Número de documento	1038093849
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Mayra Lucía Angello Oyola		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐	* Número de documento	1038093849
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cr 12 n° 58-48 Br Dr Castellana		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 7:00 am - 9:00 pm	* 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:	



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.

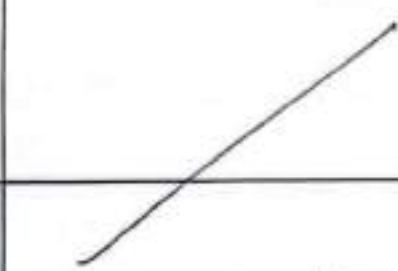
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

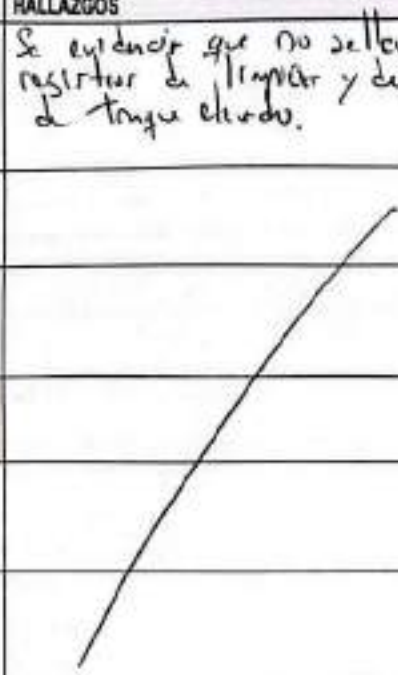
1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.4; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 5 y 7; Artículo 33, Numeral 4)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2; Artículo 31, 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 31, Numeral 4)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 5.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 10 y 11)		X	0	Se observó que el baño no posee lavamanos.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		87%			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 12; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	X	3.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		127%			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 35, Numeral 5 y 7)	X	3.5	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 35)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		207%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

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		

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 18, 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 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 1978, 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 18, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18%			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 5, 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 28, Numeral 2.)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 5.5; Artículo 28 Numeral 1.)	X	3.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1576 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 28.)	X	1	0	
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.
91%	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 ☐ 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 personal que intervinieron en la visita, hoy 24 del mes de Septiembre del año 2023 en la Ciudad de Montelíbano.

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: Cecilia Vargem Siem
C.C. No. 28026454
Cargo: Coordinadora SSM
Institución: Alcalde

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Maria C. Gonsalves
C.C. No. 106790304
Cargo: Administradora

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

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	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:
	2023-01-27	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	Catalina Andrea Madero Grijalva		
* CÉDULA / NIT	1007882931-2	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	230011007882931
* NOMBRE COMERCIAL	Legendario Steak & Burger Club		
* DIRECCIÓN	Ci 62 No 7-79	MATRÍCULA MERCANTIL	206236
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐ Otro ☐ Cui# Br Cartellana			
TELÉFONOS	3107025926	FAX	_____
CORREO ELECTRÓNICO	legendario.col@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Catalina Andrea Madero Grijalva		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐ Número de documento	1007882931	
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Catalina Andrea Madero Grijalva		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐ * Número de documento	1007882931	
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Ci 62 No 7-79 Br Cartellana		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D (8:00am) - 11pm-5pm		* NÚMERO DE TRABAJADORES
			10

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:		



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 debe 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 2.4; 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%			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, 5, 6 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, 3, 4)	2	1	X	No se evidencian certificados médicos de aptitud 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 35, Artículo 36, 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 que el establecimiento no tiene personal certificado en DPM
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16%			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 33, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011, Resoluciones 583, 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 3, Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 8 de 1979, Artículo 263, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 (1, 3.2, 3.3 y 5.))	1	X	0	Se evidencia que el control de punto no tiene registro de temperatura de equipos y ambiente
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 3 y 4, Artículo 33, Numeral 3.)	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.)	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 10, 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	Se observa que no poseen Plan de saneamiento; no se tienen registros
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 (F), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
90,5	X FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

SP-1-01
Versión 4
2019-09-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invírmelo



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 21 del mes de Sept del año 2023 en la Ciudad de Montaña.

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 Brena
C.C. No. 78076348
Cargo: Contador
Institución: SSM Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Andrés Palacios
C.C. No. 1.067.953.285
Cargo: Administrador

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



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2017-09-27	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Simessa FS S.A.S

* CÉDULA/NIT: 901573863-3 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23002901573863

* NOMBRE COMERCIAL: The Brioche Burger

* DIRECCIÓN: C/ 61-12 Ac 1 MATRÍCULA MERCANTIL: 195622

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Cuid Dr. Castellano

TELÉFONOS: 305485628 FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: daniel.jimenez2592@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Simessa FS S.A.S

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NT ☒ Número de documento: 901573863-3

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Simessa FS S.A.S

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NT ☒ * Número de documento: 901573863-3

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: C/ 61-12 Ac 1 Br Dr Castellano

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 5pm - 10:30pm * 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)	X	1	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	Se observa escape de aire sin malla de protección.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numerales 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 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
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, 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, 4147 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 evidencian exámenes 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 35, Artículo 36, 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		18%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

SP-1-01 Versión 4 2018-06-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS		
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 567 de 1984, Art. 69, Resolución 2674/2013, Artículo 15, Numerales 1, 3, 4 y 5, Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 3109 de 2005, Resolución 1506 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	5	X	0	Se preparan por sin rotación.	C
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		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1978, 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 de equipos.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6, Artículo 32, Numeral 9.)	X	2	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19%		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	X	0	No se evidencia tiempo de agua con capacidad de abastecer un día de producción.	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 32, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)	X	2	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)	7	X	0	Se observó suciedad dentro de cisterna de almacenamiento de carne.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 19, Resolución 2674/2013 Artículo 26)	2	X	0	No se evidencian registros de limpieza y desinfección, control de plagas, residuos, DPM.	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.
83 %	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

Invírmelo



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 ☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda 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 24 del mes de Septiembre 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:

Carlos Vergara Sierra
78076375
Contratista
SSM Alcaldía

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Kathy Wilma González
Kathy Wilma Wilma González
1064960973
Asesora de Servicio

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	Hermanos Pérez Escobar S.A.S		
* CÉDULA / NIT	900611624-2	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23001900611624
* NOMBRE COMERCIAL	María Conde		
* DIRECCIÓN	Cl 62 n° 7-30	MATRÍCULA MERCANTIL	124718
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrío ☒ Vereda ☐ Corriente ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐			
Otro ☐ Cui ☐	La Castellana		
TELÉFONOS	7852176	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	cantador0404@hotmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	María Paulina Pérez Escobar		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1067881595
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	María Paulina Pérez Escobar		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1067881595
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cl 62 n° 7-30 Br La Castellana		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 11:00 am - 8:30 pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	10

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	22/01/2013	FAVORABLE	☒
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
		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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Especifique:		

SP-1-01
Versión 4
2015-08-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



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 ☐ Conectores ☐ Otro: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Hermanos Pérez Escobar S.A.S

* CÉDULA / NIT: 900611624-2 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001900611624

* NOMBRE COMERCIAL: Maria Conchita

* DIRECCIÓN: Cl 62 n° 7-30 MATRÍCULA MERCANTIL: 124718

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UP2 ☐

Otro ☐ Cui: La Cartellana

TELÉFONOS: 7852176 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: centadoro404@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Maria Paulina Pérez Escobar

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1067881595

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Maria Paulina Pérez Escobar

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 1067881595

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 62 n° 7-30 Br La Cartellana

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 11:00 am - 8:30 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 10

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	22/01/18/18	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		DESFAVORABLE		
				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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique: _____	

SP-1-01 Versión 4 2018-05-14	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
	AAAA-MM-DD	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* **Campo obligatorio**

RAZÓN SOCIAL: Hermanos Pérez Escobar S.A.S
 * CÉDULA / NIT: 900611624-2 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001900611624
 * NOMBRE COMERCIAL: Maria Conde
 * DIRECCIÓN: Cl 62 n° 7-30 MATRÍCULA MERCANTIL: 124718
 * DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería
 Barrio ☒ Vereda ☐ Corriente ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UP2 ☐
 Otro ☐ Culi: La Cartellana
 TELÉFONOS: 7852176 FAX: _____
 CORREO ELECTRÓNICO: centadoro404@hotmail.com
 NOMBRE DEL PROPIETARIO: Maria Paulina Pérez Escobar
 DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1067881595
 * NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Maria Paulina Pérez Escobar
 * DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 1067881595
 * DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 62 n° 7-30 Br La Cartellana
 * DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería
 * HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 11:00 am - 8:30 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 10

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>2020/11/15/16</u>	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>96 %</u>
		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:	



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.
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte 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

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 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)	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 5, 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.)	5	X	0	Se evidencian equipos con propiedades empapar de congelador duplicados.
2.2	Superficies de contacto con el alimento (Resolución 2674/2013, Artículo 9, Artículo 10, 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)	7	X	0	Se observan ollas y calderos con abundante ollas (quemados).
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6%			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5; Artículo 14, Numeral 12.)	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, Artículo 12 y 13; Artículo 36)	4	X	0	Se evidencian certificados de BPM Vincidos
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18%			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 1994, Art. 69. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numerales 1, 3, 4 y 5. Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2006. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 663, 4142 y 4143 de 2012, 634 y 635 de 2013.)	5	X	0	Se evidencian preparaciones alimenticias sin rotular. Algunos aperturados no almacenados en recipientes adecuados. Se observan alimentos precocidos almacenados sin protección hasta el momento de ser consumidos.
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 7; Artículo 19, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1978, 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 de equipos y alimentos. Equipos sin termómetros.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 663/2012, 2674/2013 Artículo 18, 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	1.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	X	0	Se evidencian sistemas de tuberías de residuos sin protección. Residuos de derrame con olores fuertes.
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 coneas sin tapas.
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	1.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X	0	No se evidencian registros de limpieza y saneamiento. Plagas: blata.
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.
81 %	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

SP-1-01
Versión 4
2018-03-14

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

Invírmolo



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 ☐ CUAL

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda 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 25 del mes de Sept del año 2018 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 V. Sica
C.C. No. 78946345
Cargo: Contratista SSM
Institución: Alcalde

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: Melissa Rodriguez
Nombre: Melissa Rodriguez Alcaro
C.C. No. 1.000.014.422
Cargo: Cajera

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

SP-1-01 Versión 4 2010-09-14	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:
	AAAA-MM-DD	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:			
Restaurante ☐	Cafetería ☐	Panadería ☐	Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cui: <u>Minimarket</u>

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	<u>La Rebaja Plus Minimarket Droguería N.1 Montería</u>		
* CÉDULA / NT	<u>830011630-3</u>	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	<u>23001830011630</u>
* NOMBRE COMERCIAL	<u>La Rebaja Plus Minimarket Droguería N.1 Montería</u>		
* DIRECCIÓN	<u>Cr. 6 N° 62-38</u>	MATRÍCULA MERCANTIL	<u>52905</u>
* DEPARTAMENTO	<u>Córdoba</u>	* MUNICIPIO	<u>Montería</u>
Barrio ☐	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
Otro ☒	Cui: <u>Centro Comercial Plaza de La Castellana</u>		
TÉLEFONOS	<u>3207887785</u>	FAX	<u>—</u>
CORREO ELECTRÓNICO	<u>rebaja_plus_1_monteria@copservir.com</u>		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	<u>Copservir Ltda</u>		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ NT ☒	Número de documento	<u>830011630-3</u>
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	<u>Copservir Ltda</u>		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ NT ☒	Número de documento	<u>830011630-3</u>
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	<u>Cr. 6 N° 62-38 B. La Castellana</u>		
* DEPARTAMENTO	<u>Córdoba</u>	* MUNICIPIO	<u>Montería</u>
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	<u>L-D 7:00am - 10:00pm</u>	* NÚMERO DE TRABAJADORES	<u>14</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	
		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:		



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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE LOS ESPACIOS COMUNICACIONALES						
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 8.1, 8.2, 8.3, 8.4; 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 6 y 10; Resoluciones 583, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	X	1.5	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	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No se encuentran errores médicos 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 35, Artículo 36, Numeral 5 y 7)	X	3.5	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 36)	4	2	X	No se observan deficiencias en BPM.
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 1964, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 18, 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.)	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 1978, Artículo 291, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	X	1.5	0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 663/2012, 2674/2013 Artículo 18, 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	1.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 31, 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	1.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		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 (!), 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
2010-02-14

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

Invimó



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 ☐ Cui

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 21 del mes de Sept del año 2023 en la Ciudad de Montaña.

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 Vega Sierra
C.C. No. 73976241
Cargo: Contratista
Institución: SSN Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: German Martinez
C.C. No. 81002868
Cargo: Administrador

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



Acto No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 01 27	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Wilfred Valencia Villegas

* CÉDULA / NIT: 1073975345-4 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 230011073975345

* NOMBRE COMERCIAL: SOKUHO Cafe Tortado

* DIRECCIÓN: Cr 12 n° 58-29 MATRÍCULA MERCANTIL: 194212

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Céd. Castellana ()

TELÉFONOS: 322 606 6359 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: wilfredantoniovalencia@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Wilfred Valencia Villegas

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1073975345

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Wilfred Valencia Villegas

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 1073975345

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 12 n° 58-29 Br Lr Castellana

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-S 8:00 am - 2:00 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

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:		



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 aplicarse Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y SERVICIOS						
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, 2.2 y 2.4.; 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 32, 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 32, Numeral 4)	X	1	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 5.1, 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	
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)	7	X	0	Se evidencian superficies de fricción en área de proceso
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. (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	No se observan evidencias de aptitud médica con manipulador. C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 26; 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	X	0	No se evidencian evidencias en BPM Actualizadas. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la GENTE



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 18, Numerales 1, 3, 4 y 5, Artículo 33, 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 18, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 33, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley P de 1978, Artículo 293, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	X	1.5	0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013, Artículo 18, 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 6, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 11.)	X	2	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, Numeral 3.)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 5.5, Artículo 28, Numeral 1.)	X	1.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 28.)	2	1	X	No se observaron documentos de saneamiento, no se ven registros.
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.
90,5	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 ☐

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 27 del mes de Sept 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.: 78076345
Cargo: Coordinador SSN
Institución: Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Wilfred Valencia
C.C. No.: 1073975395
Cargo: Propietario

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



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social

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

Durante el periodo comprendido del 29 de Agosto al 28 de Septiembre 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 34 de 70 asignados:

- Soul Café 31/08/23 – Favorable
- Simón Parrilla 6/09/23 – Favorable con Requerimientos
- Portobello 30/08/23 – Favorable
- Alcatraz 30/08/23 – Favorable
- Toscanino 12/09/23 - Favorable con Requerimientos
- La Parrilla de Samuel 11/09/23 – Favorable con Requerimientos
- Frisby Q 80 13/09/23 El Nuestro - Favorable
- Santa Marta Casa de Eventos 14/09/23 – Favorable con Requerimientos
- Restaurante Campestre Joanca 14/09/23 – Favorable con Requerimientos
- Full Carnes P y M 18/09/23 – Favorable con Requerimientos
- La Susheria Domicilios 18/09/2023 – Favorable con Requerimientos
- Houston La Sazón del Barril 20/09/23 – Favorable con Requerimientos
- Full Carnes P y M 18/09/23 (2da visita) – Favorable
- El Greco Gyros & Sovulaki 19/09/23 – Favorable con Requerimientos
- La Chula Resto bar 18/09/23 – Favorable con Requerimientos
- Restaurante Hotel Parque del Sol 25/09/23 – Favorable
- Sushi Hight 25/09/23 – Favorable con Requerimientos
- Lejendaria Steak & Burger 27/09/23 – Favorable
- Maria Candela 25/09/23 – Favorable con Requerimientos

Expendios de carnes 18 de 40 asignados.

- Carnes Horizonte MC 04/09/2023 – Pendiente



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social

Comidas Rápidas 19 de 60 asignados

- Tu Arepa Express 31/08/23 – Favorable con requerimientos
- Tu Punto Express 31/08/23 - Favorable con requerimientos
- Sufruta 01/09/23 – Favorable con requerimientos
- Sándwich Club Montería 01/09/23 – Favorable con requerimientos
- Cometto Comidas 30/08/23 – Favorable con requerimientos
- Marcianos Express – 13/09/23 – Favorable con requerimientos
- Picando Montería 15/09/23 – Favorable con requerimientos
- Desmadre Taquería Norteña 20/09/23 – Favorable con Requerimientos
- Provenza by Chamo 20/09/23 – Favorable con Requerimientos
- Chuzo Bistro 18/09/23 – Favorable con Requerimientos
- Napoles Pizza 25/09/23 – Favorable con Requerimientos
- The Bríoche Burguer 27/09/23 – Favorable con Requerimientos

Repostería y pastelería 8 de 15 asignadas.

- Panadería Mocarí 05/09/2023 – Favorable con Requerimientos
- Mr Bono Alamedas 12/09/2023 – Favorable
- Sokuao Café Tostado 27/09/23 - Favorable

Grandes Superficies 7 de 10 asignados.

- Tienda Ara 606 Los Garzones 04/09/2023 – Favorable
- Tienda Ara 522 Mocarí 05/09/23 – Favorable
- Tienda D1 Los Garzones 04/09/2023 – Favorable
- Tienda D1 Mocarí 04/09/2023 - Favorable

Minimarket 7 de 20 asignados.

- Minimarket Exipharm Plus 04/09/23 – Favorable
- Pharmacosta Vecina 06/09/23 – Favorable
- La Rabaja Plus Minimarket Drogueria N1 Montería 27/09/23 - Favorable

Ventas de Jugos 10 de 15 asignados.

- Heladería LIS Ronda del Sinú 30/08/23 – Favorable con Requerimientos
- Palacio del Cholo El caleño 30/08/23 – Favorable con Requerimientos
- Camelot Heladería 30/08/23 – Favorable con Requerimientos
- Jugos Mocarí 5/09/23 – Favorable con Requerimientos
- TROPICA COFFE - CAFE ALAMEDAS 12/09/23 – Favorable
- Pal Calor – 13/09-23 – Favorable con Requerimientos
- Cosechas La castellana 27/09/23 - Favorable

CDI 2 de 5 asignados

Hogares Comunitarios 2 de 5 asignados

Venta de Fritos 2 de 10 asignados

- Delicias Donde Made 05/09/23 – Favorable con Requerimientos
- Congelados Super 03/09/23 – Favorable con Requerimientos



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social

CONSOLIDADO ESTABLECIMIENTOS INSPECCIONADOS PERIODO 29 AGOSTO – 28 DE SEPTIEMBRE: 51

CONCEPTOS FAVORABLES: 18

CONCEPTOS FAVORABLES con Requerimientos: 32

PENDIENTES: 1

Elaboro: Ing. Carlos Eduardo Vargas Sierra.



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social



ANEXO 2.

**Actas de visita, Registro
fotográfico.
Nº de folios (5).**

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



Acta No. _____

Fecha:

Año: 2023 Mes: 09 Día: 20

Hora:

Inicio: 4:30 pm Final: 5:30 pm

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social: Bichota Puerto G Dirección: Nº 51 LTG Calle
Propietario: Milena Lutz Jiménez Muñoz c.c. 1007970085 Tel: 5135138799

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE

Certificado Cámara de Comercio actualizado ☒
Certificado de Uso de Suelo ☒
Certificado de Bomberos ☒
Certificado de Fumigación ☐
Otras ☐ Cui? _____

RECURSO HUMANO

Administrativos: H _____ M 1 Total _____
Profesionales: H _____ M _____ Total _____
Técnicos: H _____ M _____ Total _____
Otros: H _____ M _____ Total _____
Total: H _____ M 1 Total _____

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Marque con una X los que aplica:

Preparación de alimentos	Restaurante	☐	Expendio Alimenticio	☐	Expendio Alcohólico	☐	Puesto fijo o estacionario	☐	Otros	Oficina	☐
	Cafetería	☐	Expendio Alimenticio	☐	Productos de la pesca	☐	Puesto móvil o ambulante	☐		Taller	☐
	Panadería y/o pastelería	☐	Cocinas Industriales	☐	Almacenamiento / Supermercado	☐	Establecimiento con preparación de alimentos	☐		Barrio	☐
	Jugos, Frutas y/o lácteos	☐	Expendio Alimenticio	☐	Expendio menor	☐	Antebodega con preparación de alimentos	☐		Almacén / Depósito	☐
Comedores	Programa escolar del estado	☐	Almacenamiento	☐	Expendio menor	☐	Expendio Público Alcohólico	☒	Otros	Establecimiento de salud	☐
	Comedores escolares o patrimonios (USPEC)	☐	Almacenamiento	☐	Expendio menor	☐	Expendio Público Alcohólico	☐		Plantel / Residencia	☐
	Almacenamiento	☐	Almacenamiento a temperatura ambiente	☐	Expendio menor	☐	Expendio Público Alcohólico	☐		Plantel / Residencia	☐
	Almacenamiento	☐	Almacenamiento a temperatura ambiente	☐	Expendio menor	☐	Expendio Público Alcohólico	☐		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	☒			
Núm. de equipos y herramientas			☒	
Plan de saneamiento				

CONCEPTO

FAVORABLE ☒
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐
PENDIENTE ☐
DESFAVORABLE ☐

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES GENERALES

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO:

Graciela Mariana Martínez Soria

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA:

[Firma]



Acta No.		Año	2023	Mes	09	Día	20	Inicio	6:00pm	Final	7:00pm
----------	--	-----	------	-----	----	-----	----	--------	--------	-------	--------

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social: Fall Corner PyM Dirección: C. 7 N° 61-33

Propietario: Shon Ever Osorio C.C. _____ Tel: _____

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE		RECURSO HUMANO	
Certificado Cámara de Comercio actualización	☒	Administrativos:	H <u>1</u> M _____ Total _____
Certificado de Uso de Suelo	☒	Profesionales:	H _____ M _____ Total _____
Certificado de Bomberos	☒	Técnicos:	H _____ M _____ Total _____
Certificado de Fumigación	☒	Otros:	H <u>5</u> M <u>3</u> Total _____
Otros ☐ Cúal? _____		Total:	H <u>6</u> M <u>3</u> Total <u>9</u>

TIPO DE ESTABLECIMIENTO
Marque con una X los que aplica.

Preparación alimentos	Restaurante	☒	Expendio Alimentos	☐	Venta Via Pública	Puesto fijo o estacionario	☐	Otras	Oficina	☐
	Cafetería	☐	Productos de la pesca	☐		Puesto móvil o ambulante	☐		Taller	☐
	Panadería y/o pastelería	☐	Hipermercado / Supermercado	☐		Estacionario sin preparación de alimentos	☐		Banco	☐
	Jugos, Frituras y/o helados	☐	Comestibles miscel.	☐		Ambulante con preparación de alimentos	☐		Almacén / Depósito	☐
Comercio	Programas sociales del estado	☐	Enseñanza religiosa	☐	Expendio Bebidas Alcohólicas	☐	Establecimiento de salud	☐	Hotel / Pasantía	☐
	Corredores comerciales o pasadizos (USPEC)	☐	Almacenamiento a temperatura ambiente	☐	Plaza de mercado	☐	Hotel / Pasantía	☐	Otro	☐
		☐	Almacenamiento	☐	Plaza de mercado	☐				

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	☒			
Resechos líquidos (vitrificantes)	☒			
Disposición de residuos sólidos	☒			
Servicios sanitarios	☒			
Manejo de plagas y vectores	☒			
Mto. de equipos y herramientas	☒			
Plan de Saneamiento	☒			

CONCEPTO	☒	OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES GENERALES
FAVORABLE		
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
PENDIENTE		
DESFAVORABLE		

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO:	FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA:
<u>Shon Ever Osorio</u>	<u>CC 2020345</u>



Acta No. _____ Fecha: 2018 08 31 Hora: 9:00 AM 10:00 AM

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social: Sol Café Dirección: Rm 6 # 97A-99
Propietario: Mr. Prolo Macos Martinez C.C.: 1069469292 Tel: 30 12166010

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE

Carta de Acreditación de Comercio Autorización ☒
Certificado de Uso de Suelo ☒
Certificado de Bombas ☒
Certificado de Higiene ☒
Otros: _____

RECURSO HUMANO

Administrativos: H 1 M 2 Total 3
Profesionales: H 1 M 1 Total 2
Técnicos: H 1 M 1 Total 2
Otras: H 1 M 1 Total 2
Total: H 4 M 5 Total 9

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Marque con una X las que aplica:

Restaurante	☒	Comedor	☐	Deposito Alimentos	☐	Plantas de tratamiento	☐	Otros	☐
Cafetería	☐	Comedor	☐	Productos de la pesca	☐	Plantas de tratamiento	☐	Establecimiento	☐
Restaurante de comida rápida	☐	Comedor	☐	Higiénico: Superficie	☐	Plantas de tratamiento	☐	Establecimiento	☐
Agua Potable y Helada	☐	Comedor	☐	Ensamble metal	☐	Plantas de tratamiento	☐	Establecimiento	☐
Procesos de agua del agua	☐	Comedor	☐	Ensamble plástico	☐	Plantas de tratamiento	☐	Establecimiento	☐
Comedores escolares y universitarios (CDECU)	☐	Comedor	☐	Almacenamiento e inventarios	☐	Plantas de tratamiento	☐	Establecimiento	☐
		Comedor	☐	Calderas de agua	☐	Plantas de tratamiento	☐	Establecimiento	☐

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	✓			
Equipo de emergencia (extintores, botiquín, etc.)	✓			

CONDICIONES SANITARIAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Agua / Almacenamiento de agua	✓			
Desechos líquidos (vertimientos)	✓			
Descomposición 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 RECOMENDACIONES GENERALES

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO: Prolo Macos Martinez Funcionario que realiza la visita: [Firma]
Firma

Gobierno de la **CE TE**

Calle 27 No. 3 - 10 / 701220 / Moravia, Córdoba
www.moravia.go.cr



Acta No.		Fecha:	Año: 2025	Mes: 08	Día: 30	Hora:	Inició: 12:30	Final: 2:00
----------	--	--------	-----------	---------	---------	-------	---------------	-------------

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social: Pa' Las Que Sca Dirección: D6 10 # 03-03
Propietario: Mirlandis del Gran Siera cc. 1066508269 Tel: 3223648047

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE

Certificado Cámara de Comercio actualización ☒
Certificado de Uso de Suelo ☒
Certificado de Bomberos ☒
Certificado de Fumigación ☒
Otros ☐ Cui? ☐

RECURSO HUMANO

Administrativos: H 1 M 0 Total 1
Profesionales: H 0 M 0 Total 0
Técnicos: H 0 M 0 Total 0
Otros: H 0 M 2 Total 2
Total: H 1 M 2 Total 3

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Marque con una X los que aplica.

Preparación alimentos	Restaurante	☐	Expende 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, Frituras y Heladería	☐	Expende masas	☐		Ambulante con preparación de alimentos	☐		Almacén / Depósito	☐
Comedores	Programa sociales del estado	☐	Expende refrigerio	☐	Pisos de mercado	Expende bebidas Alcohólicas	☒		Expende alimentos de salud	☐
	Comedores escolares o peñón (JOPPC)	☐	Almacenamiento a temperatura ambiente	☐		Piso de mercado	☐		Hotel / Residencia	☐
			Dador de vida	☐		Control de Almacén	☐		Otro	☐
			Almacenamiento	☐						

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 (verifirientos)	☒			
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:

Gerardo Marcelo

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA:

CC 2015-15

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: 2023 Mes: 09 Día: 20

Hora:

Inicio: 2:00pm Final: 4:00pm

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social: Carnes Montaña M.C Dirección: C/3 cr 3A-55
Propietario: Mario José Cabra Arjona cc. Tel: 3219123551

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE

Certificado Cámara de Comercio actualización ☒
Certificado de Uso de Suelo ☒
Certificado de Bomberos ☒
Certificado de Fumigación ☒
Otros ☐ CuidM ☐

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 2 Total 4

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Marque con una X los que aplica.

Preparación alimentos	Restaurante	☐	Expendio Alimentos	☒	Venta y/o Prácticas	Puesto fijo o estacionario	☐	Otros	Oficina	☐
	Cafetería	☐	Protección de la pesca	☐		Puesto móvil o ambulante	☐		Taller	☐
	Panadería y/o pastelería	☐	Hipermercado / Supermercado	☐		Establecimiento con preparación de alimentos	☐		Banco	☐
	Jugos, frutas y/o helados	☐	Expendio masal	☐		Establecimiento con preparación de alimentos	☐		Almacén / Depósito	☐
Consumo	Programa escolar del estado	☐	Expendio religioso	☐	Punto de mercado	Expendio Bebidas Alcohólicas	☐		Establecimiento de salud	☐
	Almacén escolar	☐	Almacenamiento a temperatura ambiente	☐		Punto de mercado	☐		Hotel / Residencia	☐
	Cocinas comunitarias o sanitarias (CUCS)	☐	Cólera de Ho	☐		Centro de Salud	☐		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 RECOMENDACIONES GENERALES

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO:

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA:

ANEXO 3.

**Oficio, Acta de asistencia,
registro fotográfico.
N° de folios (4)**



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA SAN JERONIMO DE MONTERIA
GRUPO PROTECCION AL TURISMO Y PATRIMONIO NACIONAL
MEMOT



COLOMBIA
POTENCIA DE LA
VIDA

SEPRO-GUTUR - 29.25

Montería, 03 de septiembre de 2023

Señor (a)
YOLANDA ROJAS PALOMINO
Secretaria de salud Municipal
Cra 1w# 32A-49
Montería

Asunto: Solicitud acompañamiento actividades de Control

Teniendo en cuenta su valiosa colaboración para con la institución y sabiendo la necesidad de unir esfuerzos, Policía Nacional-Entidades Público 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:

Viernes 08/09/2023 actividad de vigilancia y control a restaurantes 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.

Lugar de encuentro: Caf turístico avenida primera a las 15:00 horas.

Jueves 14/09/2023, intervención a 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: Instalaciones Estación de Policía Sur B/ Granja 08:00 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.

Atentamente,



105 SEP 2023

Firma:



Firmado digitalmente por:
Nombre: Luis Fernando Polo Vargas
Grado: Intendente
Cargo: Jefe Grupo Protección Turismo Y Patrimonio Nacional
Cédula: 10779214
Dependencia: Grupo Protección Al Turismo Y Patrimonio
Nacional Memot
Unidad: Metropolitana San Jerónimo De Montería
Correo: luis.polo@correo.policia.gov.co
30/09/2023 5:29:43 p. m.

Anexo: no
Teléfono:

www.policia.gov.co





ANEXO 4

Acta de Reunión, Asistencia y fotos. N° de Folios (6)

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

	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
REACTIVACION DEL COMITÉ DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL MUNICIPIO DE MONTERIA		Fecha	27/09/23
Coordinador Reunión		Horario	8:00 AM /10:30 AM
COORD SALUD PUBLICA – GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
Asistentes A La Reunión			
Nombres y Apellidos		Dependencia / Entidad	
VER LISTADO DE ASISTENCIA			
Objetivo			
Reunión con participantes y asistentes del comité técnico municipal de seguridad alimentaria SAN de Montería			
Temas Tratados			
En la reunión convocada por los funcionarios y contratistas de secretaria de salud y seguridad social, Dr. Jhon Pereira coordinador de salud pública, la referente de alimentos y bebidas Ing. Adela Cordero, la referente de SIVIGILA Nataly Guevara, Ing de alimentos Guisell Paternina y el Ing. de alimentos Carlos Vargas, realizada el día 27 de septiembre de 2023 en el auditorio Tiburcio Romero del Centro Cultural Guillermo Valencia Salgado se lleva a cabo el siguiente orden del día con el fin de dar activación al comité de seguridad alimentaria y nutricional del municipio de Montería.			
1. Verificación del Quorum por parte de la ingeniera Guisell Paternina. Se verifico el listado de los 24 integrantes del Comité Técnico de Seguridad Alimentaria de Montería (decreto 0294 del 2019), de los cuales 14 estuvieron presentes en la reactivación del comité.			
2. Palabras del Dr. Jhon Pereira, responsable de la secretaria técnica del comité.			
3. Presentación de los participantes y asistentes del Comité Técnico Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional SAN por parte de la Ingeniera de Alimentos Adela Cordero.			
4. Estado del arte de la Seguridad Alimentaria y Nutricional del Municipio de Montería. Por parte del Ing. de Alimentos Carlos Vargas Sierra, donde se trataron los siguientes temas:			
• Definición e Importancia de La Seguridad Alimentaria y Nutricional.			
• Evaluación de Seguridad Alimentaria para Población Colombiana.			
• Cronología Normativa de la SAN (CONPES 113 de 2008, Decreto Nacional 2055 de 2009 Comisión Intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional CISAN, Decreto 0338 de 2013 Comité de Seguridad Alimentaria y Nutricional del municipio de Montería, Acuerdo municipal 011 de 2015 "Plan de Seguridad Alimentaria y Nutricional del municipio de Montería 2014 – 2019".			
• Comité Técnico Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Montería Decreto 0294 del 07 de noviembre de 2019. Objetivos, Integrantes, funciones, periodicidad, secretaria y Unidad de Apoyo técnicos.			

	SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	
	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	
CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE ELABORACIÓN
SP-MIPG-F-05	01	20/10/2020

<ul style="list-style-type: none"> Revisión de algunos indicadores plasmados en el Plan SAN de Montería 2014-2019. 	
5. Intervención por parte del referente departamental en Seguridad Alimentaria y Nutricional SAN la Dra. Amy Luz Santiago.	
6. Conformación de la secretaría técnica del Comité Técnico Municipal de SAN.	
Conclusiones / Decisiones	
<ul style="list-style-type: none"> Realizar reunión de asistencia técnica con referente Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional con integrantes de la secretaría técnica del Comité SAN para establecer la hoja de ruta y plan de acción. Programar reunión de seguimiento dentro de 1 mes con el comité técnico de seguridad alimentaria y nutricional para mostrar avances en el diagnóstico de la situación actual de cada dependencia respecto a los avances en SAN. 	
Anexos	Listado Quórum Listado de Asistencia (Obligatorio) Registros fotográficos

 <p>MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE GOVERNMENT OF INDIA</p>	<p>STATEMENT OF THE WORKING OF THE FAMILY WELFARE DEPARTMENT</p>	<p>STATE OF KARNATAKA</p>
--	--	-------------------------------

STATEMENT OF THE
WORKING OF THE
FAMILY WELFARE
DEPARTMENT

Sl. No.	Name of the Institution	Address	Type of Institution	No. of Beds	No. of Patients Admitted
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	...	...	...	...	...

			SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL		
			FORMATO ACTA DE REUNIÓN		
CÓDIGO		VERSIÓN		FECHA DE ELABORACIÓN	
SP-MIPG-F-05		01		20/10/2020	

REGISTROS FOTOGRAFICOS



ANEXO 5.

**Informe, Email enviados al
área de prensa y
comunicaciones con Alerta
sanitaria emitida adjunta.
Nº Folios (10)**

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

June 5, 1967

Modelo de divulgación de alertas sanitarias

CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA - carlos.vargas@signal.com

See Model, control studies.

La compra del medio de divulgación de alertas sanitarias mejoró por otro tanto ambiental para tener en cuenta. Está dado a que se avoca el mes de octubre donde se incrementa el consumo de dólares y galones.

Adicionalmente, dado adjunto le envío las clonación sanitaria emitidas por el INIUMA.

Marius Gosselin

Feltzer-Medwin.

Carlos Eduardo Vargas Sierra,
Corfaguala
53M

3 archivos adjuntos • Analizado por Gmail

Abstract

1000

Discussion

Composition

Importunities

Evidence

References

Platystrophia

Geographical

[illegible]

1

1

Enquiries

Personal

Union

ALERTA SANITARIA

Dirección de Alimentos y Bebidas

Alerta No. 269-2023
Bogotá, 30 agosto 2023

GOMAS DE GELATINA TRRLI BIG BOLD BEARS

Nombre del producto: GOMAS DE GELATINA TRRLI BIG BOLD BEARS

Fuente de la alerta: Acciones de IVC y denuncia

No. Identificación interno: AA230818



Descripción del caso

Invima, en articulación con las Entidades Territoriales de Salud, ha identificado a través de

acciones de Inspección, Vigilancia y Control y por medio de denuncia que el producto GOMAS DE GELATINA TRRLI BIG BOLD BEARS está siendo distribuido y comercializado en Colombia sin autorización sanitaria. Adicionalmente, su presentación comercial, imita a un producto nacional, induciendo al engaño y confusión a los consumidores.

A su vez, este producto reporta contener ingredientes activos del cannabis, para el cual debe contar con la respectiva licencia según lo establecido en el artículo 8 de la Resolución 539 de 2022 "Por el cual se reglamenta el Decreto 811 de 2021 que sustituye el Título 11 de la parte 8 del Libro 2 del Decreto 780 de 2016, en relación con las operaciones de comercio exterior de semillas para siembra, grano, componente vegetal, plantas de cannabis, cannabis, derivados de cannabis y productos relacionados". Pese a lo anterior, dicho producto no cuenta con la licencia señalada.

"(...) Artículo 8. Vistos buenos para el ingreso desde el resto del mundo a zona franca o importación de cannabis psicoactivo. Las entidades en el presente artículo, de conformidad con el artículo 2.8.11.6.4. sustituido por el Decreto 811 de 2021 al Decreto 780 de 2016, de acuerdo con sus competencias, emitirán el visto bueno correspondiente para importar o ingresar desde el resto del mundo a zona franca cannabis psicoactivo, una vez se verifique el cumplimiento de los siguientes requisitos: (...)"

"(...) 3. Visto bueno del INVIMA, el cual se requerirá siempre que se pretenda importar o ingresar cannabis psicoactivo con el fin de elaborar derivados de cannabis para productos de consumo humano:

1.1. Indicación del uso específico y final que se le dará a la mercancía a importar o ingresar desde el resto del mundo a zona franca, por ejemplo: cosméticos, alimentos, bebidas, bebidas alcohólicas, suplementos dietarios, medicamentos de síntesis química, fitoterapéuticos, homeopáticos, preparaciones magistrales o fines científicos, entre otros.

1.2. Indicación del destino final del producto terminado, indicar si este se fabricará únicamente con destino al consumo en el resto del mundo y/o en el territorio nacional.

1.3. Cumplir el procedimiento establecido por el INVIMA en la "Guía de diligenciamiento de solicitudes de importación ante la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE 2.0)" o el documento que haga sus veces, según el uso y destino indicados en la solicitud.

Parágrafo 1. Para la importación o ingreso de cannabis psicoactivo se deberán cumplir los límites de certificado de importación y los demás señalados en las Resoluciones 1478 de 2006 y 15 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. En todos los casos, con independencia de la concentración de THC de la materia prima, siempre que se vayan a obtener derivados psicoactivos sobre los cuales se pretenda hacer uso, deberá tramitarse previamente el respectivo cupo que permita dicha obtención o uso, requisito que deberá verificarse para autorizar o negar la importación, o el ingreso desde el resto del mundo con destino a zonas francas.

Parágrafo 2. La importación de cannabis psicoactivo desde zonas francas al territorio aduanero nacional, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 1165 de 2019 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, y no requerirá la obtención de vistos buenos previos contemplados en el presente artículo al momento de presentar la correspondiente declaración de importación. (...)"

ALERTA SANITARIA

Dirección de Alimentos y Bebidas

Alerta No. 270-2023
Bogotá, 30 agosto 2023

TRIPITOS POPS

Nombre del producto: TRIPITOS POPS

Fuente de la alerta: Acciones de IVC y denuncia

No. Identificación interno: AA230819



Descripción del caso

El Invima en articulación con las Entidades Territoriales de Salud, ha identificado a través de acciones de Inspección, Vigilancia y Control y por medio de denuncia que el producto TRIPITOS POPS está siendo distribuido y comercializado sin autorización sanitaria en Colombia. Adicionalmente, su presentación comercial imita a un producto reconocido a nivel nacional, declarando propiedades "altamente psicodélicas", induciendo a engaño y confusión de los consumidores.

Por lo anterior, el producto TRIPITOS POPS se trata de un alimento fraudulento de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013, Artículo 3, literales b y d de la

gación, mediante los cuales se establezca que:

(...) b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración antigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso (...)?

(...) d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiere 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 (...)?

Por estas condiciones el producto TRIPITOS POPS no puede ser comercializado en el país.

Medidas para la comunidad en general

El Invima solicita a la población abstenerse de adquirir el alimento relacionado en esta alerta.

A los consumidores que hayan adquirido el alimento se les recomienda suspender su consumo.

El Invima recomienda consultar de manera permanente la aplicación web app.invima.gov.co/alertas/alertas-alimentos-bebidas y redes sociales oficiales [@invimacolombia](https://twitter.com/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

Realizar la búsqueda activa del alimento relacionado en la alerta.

Realizar las actividades de Inspección, Vigilancia y Control en los establecimientos de su competencia donde potencialmente puedan comercializar el alimento y tomar las medidas pertinentes a que haya lugar.

Dar a conocer la alerta sanitaria del Invima en los medios de comunicación que tengan disponibles (página web, redes sociales, entre otros).

Notificar al Invima en caso de encontrar el alimento.

Para obtener mayor información comuníquese con el Invima a:

Para más información comuníquese con la entidad a la línea telefónica en Bogotá (+57) (801) 22121 ext. 4500 o al correo electrónico: alertas_alimentos@invima.gov.co

El siguiente enlace podrá consultar los registros sanitarios:

consultaregistro.invima.gov.co/Consultas/consultas/consreg_encabcum.jsp

Los siguientes enlaces podrá acceder directamente a la información de su interés en la [web](http://www.invima.gov.co) del Invima.

*

ALERTA SANITARIA

Dirección de Alimentos y Bebidas

Alerta No. 271-2023
Bogotá, 31 agosto 2023

TRIPS AHOY GALLETAS MINICOOKIES

Nombre del producto: TRIPS AHOY GALLETAS MINICOOKIES

Fuente de la alerta: Acciones de IVC y denuncia

Código de identificación interno: AA230820





Descripción del caso

El Invima en articulación con las Entidades Territoriales de Salud, ha identificado a través de acciones de Inspección, Vigilancia y Control y por medio de denuncia que el producto TRIPS AHOY GALLETAS MINICOOKIES está siendo distribuido y comercializado sin autorización sanitaria. Adicionalmente, TRIPS AHOY GALLETAS MINICOOKIES imita a un producto que se comercializa en Colombia, induciendo al engaño y confusión a los consumidores.

A su vez, este producto reporta contener ingredientes activos del cannabis, para el cual debe contar con la respectiva licencia según lo establecido en el artículo 8 de la Resolución 539 de 2022 "Por el cual se reglamenta el Decreto 811 de 2021 que sustituye el Título 11 de la parte 8 del Libro 2 del Decreto 780 de 2016, en relación con las operaciones de comercio exterior de semillas para siembra, grano, componente vegetal, plantas de cannabis, cannabis, derivados de cannabis y productos relacionados", sin embargo, dicho producto no cuenta con la misma.

"(...) Artículo 8. Vistos buenos para el ingreso desde el resto del mundo a zona franca o importación de cannabis psicoactivo. Las entidades en el presente artículo, de conformidad con el artículo 2.8.11.6.4. sustituido por el Decreto 811 de 2021 al Decreto 780 de 2016, de acuerdo con sus competencias, emitirán el visto bueno correspondiente para importar o ingresar desde el resto del mundo a zona franca cannabis psicoactivo, una vez se verifique el cumplimiento de los siguientes requisitos: (...)"

"(...) 3. Visto bueno del INVIMA, el cual se requerirá siempre que se pretenda importar o ingresar cannabis psicoactivo con el fin de elaborar derivados de cannabis para productos de consumo humano:

1.1. Indicación del uso específico y final que se le dará a la mercancía a importar o ingresar desde el resto del mundo a zona franca, por ejemplo: cosméticos, alimentos, bebidas, bebidas alcohólicas, suplementos dietarios, medicamentos de síntesis química, fitoterapéuticos, homeopáticos, preparaciones magistrales o fines científicos, entre otros.

2. Indicación del destino final del producto terminado, indicar si este se fabricará únicamente en destino al consumo en el resto del mundo y/o en el territorio nacional.

3. Cumplir el procedimiento establecido por el INVIMA en la "Guía de diligenciamiento de

ALERTA SANITARIA

Dirección de Alimentos y Bebidas

Alerta No. 287-2023
Bogotá, 05 septiembre 2023

ANGUIEFIT FUXION

Nombre del producto: ANGUIEFIT FUXION

Registro sanitario: NSA-000531-2016 (Uso indebido de la autorización-Fraude alimentario)

Fuente de la alerta: Acciones de IVC y denuncia

No. Identificación interno: AA230817



Descripción del caso

El Invima en articulación con las Entidades Territoriales de Salud ha identificado a través de acciones de Inspección, Vigilancia y Control que el alimento ANGUIEFIT FUXION está siendo

ANEXO 6.

**Pantallazo Cargue de
información, Acta de visita.
Folios (5)**

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



Enviado

Muchas gracias! reporte de la semana 35-2023 enviado!

Guardar mi respuesta

Simplifique la recopilación de datos y obtenga información inteligente hoy mismo.

Utilice Formularios para crear fácilmente encuestas o cuestionarios, y obtenga información al instante.

→ Comenzar



Formularios y sondeos con tecnología de inteligencia artificial. [Crear mi propio formulario](#)
Ha proporcionado una declaración de privacidad sobre cómo utilizarán los datos de tus respuestas. No proporcionas información personal o confidencial. [Términos de uso](#)



Búsqueda



			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.
	Fecha 18/09/23
Coordinador Reunión	Hora Inicio 4:00 pm
	Hora Fin

Asistentes A La Reunión	
Nombres y Apellidos	Dependencia / Entidad
Carlos Uribe Sierra	Sec de Salud Monteria
Luis Alfredo Hernández	Coordinador Sanidad
Yuramis Maza González	Coordinadora de Calidad

Objetivo
Visita a est.blecimiento comercial Surtidulicias Food Service S.A.S con el fin de verificar el producto Punt. Fragua de chuleta de cerdo, con fecha congelado según reporte de la semana 36 periodo de septiembre 03 al 04 de 2023
Temas Tratados

- 1- Verificación de existencia del producto en estado frío de congelación.
- 2- Verificación del Rotulado del producto según resolución 5109 de 2005 y lo estipulado en el Decreto 1500 de 2004, art 42, numeral 5
- 3- Se verificó el registro de importación
- 4- Se verificó la solicitud de inspección sanitaria de importación / exportación tramitada ante UJIVIA



FORMATO ACTA DE REUNIÓN

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE ELABORACIÓN
SP-MIPG-F-05	01	20/10/2020

Conclusiones / Decisiones

Se cumple con los reguimientos hechos por el INVIMA.

Compromisos Adquiridos

Compromiso	Fecha De Cumplimiento	Responsable
Anexos	Listado de Asistencia (Obligatorio)	



La salud
es de todos

Minisalud

Bogotá D.C., 2023/08/30

Señor(a):

anny paola pulido rozo

CALLE 23 G # 82-33

certificados@globalco.com.co

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA se complace en informarle que el siguiente trámite ha sido radicado utilizando su sitio web.

Para trámites posteriores ante el INVIMA sirvase tener en cuenta la siguiente información:

Nombre Trámite: SOLICITUD DE INSPECCION SANITARIA DE IMPORTACION/EXPORTACION EN PUERTO

Primera radicación: 20231232655 **Llave:** 270261 **Fecha radicación:** 2023/08/30 **Número de Folios:**

Expediente: Grupo: ALIMENTOS

Números de Transacción: 2308-128503637, por valor de: 304518

Notas:

Producto	Cantidad	Presentación	Lote	Fecha Venc	Tipo Prod
CARNE TRASERA DE CHULETA DE CERDO CON HUESO CONGELADO	753,0	CAJAS X 32.11 KG APROX	7336	2024/03/01	N

La solicitud de Inspección sanitaria, requiere anexar la documentación soporte correspondiente para el trámite. Recuerde que para dar curso a su solicitud debe enviar un correo al puerto, aeropuerto o punto de ingreso o salida de la mercancía, solicitando la respectiva inspección sanitaria.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA
Carrera 10 # 64 - 28 Bogotá, Colombia Teléfono Conmutador: 57-(1) 2948700
Centro de atención al ciudadano

Número de primera radicación: 20231232655 Anexe a su envío una copia de este documento.

Para consultar el estado del trámite así como los diferentes documentos generados en el desarrollo de la presente solicitud, este se puede realizar a través de trámites en línea, ingresando con su usuario y contraseña y seleccionar del menú principal la opción consulta de documentos.

Se recuerda que el sólo registro de la solicitud en línea de cualquier trámite ante el Instituto, no acredita la radicación hasta tanto no se culminen todos los pasos señalados en la normatividad y los procedimientos establecidos, por tanto y de no culminar el proceso, el mismo se considerará no válido ante cualquier autoridad especial aduanera.

30/08/2023, 10:10 a

Scanned with AnyScanner

Es importante tener presente que cuando se ingresa la solicitud de inspección sanitaria el usuario cuenta con noventa (90) días para adjuntar los documentos y solicitar la inspección, una vez pasado este tiempo el sistema automáticamente clasifica el trámite como vencido, y en consecuencia el usuario deberá realizar una nueva solicitud.

Para el INVIMA es placentero mantener a su disposición este medio con el fin de agilizar sus trámites. Recuerde leer las condiciones de uso de este medio en la dirección <https://www.invima.gov.co/images/stories/formatotramite/GDI-DIE-PL009.pdf>

Cordialmente,

SANDRA PATRICIA GÓMEZ MONTOYA
DIRECTOR TÉCNICO
INVIMA

**FORMATO DE ALIMENTOS EXCEPTUADOS DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACION
SANITARIA Y LAS MATERIAS PRIMAS IMPORTADAS QUE SEAN UTILIZADOS
EXCLUSIVAMENTE PARA LA INDUSTRIA Y EL SECTOR GASTRONOMICO EN LA
ELABORACION Y PREPARACION DE ALIMENTOS**

Destinos de los lotes:

Depto.	Ciudad	Uso	Dirección	Teléfono	Contacto	Nro Lote
CORDOBA	MONTERIA	Materia prima para el sector Gastronómico	CR 9 11A 16	3116294251	LUIS CARLOS MANOTAS RODRIGUEZ	1

Debo constar que la información aquí relacionada, en cuanto al destino y uso de los lotes del producto importado, se encuentra diligenciada de manera debida, está completa, es veraz y verificable por parte del INVIMA.

Firma Importador: Kevin Diaz
Identificación CC o NIT: 900076753

SISTEMA LOGISTICO AGUAVERO S.A.S.
NIT 900.036.953-4

Imprimir

Scanned with AnyScanner

ANEXO 7.

Acta IVC N° Folios (8)

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



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	AAA-BB-CDD	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Mirna Luz Jiménez Muñoz

* CÉDULA / NIT

1007970085-3

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

730011007970085

* NOMBRE COMERCIAL

Bichuta Punto G

* DIRECCIÓN

Mz 51 Lt 6

MATRÍCULA MERCANTIL

207446

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montealegre

Barrío ☒

Vereda ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Consejo ☐

Caserío ☐

UPZ ☐

Otro ☐

Cual

Controlero

TÉLEFONOS

3135138799

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

mirnajimenez053@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Mirna Luz Jiménez Muñoz

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

1007970085

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Mirna Luz Jiménez Muñoz

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

* Número de documento

1007970085

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Dg 4 Aniv 1 B. Policarpa

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montealegre

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

M-D 1:30 pm - 12-3pm

* NÚMERO DE TRABAJADORES

1

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

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. (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	No se evidencia buena de protección.	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).	4	X	0	No se observa jabón de manos por la distancia de baño	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7%			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 1,2,3,4,6,6.7,6.8)	X	3.5	0		C
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 27).	5	X	0	No se evidencia certificado en BPM actualizado.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16.5%			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

3	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION	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, 6. 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 1006 de 2012, Artículo 82, Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8).	X	3.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta		

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1006 de 2012, Artículo 23, Numeral 1, Artículo 48, Resolución 2715 de 2007, Artículo 9, Decreto 1070 de 2007, Artículo 10 Numeral 3).	X	3.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1006 de 2012, Artículo 23, Numeral 4, Artículo 66)	X	3	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1006 de 2012, Artículo 23, Numeral 5, Artículo 26, Numeral 7, Artículo 66)	X	3	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1006 de 2012, Art. 35 Numeral 3).	X		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1006 de 2012, Artículo 23 Numeral 6, Artículo 62, Numeral 1, Artículo 35 Numeral 1).	X	2.5	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1006 de 2012, Artículo 35, Artículo 66).	3	1.5	X	No se evidencian Plan de Saneamiento; no se observan registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				35%	La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta	

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Procedencia de bebidas alcohólicas. (Decreto 1006 de 2012, Artículo 48, 47, Artículo 82, Numeral 3).	9		0		C
5.2	Leyendas obligatorias. (Decreto 1006 de 2012, Artículo 56).	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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	



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 20 del mes de Sept 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 Vargués Sierra
C.C. No. 789-763-45
Cargo: Contratista SSA
Institución: Alcalde

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: GREGALDO MARTÍNEZ
C.C. No. 1.067.899.777
Cargo: ADMINISTRADOR

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	Invima	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2024-03-03	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	Mirladis Del Carmen Sierra Garcia		
* CÉDULA / NIT	1066508269	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	
* NOMBRE COMERCIAL	PA' LAS QUE SEA		
* DIRECCIÓN	DG 10 # 03-03	MATRÍCULA MERCANTIL	204836
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrío ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UP2 ☐	Otro ☐ Cúel ☐ La Granja		
TELÉFONOS	3223648077	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	mirlanik@outlook.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Mirladis del Carmen Sierra Garcia		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1066508269
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Mirladis del Carmen Sierra Garcia		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento	1066508269
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cr 7 # 18-15 Br. Colón		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	M-D 3pm-12' 5 2pm-3pm 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	
		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.
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. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Números 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3; 2.6, 2.7 Artículo 84 y 85).	2	X	0	Se evidencian loca en bodega de almacenamiento y
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Números 1 y 2. Artículo 84 y 85).	X	1	0	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Números 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. Números 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85).	4	X	0	No se observan conexiones en baño de hombre.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		71%			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. Número 10. Artículo 84)	X	3.5	0	
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 28. Números 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 observa capacitación y certificado en trabajadores.
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. Números 1, 2,8. Artículo 30 Parágrafo. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 434 y 835 de 2013).	X	3	0	
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Número 1).	X	3	0	

3.3	Condiciones de almacenamiento. (Decreto 1886 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 1886 de 2012, Artículo 23, Numeral 2, 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 1886 de 2012, Artículo 23, Numeral 4, Artículo 86).	X	3	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1886 de 2012, Artículo 23, Numeral 5, Artículo 25, Numeral 7, Artículo 86).	X	X	0	No se evidenció, cacer de basura ni ningún tipo de sacos de bebidas alcohólicas.	C
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1886 de 2012, Art. 26 Numeral 3).	X	X	0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1886 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 1886 de 2012, Artículo 36, Artículo 86).	3	X	0	No se evidenció plan de Saneamiento, ni se observan registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33.5	1	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 1886 de 2012, Artículo 46, 47, Artículo 82, Numeral 3).	X	X	0		C
5.2	Leyendas obligatorias. (Decreto 1886 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 mas 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	
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 30 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Merida.

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>78976345</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Contador</u>	Cargo: _____
Institución: <u>SSM Alcaldía</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:	Firma: _____
Nombre: <u>Juan Carlos</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>1061922991</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Administrador</u>	Cargo: _____