



Alcaldía de Montería

FORMATO DE RADICACIÓN DE CUENTAS

NOMBRE: CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA

FECHA:

HORA:

TELÉFONO CELULAR: 3015787462

CORREO ELECTRÓNICO: carlosvargas1111@hotmail.com

Carlos Vargas Sierra
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

REGISTRO PRESUPUESTAL

Beneficiario: 78076375 - CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA

NIT: 78076375

No. del Certificado de disponibilidad 23001044

Contrato No: CD-SSM-576-2023

Tiempo de Ejecucion: SEIS (6) MESES

IMPUTACION PRESUPUESTAL					
Rubro	Descripcion	Tipo de Financiación	Producto	Programa	Valor R.P.
2.3.2.02.02.002	Servicios para la comunidad, sociales y personales	1.2.4.2.02 - SGP-SALUD-SALUD PUBLICA	1999031	1999	\$ 21.595.986,00
Total Reserva..					\$ 21.595.986,00

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

Objeto

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

Angelica Llorente Ramos

Angelica Llorente Ramos

Profesional Universitario (E)

Dicador: LUPITA BELLO TOUS		
Elaboró: ALLORENTE	Imprimó: ANGELICA LLORENTE RAMOS	IP Imprimó: 186.43.33.250



FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA



Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
56051f2b8bb8a6d38b4dd7d493dba72c35a7780bfb7d0026d760aa762f98d643a33c970f9d4edcd959d272c664a1dd97

Número de Factura: FE-11
Fecha de Emisión: 27/12/2023
Fecha de Vencimiento: 27/12/2023
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Transferencia Débito Bancaria
Orden de pedido: ACTA 006 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.co

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	01	Acta final correspondiente a los servicios profesionales prestados en el periodo del 29 de noviembre al 29 de diciembre del 2023 del contrato CDSSM5762023	EA	1,00	\$ 3.599.331,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 3.599.331,00

Datos Totales



Documento validado por la DIAN 2023-12-27 15:53:45
Documento generado el: 2023-12-27 20:53:44
Generado por: Proveedor Tecnológico
Nit:901223648

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

**HACE CONSTAR:**

Que el (los) cliente(s)

CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA Identificado con CC 78076375

Actualmente tiene(n) el producto Cuenta Ahorros, radicado(a) 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 quien pueda interesar, realizada en el Canal Digital de la ciudad de Bogotá, el día , 19 de Noviembre de 2023.

Cordialmente,

Vicepresidencia de Banca Masiva

Montería, 29 de diciembre 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 29 días de diciembre del año dos mil veintitrés (2.023)

Cordialmente,


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

Montería, 29 de diciembre 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 final
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
73579024	Año 2023 diciembre	\$ 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

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

1 de 1 / P. 1

DATOS DEL APORTANTE				DATOS DE LA PLANILLA			
TIPO	NOMBRE	NOMBRE APORTANTE	DIRECCION	TELÉFONO	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	CATEGORÍA
CC	18/10/78	CARLOS EDUARDO VARGAS	233 N. 28 Pta. 3	20121642	20121642	20121642	CC
FORMA DE PAGO	CLASE APORTANTE	NOMBRE APORTANTE	DIRECCION	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	FECHA DE PAGO	CATEGORÍA
UNICA	1 - Retención	1 - Retención	1 - Retención	1 - Retención	1 - Retención	1 - Retención	1 - Retención

DATOS DE LA PLANILLA				DATOS DE LA PLANILLA			
PLANILLA APORTANTE	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	FECHA DE PAGO	PLANILLA APORTANTE	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	FECHA DE PAGO
20121642	20121642	20121642	20121642	20121642	20121642	20121642	20121642

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACION GENERAL																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
participación en el evento																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
id	tipo de identificación	Asistencia / Ingresos		información de registro																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
		Asistencia	Ingresos	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	id

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

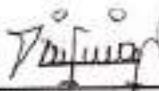
CERTIFICA

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

Rubro	Descripción	Tipo de Financiación	Producto	Programa	Valor C.D.P.	Valor Disponible.
2.3.2.02.02.009	Servicios para la comunidad, sociales y personales	1.2.4.2.02 - SGP-SALUD-SALUD PUBLICA	1000031	9005	\$ 22.795.763,00	\$ 49.006.690,00
Totales...					\$ 22.795.763,00	\$ 49.006.690,00

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

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


Dairo Hoyos Becerra
Profesional Universitario

Solicitó: CARLOS ORDOSGOITIA SANIN		
Elaboró: ALLORENTE	Imprimió: ANGELICA LLORENTE RAMOS	IP Imprimió: 186.43.33.250

		Formulario del Registro Único Tributario		001	
2. Concepto 21 Solicitud de retiro de IVA a no responsable		4. Número de formulario 14954557411			
					
5. Número de identificación Tributaria (NIT) 7 8 0 7 6 3 7 5		6. DV 7		10. Dirección seccional Inspección y Atención de Montería	
14. Rucón electrónico 1 2					
IDENTIFICACIÓN					
24. Tipo de contribuyente Persona natural o sucesión ilíquida 2		25. Tipo de documento Cédula de Ciudadanía 1 3		26. Número de identificación 7 8 0 7 6 3 7 5	
27. Fecha expedición 2 0 0 9 1 2 2 9					
28. País COLOMBIA		29. Departamento Córdoba		30. Ciudad/Municipio Lorica	
31. Primer apellido VARGAS		32. Segundo apellido SIERRA		33. Primer nombre CARLOS	
34. Último nombre EDUARDO					
35. Razón social					
36. Nombre comercial					
37. Dglo					
UBICACIÓN					
38. País COLOMBIA		39. Departamento Córdoba		40. Ciudad/Municipio Lorica	
41. Dirección principal CL 3 16 26 BRR CENTRO					
42. Correo electrónico agrandindustrialoparluna@gmail.com					
43. Código postal		44. Teléfono 1 3 0 1 5 7 8 7 4 6 2			
45. Teléfono 2					
CLASIFICACIÓN					
Actividad económica		Otras actividades		Despesión	
46. Código 7 4 9 0		47. Fecha inicio actividad 2 0 0 8 1 0 3 0		48. Código 4 7 2 9	
49. Fecha inicio actividad 2 0 1 2 0 1 2 5		50. Código 5 6 1 3		51. Código 5 6 1 2	
52. Número establecimiento 1					
Responsabilidades, Calidades y Atributos					
53. Código 5 4 2 4 9 5 0 5 2					
05- Impto. renta y compl. régimen ordinario 42- Obligado a llevar contabilidad 49- No responsable de IVA 50- No responsable de Consumo restaurant 52- Facturador electrónico					
Obligados aduaneros					
54. Código 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10					
55. Forma 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20					
Exportadores					
56. Tipo 1 2 3					
57. Modo 1 2 3					
58. CPC 1 2 3					
IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actuaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario (RUT), tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación.					
Para uso exclusivo de la DIAN					
59. Anexo 51 ☐ NO ☒		60. No. de Folios 0		61. Fecha 2023-10-06 13:43:14	
La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso. Parágrafo del artículo 1.8.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016. Firma del solicitante:			Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice. Firma autorizada: 984. Nombre CEPEDA DIAZ ETELBERTO SEGUNDO 985. Cargo Inspector II		

 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO FINAL DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN:1
		Página 1 de 13

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N°:	CD-SSM-576-2023			
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE MONTERÍA			
CONTRATISTA:	CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA			
SUPERVISOR:	YOLANDA ROJAS PALOMINO			
APOYO A LA SUPERVISIÓN	ADIELA BEATRIZ CORDERO RIVERO			
OBJETO:	PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL DESARROLLO DE ACCIONES DE GESTION Y/O VIGILANCIA SOCIAL EN SALUD PUBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERES EN SALUD EN EL MUNICIPIO DE MONTERIA			
VALOR DEL CONTRATO:	VEINTIUN MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS \$ 21.595.986			
PLAZO:	6 MESES			
FECHA DE INICIO:	29 DE JUNIO DE 2023			
FORMA DE PAGO:	El valor del contrato se pagará de la siguiente manera: a) 06 PAGOS IGUALES MENSUALES POR VALOR DE TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE (\$ 3.599.331.00). PARÁGRAFO PRIMERO: Para efectos del pago de cada una de las Cuentas de Cobro deberán estar acompañadas de la documentación que exige la Secretaría de Hacienda Municipal como lo son: 1) Certificado de cumplimiento, acta parcial de ejecución e informe de supervisión, suscritos por el Supervisor del contrato; previo Informe de las actividades desarrolladas por el contratista; 2) Sus respectivos soportes de pago mensual al día, de los aportes al sistema integral de seguridad social (Salud, Pensión y ARL); 3) Recibo de Pago, debidamente cancelado de los impuestos o estampillas a que tenga lugar el presente contrato, si hay lugar a ello. PARÁGRAFO SEGUNDO: Para efectos del pago final, el contratista se obliga a hacer entrega de los archivos y documentos a su cargo, debidamente inventariados, conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación.			
VALOR A PAGAR POR ESTE PERIODO:	TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE (\$ 3.599.331.00)			
PERIODO DE EJECUCIÓN ACTUAL	29 DE NOVIEMBRE A 29 DE DICIEMBRE DE 2023			
PERIODO DE EJECUCION TOTAL	29 DE JUNIO DE 2023 AL 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	X			Se realizan visitas de IVC a los siguientes establecimientos comerciales: Periodo de 29 de junio a 28 de Julio: <ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes 8 de 70 asignados • Expendios de Carnes 3 de 40 asignados • Comidas Rápidas 3 de 60 asignados • Repostería y pastelerías 3 de 15 asignadas

	 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO FINAL DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN: 1 Página 2 de 13 2022
--	---	---	---

	<p>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.</p>			<ul style="list-style-type: none"> • Grandes Superficies 1 de 10 asignados • Ventas de Jugos 2 de 15 asignados <p>Periodo de 29 de julio a 28 de agosto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes 13 de 70 asignados • Expendios de Carnes 17 de 40 asignados • Comidas rápidas 7 de 60 asignados • Repostería y pastelería 5 de 15 asignadas • Grandes Superficies 3 de 10 asignados • Ventas de jugos 3 de 15 asignados • Minimarket 4 de 20 asignados • CDI 2 de 5 asignados • Hogares Comunitarios 2 de 5 asignados <p>Periodo de 29 de agosto a 28 de septiembre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes 34 de 70 asignados • Expendios de carnes 18 de 40 asignados • Comidas rápidas 19 de 60 asignados • Repostería y Pastelerías 8 de 15 asignadas • Grandes Superficies 7 de 10 asignados. • Ventas de Jugos 10 de 15 asignados • Minimarket 7 de 20 asignados. • Venta de Fritos 2 de 10 asignados. <p>Periodo de 29 de septiembre a 28 de octubre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurante 44 de 70 asignados. • Expendios de Carnes 20 de 40 asignados. • Comidas Rápidas 24 de 60 asignados. • Repostería y Pastelerías 9 de 15 asignadas • Ventas de Jugos 13 de 15 asignados
--	---	--	--	--

 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO FINAL DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN:1
		Página 3 de 13 2022

				<ul style="list-style-type: none"> • Minimarket 10 de 20 asignados. • CDI 3 de 5 asignados. • Venta de Fritos 5 de 10 asignados. <p>Periodo de 29 de octubre a 28 de noviembre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes 54 de 70 asignados. • Comidas Rápidas 43 de 60 asignados. • Repostería y Pastelerías 10 de 15 asignadas • Ventas de jugos 14 de 15 asignados • Minimarket 16 de 20 asignados. • CDI 5 de 5 asignados. • Hogares Comunitarios 5 de 5 asignados • Venta de Fritos 6 de 10 asignados. <p>Periodo de 29 de noviembre a 28 de diciembre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes 70 de 70 asignados • Expendios de Carnes 40 de 40 asignados • Comidas rápidas 60 de 60 asignados • Repostería y pastelería 15 de 15 asignadas • Grandes Superficies 10 de 10 asignados • Ventas de jugos 15 de 15 asignados • Minimarket 20 de 20 asignados • CDI 5 de 5 asignados • Hogares Comunitarios 5 de 5 asignados • Venta de Fritos 10 de 10 asignados
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		<p>Periodo de 29 de junio a 28 de Julio:</p> <p>Se realizo, atención a solicitud de visita de IVC, realizada ante la secretaria de salud Municipal el establecimiento comercial Carnecol Gourmet.</p>

 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO FINAL DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN: 1
		Página 4 de 13 2022

				<p>Periodo de 29 de julio a 28 de agosto:</p> <p>Se realizo, atención a solicitud de visita de IVC, realizada ante la secretaria de salud Municipal el establecimiento comercial Almacenes Éxitos Alamedas del Sinú área de Panadería; 16/08/23</p> <p>Periodo de 29 de agosto a 28 de septiembre:</p> <p>En este periodo no fue asignada esta actividad.</p> <p>Periodo de 29 de septiembre a 28 de octubre:</p> <p>En este periodo no fue asignada esta actividad</p> <p>Periodo de 29 de octubre a 28 de noviembre:</p> <p>Se realizo, atención a solicitud de visita de IVC, realizada ante la secretaria de salud Municipal en los establecimientos comerciales ALCATRAZ Y PORTOBELLO; 29/10/2023</p> <p>Periodo de 29 de noviembre a 28 de diciembre:</p> <p>Se realizo, atención a solicitud de visita de IVC, realizada ante la secretaria de salud Municipal en el establecimiento comercial RESTAURANTE MAPOLENADO; 26/12/2023</p>
3	Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social en la realización de visitas de IVC (inspección, vigilancia y control) a establecimientos de alimentos que soliciten concepto sanitario del municipio de Montería. Actividad que deberá evidenciar a través de actas de visita y registro fotográfico.	X		<p>Periodo de 29 de junio a 28 de Julio:</p> <p>Se realizo visita de IVC para concepto sanitario a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruti Fruta; 23/07/23. <p>Periodo de 29 de julio a 28 de agosto:</p> <p>Se realizo visita de IVC para concepto sanitario a:</p>

	 Alcaldía de Montaña	CERTIFICADO FINAL DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN: 1 Página 5 de 13 2022
--	--	---	---

					<ul style="list-style-type: none"> • Domimarket Tienda 31/07/23 • Domiya El Recreo Minimarket 01/08/23 • Domimarket La 68 01/08/23 • Tienda y Licores El Bunker 08/08/23 • Furtivo Taquería y Par Cositas 14/08/23 • Mercantil Zafiro 16/08/23 • Terraza Bar La Industria 16/08/23 • Don Pachó Licores 18/08/23 • Tienda El Punto Cubano 22/08/23 • Estadero Central 23/08/23 • Proveedora EL Imperio palsa 28/08/23 <p>Periodo de 29 de agosto a 28 de septiembre:</p> <p>Se realizo visita de IVC para concepto sanitario a:</p> <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 <p>Periodo de 29 de septiembre a 28 de octubre:</p> <p>Se realizo visita de IVC para concepto sanitario a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panadería y Repostería PATRY S.A.S <p>Periodo de 29 de octubre a 28 de noviembre:</p> <p>Se realizo visita de IVC para concepto sanitario a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurante Santa Parrilla
--	--	--	--	--	--

	 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO FINAL DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN:1 Página 6 de 13 2022
--	---	---	--

				Periodo de 29 de noviembre a 28 de diciembre: Se realizó visita de IVC para concepto sanitario a: • Restaurante Bar Baco
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		Periodo de 29 de junio a 28 de Julio: Se realizó un (1) operativo de vigilancia y control el martes 25 de julio del 2023 en la calle 56 Cr 12 La castellana. Periodo de 29 de julio a 28 de agosto: Se realizó un (1) operativo de vigilancia y control el miércoles 23 de agosto de 2023 a establecimientos que brindan servicio de hospedaje, bares y restaurantes aledaños a la zona turística. Periodo de 29 de agosto a 28 de septiembre: 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. Periodo de 29 de septiembre a 28 de octubre: Se realizó un (1) operativo de vigilancia y control el martes 24 de octubre de 2023 a establecimientos de comercio ubicados en el barrio Vallejos de Montería. Periodo de 29 de octubre a 28 de noviembre: Se realizó un (1) operativo de vigilancia y control el sábado 18 de noviembre de 2023 a Centros

	 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO FINAL DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN:1 Página 7 de 13 2022
--	---	---	--

				Recreacionales de la ciudad de Montería. Periodo de 29 de noviembre a 28 de diciembre: Se realizó un (1) operativo de vigilancia y control el martes 19 de diciembre de 2023 a diferentes establecimientos de comercio de comidas rápidas, ventas de fritos y restaurantes ubicados en el barrio La Granja
5	Brindar Asesoría y Apoyo al programa del área de alimentos de la secretaria de salud municipal, en la asistencia y participación en el comité de seguridad alimentaria nutricional, y aquellos que le sea asignado por el supervisor, para lo cual deberá: a. Apoyar en la elaboración y/o actualización de la política de seguridad alimentaria y nutricional, y cada una de las resoluciones de conformación del comité de seguridad alimentaria y nutricional. b. Apoyar en la consolidación de las actas y de registros de asistencias y evidencia y c. Supervisión del seguimiento de los planes de mejoramiento.	X		Periodo de 29 de junio a 28 de Julio: En este periodo no fue asignada esta actividad Periodo de 29 de julio a 28 de agosto: En este periodo no fue asignada esta actividad Periodo de 29 de agosto a 28 de septiembre: Se realizó la 1ra reunión de reactivación por parte de la secretaria técnica del comité de seguridad alimentaria del municipio de Montería. 30/08/2023 Se realizó reunión de reactivación del comité de seguridad alimentaria del municipio de Montería. 27/09/23 Periodo de 29 de septiembre a 28 de octubre: Se realizaron dos actividades: Reunión de asesoramiento técnico a la secretaria del comité de seguridad alimentaria del municipio de Montería. 03/10/23 1ra Mesa técnica del comité de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Municipio de Montería. 25/10/23

	 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO FINAL DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN:1 Página 8 de 13 2022
--	---	---	--

				<p>Periodo de 29 de octubre a 28 de noviembre:</p> <p>En este periodo no fue asignada esta actividad.</p> <p>Periodo de 29 de noviembre a 28 de diciembre:</p> <p>En este periodo no fue asignada esta actividad</p>
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 evidenciará a través de actas de visitas, listado de asistencia e informes, email al área de prensa y/o publicaciones en redes sociales.</p>	X		<p>Periodo de 29 de junio a 28 de Julio:</p> <p>Se detectó en la página del INVIMA una alerta sanitaria del producto AGUA POTABLE TRATADA OXIGENO. Se realizó búsqueda activa en los diferentes establecimientos visitados.</p> <p>Periodo de 29 de julio a 28 de agosto:</p> <p>Se detectó en la página del INVIMA una alerta sanitaria de los productos MERO MACHO AREPAS DE CHÓCOLO TIPO PANQUEQUE y LA ANTIOQUEÑA PASABOCAS FRITOS BASTIMENTO LLANERO. Se realizó búsqueda activa en los diferentes establecimientos visitados. Se aplicó medida sanitaria de seguridad.</p> <p>Periodo de 29 de agosto a 28 de septiembre:</p> <p>Se detectó en la página del INVIMA una alerta sanitaria de los productos GOMAS DE GELATINA TRRLI BIG BOLD BEARS, TRIPITOS POPS, TRIPS AHOY, ANGUIEFIT 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>Periodo de 29 de septiembre a 28 de octubre:</p> <p>Se detectó en la página del INVIMA alertas sanitarias del producto CAFÉ EL TOSTADOR. Se</p>

	 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO FINAL DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN:1 Página 9 de 13 2022
--	---	---	--

				<p>informó a la oficina de prensa y comunicación de la secretaría de salud municipal y se realizó búsqueda activa en los diferentes establecimientos visitados.</p> <p>Periodo de 29 de octubre a 28 de noviembre:</p> <p>En este periodo no fue asignada esta actividad.</p> <p>Periodo de 29 de noviembre a 28 de diciembre:</p> <p>En este periodo no fue asignada esta actividad</p>
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 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>	X		<p>Periodo de 29 de junio a 28 de Julio:</p> <p>En este periodo no fue asignada esta actividad</p> <p>Periodo de 29 de julio a 28 de agosto:</p> <p>En este periodo no fue asignada esta actividad</p> <p>Periodo de 29 de agosto a 28 de septiembre:</p> <p>Durante el periodo del presente informe se verificó a 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>Periodo de 29 de septiembre a 28 de octubre:</p> <p>Durante el periodo del presente informe se verificó a 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>

 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO FINAL DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN: 1
		Página 10 de 13 2022

				Periodo de 29 de octubre a 28 de noviembre: 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. Periodo de 29 de noviembre a 28 de diciembre: En este periodo no fue asignada esta actividad
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		Periodo de 29 de junio a 28 de Julio: Participé en la Capacitación realizada por parte de FENAVI en temas relacionado a la cadena avícola el día 17 de julio en la sala de Juntas Centro Verde. Periodo de 29 de julio a 28 de agosto: Participé en la Capacitación PRIMER RESPONDIENTE realizada por parte de la secretaria de Salud y Seguridad Social como acciones para la Gestión e Implementación del Sistema Emergencias Médicas (SEM) realizada el día 22 de agosto de 2023 en el auditorio Tiburcio Romero del Centro Cultural Guillermo Valencia Salgado de Montería. Periodo de 29 de agosto a 28 de septiembre: En este periodo no fue asignada esta actividad. Periodo de 29 de septiembre a 28 de octubre: Participación en reunión virtual para asistencia técnica con el

 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO FINAL DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN:1
		Página 11 de 13 2022

				grupo técnico de articulación de entidades territoriales de salud de la Dirección de Alimentos y bebidas de INVIMA. Periodo de 29 de octubre a 28 de noviembre: En este periodo no fue asignada esta actividad. Periodo de 29 de noviembre a 28 de diciembre: En este periodo no fue asignada esta actividad
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 auditoría por parte de los entes de control y que dirigida al área de salud ambiental (IVC de alimentos). Actividad que se evidenciará con entrega de informe, proyección de oficios de respuesta.	X		Periodo de 29 de junio a 28 de Julio: En este periodo no fue asignada esta actividad. Periodo de 29 de julio a 28 de agosto: En este periodo no fue asignada esta actividad Periodo de 29 de agosto a 28 de septiembre: En este periodo no fue asignada esta actividad. Periodo de 29 de septiembre a 28 de octubre: En este periodo no fue asignada esta actividad. Periodo de 29 de octubre a 28 de noviembre: En este periodo no fue asignada esta actividad. Periodo de 29 de noviembre a 28 de diciembre: • Se participo de la reunión y actividades de archivo de las actas de IVC correspondientes al año 2023; 21/12/2023.

 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO FINAL DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN:1
		Página 12 de 13 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		<p>Periodo de 29 de junio a 28 de Julio:</p> <p>En este periodo no fue asignada esta actividad</p> <p>Periodo de 29 de julio a 28 de agosto:</p> <p>Participé en el equipo de respuesta inmediata (ERI) que hizo seguimiento al posible Brote de ETA en la decimo primera brigada del Ejército Nacional de Colombia</p> <p>Periodo de 29 de agosto a 28 de septiembre:</p> <p>En este periodo no fue asignada esta actividad.</p> <p>Periodo de 29 de septiembre a 28 de octubre:</p> <p>En este periodo no fue asignada esta actividad</p> <p>Periodo de 29 de octubre a 28 de noviembre:</p> <p>En este periodo no fue asignada esta actividad.</p> <p>Periodo de 29 de noviembre a 28 de diciembre:</p> <p>En este periodo no fue asignada esta actividad</p>
11	Las demás obligaciones que sean asignadas por el secretario de Salud y Seguridad Social municipal.	X		<p>Periodo de 29 de junio a 28 de Julio:</p> <p>En este periodo no fue asignada esta actividad</p> <p>Periodo de 29 de julio a 28 de agosto:</p> <p>Realicé visita de IVC a establecimiento de expendio de bebidas alcohólicas.</p> <p>Periodo de 29 de agosto a 28 de septiembre:</p>

 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO FINAL DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN:1
		Página 13 de 13 2022

					<p>Realicé visita de IVC a establecimiento de expendio de bebidas alcohólicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • PA LAS QUE SEA 1/09/23 • BICHOTA PUNTO 6 21/09/23 <p>Periodo de 29 de septiembre a 28 de octubre:</p> <p>Reunión de mesa Carnes</p> <p>Periodo de 29 de octubre a 28 de noviembre:</p> <p>Realicé visita de IVC a establecimiento de expendio de bebidas alcohólicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • CARTAGENA PLAYA S.A.S 28/11/2023 <p>Periodo de 29 de noviembre a 28 de diciembre:</p> <p>Realicé visita de IVC a establecimiento de expendio de bebidas alcohólicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • LA SOMBRIITA 12/12/2023
--	--	--	--	--	---

PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, SE FIRMA LA PRESENTE ACTA A LOS 29 DÍAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL 2023

FIRMA



YOLANDA ROJAS PALOMINO
Secretaría de Salud y Seguridad Social
SUPERVISOR



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

Secretaría de Salud Montería
Yolanda Rojas Palomino
22-12-2023

Gobierno de La **GENTE**

Teléfono: 27 200 0000 - Fax: 27 200 0000 - Montería, Córdoba
www.monterias.gov.co

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

ACTA FINAL DE EJECUCIÓN 29 DE DICIEMBRE 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 ACTUAL:	29 DE NOVIEMBRE A 29 DE DICIEMBRE DE 2023
PERIODO DE EJECUCION TOTAL:	29 DE JUNIO A 29 DE DICIEMBRE 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 (29) días del mes de diciembre 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 final, con el propósito de dejar constancia de la verificación y certificación el cumplimiento satisfactorio total del objeto del presente contrato durante el periodo comprendido

Gobierno de La **GENTE**

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

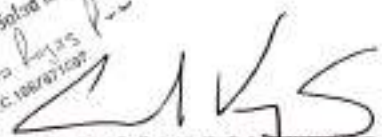
 Alcaldía de Montería	ACTA FINAL DE EJECUCION Secretaría de Salud y Seguridad Social	VERSIÓN:1 Página 2 de 2 2020
--	--	---

entre el 29 de junio de 2023 a 29 de diciembre de 2023.

Una vez revisado y verificado el informe de ejecución del periodo a cobrar, certifica que efectivamente el contratista cumplió con las obligaciones 1,2,3,4,7,9 y 11 por lo tanto, es procedente el pago correspondiente a la presente acta final.

En constancia se firma por los que en ella intervinieron.


YOLANDA ROJAS PALOMINO
Secretaría de Salud y Seguridad Social
Supervisora


CARLOS VARGAS SIERRA
Contratista

Revisó Adielia Cordero Rivero - apoyo a supervisión

Gobierno de La **GENTE**

Calle 27 No. 3 - 76 / 7610720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gov.co

 Alcaldía de Montería	INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN Secretaría de Salud y Seguridad Social Municipal	VERSIÓN: 1 Página 1 de 4
--	---	------------------------------------

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
29 DE DICIEMBRE DE 2023

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

Gobierno de La GENTE

Calle 27 No. 2 - 18 / 201000 / Montería, Córdoba
www.monteria.gov.co

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

	 Alcaldía de Montería	INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN Secretaría de Salud y Seguridad Social Municipal	VERSIÓN:1 Página 3 de 4 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 evidenciará 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 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.	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 evidenciará a través de acta de reunión, listado de asistencia e informe.	X			
9	Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social, para llevar a cabo proyección, ejecución y seguimiento a los planes de mejoras que surjan de las visitas y/o auditoria por parte de los entes de control y que dirijida	X			

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

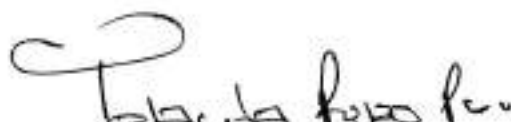
	al área de salud ambiental (IVC de alimentos). Actividad que se evidenciará con entrega de informe, proyección de oficios de respuesta.				
10	Hacer parte del Equipo de respuesta inmediata (ERI) en los eventos de interés en salud pública, realizando seguimientos a los brotes y eventos cuando sea requerido.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

Una vez revisado y verificado el informe de ejecución, se certifica que efectivamente el contratista cumplió con las obligaciones 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10 y 11 por lo tanto, es procedente el pago correspondiente al presente informe final.

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

PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, SE FIRMA EL PRESENTE INFORME A LOS 29 DIAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL 2023

FIRMA


YOLANDA ROJAS PALOMINO
 Secretaria de Salud y Seguridad Social
SUPERVISOR


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

INFORME DE EJECUCIÓN FINAL 29 DE DICIEMBRE 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 NOVIEMBRE A 29 DE DICIEMBRE DE 2023
PERIODO DE EJECUCION TOTAL:	29 DE JUNIO A 29 DE DICIEMBRE 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 NOVIEMBRE DE 2023 a 29 DE DICIEMBRE 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	Se realiza visita de IVC a los siguientes establecimientos comerciales:	ANEXO 1 Informe, Actas de Visitas, registro fotográfico. N° de folios (284).

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

<p>(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 inspección, vigilancia y control b. Realizar seguimiento a los establecimientos visitados de acuerdo al concepto emitido por la entidad de salud territorial. c. Entregar base de datos actualizada a la entidad territorial de manera mensual y al finalizar el contrato de los establecimientos visitados. d. Apoyar a la secretaria de Salud en las medidas sancionatorias de acuerdo con lo establecido en la entidad territorial. Actividad que se evidenciara a través de acta de visita, registro fotográfico, e informe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante El Barbarismo 06/12/2023 • Restaurante Donde Nubia 06/12/2023 • Restaurante Local 260 06/12/2023 • Restaurante Donde Mayo "Donde comer es un placer" 06/12/2023 • Restaurante Paola 06/12/2023 • Broaster 6 de marzo 15/12/2023 • Rocapollo Asados al carbón 15/12/2023 • Asadero Las Delicias 16/12/2023 • Sr Broaster 16/12/2023 • Pollo Cali 16/12/2023 • Restaurante Donde Carmen 18/12/2023 • Restaurante La Negra 18/12/2023 • Paladar Restaurante 18/12/2023 • Restaurante Las Ricuras de Ledys 18/12/2023 • Bocados del Sinú 18/12/2023 • Restaurante Mi bendición 19/12/2023 • Expendios de carnes 40 de 40 asignados. • Expendios de Carnes HCV 05/12/2023 • Carnes La Sinuana 05/12/2023 • Todo Liga La 24 05/12/2023 • Megabastos y carnes La 15 05/12/2023 	
---	--	--

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Carnes El Paraíso 07/12/2023 • Carnes Finas La Bendición 07/12/23 • Ecocarnes Córdoba 07/12/2023 • Expendio de Carnes Mercarnes 07/12/2023 • Supercarnes finas La Bendición 07/12/2023 • Carnicería R y M 11/12/2023 • Mercarnes Cantacaro 11/12/2023 • Floripollo 11/12/2023 • Carnes V y M 12/12/2023 • Super Carnes JH Montería 12/12/2024 • Supertienda de Carnes Angie Paola 14/12/2023 • Mercatodo carnicería 14/12/2023 • Expendio de Carnes Corralito del Sinú 14/12/2023 • Districarnes Nain 14/12/2023 • Carnes El parche 15/12/2023 • Central Pork Montería 15/12/2023 <p>Comidas Rápidas 60 de 60 asignados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wing Station Montería 04/12/2023 • La Pataconera 04/12/2023 • Pizzería 2k 04/12/2023 • De picadas JK 11/12/2023 	
--	--	--

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Pizzas 1K 12/12/2023 • Chalo's Pizzeria 12/12/2023 • Chandy's Pollo Broaster y Pizza (Regina taquería) • Arepas Emy • Full picadas y más 15/12/2023 • Full Salvajada 15/12/2023 • Perritos El Campeón 15/12/2023 • Chorizos y Comidas El Mono 15/12/2023 • Mr Alitas 16/12/2023 • El Killo Comidas Rápidas y Asados 16/12/2023 • Alitas y BBQ El sabor insuperable 19/12/2023 • Mc Chicken 19/12/2023 <p>Repostería y pastelería 10 de 15 asignadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panadería La Mejor Esquina 07/12/2023 • Delicias de la Granja 16/12/2023 • panadería Los marinillos MG 19/12/2023 • panadería El paisa 19/12/2023 • Panadería y Repostería Patry S.A.S <p>Grandes Superficies 10 de 10 asignados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tienda D1 Santa Elena 06/12/2023 	
--	--	--

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

	<ul style="list-style-type: none"> • ISIMO Villanova 06/12/23 • ISIMO M 19 La Granja 19/12/23 <p>Ventas de Jugos 15 de 15 asignados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Tafur Drink 04/11/2023 <p>Minimarket 20 de 20</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minimarket Super Drogueria Paris N° 27 04/12/2023 • Tienda La GLB La Castellana 04/12/2023 • Minimarket Exipharma del caribe 19/12/2023 <p>CDI 5 de 5</p> <p>Hogares Comunitarios 5 de 5</p> <p>Venta de Fritos 10 de 10 asignados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Natural Jugos y Fritos 06/12/2023 • Machetico 12/12/2023 • Fritos El Punto del sabor 19/12/2023 • Machetico La Fabrica 19/12/2023 <p>Porcentaje de ejecución de la actividad de un 100 %</p>	
--	--	--

<p>2. Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social Municipal, proyectando respuesta a derechos de petición quejas, reclamos (PQR) y solicitudes que se formulen ante la secretaria de Salud y que le sean asignados por el supervisor. Actividad que se evidenciará a través de la proyección de los oficios y/o acta de IVC e informe, de acuerdo con la solicitud requerida.</p>	<p>Se realizo, atención a solicitud de visita de IVC, realizada ante la secretaria de salud Municipal en el establecimiento comercial RESTAURANTE MAPOLENADO; 26/12/2023</p>	<p>ANEXO 2.</p> <p>Respuesta por plataforma NEXURA; N° de folios (1).</p>
<p>3. Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social en la realización de visitas de IVC (inspección, vigilancia y control) a establecimientos de alimentos que soliciten concepto sanitario del municipio de Montería. Actividad que deberá evidenciar a través de actas de visita y registro fotográfico.</p>	<p>Se realizo visita de IVC para concepto sanitario a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurante Bar Baco 	<p>ANEXO 3.</p> <p>Actas de visita, registro fotográfico; N° de folios (5)</p>
<p>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.</p>	<p>Se realizó un (1) operativo de vigilancia y control el martes 19 de diciembre de 2023 a diferentes establecimientos de comercio de comidas rápidas, ventas de fritos y restaurantes ubicados en el barrio La Granja</p>	<p>ANEXO 4.</p> <p>Oficio, Acta de asistencia, registro fotográfico, N° de folios (3)</p>

<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>No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe</p>	<p>No registra.</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>No se emitieron alertas sanitarias por parte del INVIMA en el periodo del presente informe.</p>	<p>No registra.</p>
<p>7. Apoyar a la secretaria de salud y seguridad social, en la realización de visitas a</p>	<p>Durante el periodo del presente informe se verificó a través de</p>	<p>ANEXO 5.</p>

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

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.	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.	Pantallazo Cargue de información, Registro Fotográfico, Reportes semana 48, No Folios (3)
8. Apoyar a la Secretaria de Salud y Seguridad Social en la participación de las reuniones, comités, actividades extramurales, capacitaciones delegadas, operativos en conjunto con policía Nacional y con otras dependencias de la Alcaldía Municipal y Secretaria de Salud Departamental, capacitaciones a gremios, solicitudes del INVIMA, solicitudes de la DIAN, asistencias técnicas establecidas por el Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud y Secretaria Departamental de Salud cuando sea requerido por el supervisor. Actividad que se evidenciara a través de acta de reunión, listado de asistencia e informe.	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe	No registra.
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	Se participo de la reunión y actividades de archivo de las actas de IVC correspondientes al año 2023; 21/12/2023.	ANEXO 6. Acta N° folios (1)

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

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	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. • LA SOMBRITA 12/12/2023	ANEXO 7. Acta IVC, Registro fotográfico, Acta para expedir certificado sanitario N° Folios (6)

Atentamente,


CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA
 C.C. 70.076.375

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

ANEXOS

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

ANEXO 1.

**Acta de visita, informe,
registro fotográfico
Nº de folios (284)**

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



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social

**INFORME VISITA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL ESTABLECIMIENTOS
EXPENDEDORES DE ALIMENTOS. PERIODO (29 DE NOVIEMBRE DE 2023 – 29 DE
DICIEMBRE 2023)**

Durante el periodo comprendido del 29 de noviembre al 29 de diciembre 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 70 de 70 asignados:

- Restaurante El Barbarismo 06/12/2023 Favorable con requerimientos
- Restaurante Donde Nubia 06/12/2023 Favorable con requerimientos
- Restaurante Local 260 06/12/2023 Favorable con requerimientos
- Restaurante Donde Mayo "Donde comer es un placer" 06/12/2023 Favorable con requerimientos
- Restaurante Paola 06/12/2023 Favorable con requerimientos
- Broaster 6 de marzo 15/12/2023 Favorable con requerimientos
- Rocapollo Asados al carbón 15/12/2023 Favorable con requerimientos
- Asadero Las Delicias 16/12/2023 Favorable con requerimientos
- Sr Broaster 16/12/2023 Favorable con requerimientos
- Pollo Cali 16/12/2023 Favorable con requerimientos
- Restaurante Donde Carmen 18/12/2023 Favorable con requerimientos
- Restaurante La Negra 18/12/2023 Favorable con requerimiento
- Paladar Restaurante 18/12/2023 Favorable con requerimientos
- Restaurante Las Ricuras de Ledys 18/12/2023 Favorable con requerimientos
- Bocados del Sinú 18/12/2023 Favorable con requerimientos
- Restaurante Mi bendición 19/12/2023 Favorable con requerimientos

Expendios de carnes 40 de 40 asignados.

- Expendios de Carnes HCV 05/12/2023 Favorable con requerimientos
- Carnes La Sinuana 05/12/2023 Favorable
- Todo Liga La 24 05/12/2023 Favorable con requerimientos



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social

1216

- Megabastos y carnes La 15 05/12/2023 Favorable con requerimientos
- Carnes El Paraíso 07/12/2023 Favorable con requerimientos
- Carnes Finas La Bendición 07/12/23 Favorable con requerimientos
- Ecocarnes Córdoba 07/12/2023 favorable
- Expendio de Carnes Mercarnes 07/12/2023 Favorable con requerimientos
- Supercarnes finas La Bendición 07/12/2023 Favorable con requerimientos
- Carnicería R y M 11/12/2023 Favorable con requerimientos
- Mercarnes Cantafaro 11/12/2023 Favorable con requerimientos
- Floripollo 11/12/2023 Favorable con requerimientos
- Carnes V y M 12/12/2023 Favorable con requerimientos
- Super Carnes JH Montería 12/12/2024 Favorable con requerimientos
- Supertienda de Carnes Angie Paola 14/12/2023 Favorable con requerimientos
- Mercatodo carnicería 14/12/2023 Favorable con requerimientos
- Expendio de Carnes Corralito del Sinú 14/12/2023 Favorable con requerimientos
- Districarnes Nain 14/12/2023 Favorable con requerimientos
- Carnes El parche 15/12/2023 Favorable con requerimientos
- Central Pork Montería 15/12/2023 Favorable con requerimientos

Comidas Rápidas 60 de 60 asignados

- Wing Station Montería 04/12/2023 Favorable con requerimientos
- La Pataconera 04/12/2023 Favorable con requerimientos
- Pizzeria 2k 04/12/2023 Favorable con requerimientos
- De picadas JK 11/12/2023 Favorable con requerimientos
- Pizzas 1K 12/12/2023 Favorable con requerimientos
- Chalo's Pizzeria 12/12/2023 Favorable con requerimientos
- Chandy's Pollo Broaster y Pizza (Regina taquería) Favorable con requerimientos
- Arepas Emy Favorable con requerimientos
- Full picadas y mas 15/12/2023 Favorable con requerimientos
- Full Salvajada 15/12/2023 Favorable con requerimientos
- Perritos El Campeón 15/12/2023 Favorable con requerimientos
- Chorizos y Comidas El Mono 15/12/2023 Favorable con requerimientos
- Mr Alitas 16/12/2023 Favorable con requerimientos
- El Killo Comidas Rápidas y Asados 16/12/2023 Favorable con requerimientos
- Alitas y BBQ El sabor insuperable 19/12/2023 Favorable con requerimientos
- Mc Chicken 19/12/2023 Favorable con requerimientos

Repostería y pastelería 15 de 15 asignadas.

- Panadería La Mejor Esquina 07/12/2023 Favorable con requerimientos
- Delicias de la Granja 16/12/2023 Favorable con requerimientos
- Panadería Los marañillos MG 19/12/2023 Favorable
- panadería El paisa 19/12/2023 Favorable con requerimientos
- panadería y repostería Patry s.a.s Favorable

Grandes Superficies 10 de 10 asignados.

- Tienda D1 Santa Elena 06/12/2023 Favorable
- ISIMO Villanova 06/12/23 Favorable
- ISIMO M 19 La Granja 19/12/23 Favorable



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social

1217

Minimarket 20 de 20 asignados.

- Minimarket Super Drogueria Paris N° 27 04/12/2023 Favorable
- Tienda La GLB La Castellana 04/12/2023 Favorable con requerimientos
- Minimarket Exipharma del caribe 19/12/2023 Favorable
- Supertienda La Exitosa Favorable con requerimientos

Ventas de Jugos 15 de 15 asignados.

- La Tafur Drink 04/11/2023 Favorable

CDI 5 de 5 asignados

Hogares Comunitarios 5 de 5 asignados

Venta de Fritos 10 de 10 asignados

- Natural Jugos y Fritos 06/12/2023 Favorable con requerimientos
- Machetico 12/12/2023 Favorable con requerimientos
- Fritos El Punto del sabor 19/12/2023 Favorable con requerimientos
- Machetico La Fabrica 19/12/2023 Favorable con requerimientos

**CONSOLIDADO ESTABLECIMIENTOS INSPECCIONADOS PERIODO 29 NOVIEMBRE
– 29 DE DICIEMBRE: 70**

CONCEPTOS FAVORABLES: 10

CONCEPTOS FAVORABLES con Requerimientos: 60

PENDIENTES: 0

Elaboro: Ing. Carlos Eduardo Vergas Sierra.



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social



SP-1-07
Versión 4
2018-08-14

RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023/12/21	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Ercilia Rosa Yanes Oviedo		
* CEDULA / NIT	30687183-6	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	2300230687183
* NOMBRE COMERCIAL	Restaurante Br Dasso		
* DIRECCIÓN	Dgo 10 3-4	MATRÍCULA MERCANTIL	152290
* DEPARTAMENTO	Cordoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒ Varieda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐			
Otro ☐ Cúal ☐	Policarpa		
TÉLEFONOS	3145477105	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	nstitid-vio@hotmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Ercilia Rosa Yanes Oviedo		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	30687183
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL			
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	C/ 25 Cr 12W-16 Br. El Dorado		
* DEPARTAMENTO	Cordoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	V-D 5:pm - 11:pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	PENDIENTE	DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%

* MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3; 2.6, 2.7 Artículo 84 y 85)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2 Artículo 84 y 85)	2	X	0	Piso poroso
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2. Artículo 84 y 85)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

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

3	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numerales 1, 2, 8. Artículo 30 Parágrafo. Resoluciones 583, 4142 y 4143 de 2012, 634 y 635 de 2013)	X	3	0	
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numeral 1)	X	3	0	



3.3	Condiciones de almacenamiento. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 82 Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8)	X	3.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				19%	La calificación del bloque corresponde al 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 85, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9, Decreto 1515 de 2007, Artículo 10 Numeral 3)	X	3.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 23, Numeral 4, Artículo 85)	X	3	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 23, Numeral 5, Artículo 25, Numeral 7, Artículo 85)	X	3	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1686 de 2012, Art. 35 Numeral 3)	X		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 23 Numeral 5.4, Artículo 82, Numeral 1, Artículo 35 Numeral 1)	X	3.5	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 35, Artículo 86)	3	1.5	X	No se evidencia.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				35%	La calificación del bloque corresponde al 38% del total del acta	

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

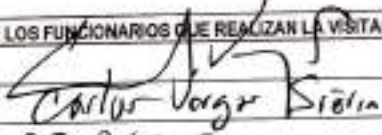
II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
91%	X FAVORABLE	90 - 100%	
	PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

SP-1-07 Versión 4 2015-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Secretaría de Salud y Seguridad Social	 
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.		
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD Si ☒ No ☐ 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 <u>21</u> del mes de <u>Dic</u> del año <u>2013</u> en la Ciudad de <u>Medellán</u> . De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita. NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.		

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:			
Firma:  Nombre: <u>Carlos Vargués Sierra</u> C.C. No: <u>28026345</u> Cargo: <u>Contratista SEM</u> Institución: <u>Alcalalá</u>	Firma: _____ Nombre: _____ C.C. No: _____ Cargo: _____ Institución: _____		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma: <u>ERCILIA R YANEZ O</u> Nombre: <u>ERCILIA R YANEZ O</u> C.C. No: <u>30687783</u> Cargo: <u>Propietaria</u>	Firma: _____ Nombre: _____ C.C. No: _____ Cargo: _____		

SP-1-04
Versión 6
2016-09-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invirto



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
		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: Plan B Investments S.A.S

* CÉDULA / NIT: 901613496-9 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001901613496

* NOMBRE COMERCIAL: M 19 Trimo La Granja

* DIRECCIÓN: Av 5 # 12-04 MATRÍCULA MERCANTIL: 204110

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Cuel: La Granja

TÉLEFONOS: 3212155991 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: info@tiendesisimo.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Plan B Investments S.A.S

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 901613496-9

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Sergio Baroke Kappaz

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 72177844

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 54 # 59-62

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 7:00am - 9:00pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

* MOTIVO DE LA VISITA

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

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invirto



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.
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 5, 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 evidencian iluminación en área de exhibición y almacén 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	1.5	3		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		10	1		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, 834 y 835 de 2013)	X	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10	1		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, Números 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 35.)	X	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16.4			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, Números 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Números 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005, Resolución 1596 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 634 y 835 de 2013.)	X	2	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	Control de Proceso. (Ley 8 de 1979, Artículo 263, 425, Resolución 3574/2013, Artículo 16 Numeral 2, Artículo 18, Números 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 deben Fortalecer de modern.	
4.5	Precedencia y requisitos legales. (Resolución 2674 de 2013, Art. 21 párrafo 2, Art 37, Resolución 5109 de 2005, Decreto 1986 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.)	X	2	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 8, Numeral 4, Artículo 32, Números 8 y 10.)	X	1	0	

6%.

Gobierno de la GENTE

SP-1-04 Versión 4 2018-08-14	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES		
Secretaría de Salud y Seguridad Social			

5.3	Residuos sólidos. <small>(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)</small>	X	1	0		C
5.4	Control integral de plagas. <small>(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 2)</small>	X		0		C
5.5	Limpeza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. <small>(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)</small>	X	2	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. <small>(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26)</small>	X	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16%			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. <small>(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)</small>	X	2.5	0	
6.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. <small>(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)</small>	X	5	0	
6.3	Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente. <small>(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)</small>	X	2.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una 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.
97,5	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	

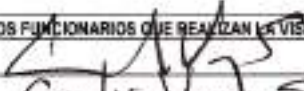
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

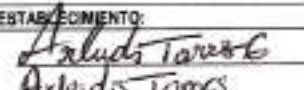
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD
Si ☒ No ☐ Cuál

SP-1-04 Versión 4 2010-09-14	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES 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 <u>19</u> del mes de <u>Dic</u> del año <u>2013</u> en la Ciudad de <u>Montería</u> . De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita. NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.	
---	--

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:	
Firma:  Nombre: <u>Carlos Varga Sierra</u> C.C. No. <u>78246345</u> Cargo: <u>Centrista SSH</u> Institución: <u>Alcalde</u>	Firma:  Nombre: _____ C.C. No. _____ Cargo: _____ Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:	
Firma:  Nombre: <u>Arleidis Torres</u> C.C. No. <u>406798507</u> Cargo: <u>Asistente de tienda</u>	Firma:  Nombre: _____ C.C. No. _____ Cargo: _____



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 12 14	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento

Expende ☒ Expende con operaciones de ponderado, trocado, acondicionamiento ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Octavio Correa Hacedin

* CÉDULA / NIT 17688825-4 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 230017688825

* NOMBRE COMERCIAL Procuria y Miniservicio Exprimido del Caribe

* DIRECCIÓN Cra 14 # 53-16 MATRÍCULA MERCANTIL 134853

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

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

Otro ☐ Cód Vila Vallejato - Barrio Montecorde

TELÉFONOS 3215391362 FAX —

CORREO ELECTRÓNICO octavio.correa@coopdrogas.org

NOMBRE DEL PROPIETARIO Octavio Correa Hacedin

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 17688825

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL —

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cra 14 # 53-16 Montecorde

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-D 7:00am - 10:00pm * 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 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 aplicar 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 aplicarse Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe operando con 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	C
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 1.1, 1.2, 1.4, Numeral 2, 2.1, 2.2, Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 5, 1, 8.2, 6.2, 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, 1, 2.5, Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	1	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	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3, Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3, Art. 31 Numeral 1, 2, 3.)	X	3	0	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10, Artículo 34, Artículo 35, Numeral 5 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	X	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12 /			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud aparente. (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2.5, Artículo 14, Numeral 12.)	X	3	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.)	3	1.5	X	
3.3	Prácticas higiénicas y dotación. (Resolución 2674 de 2013 Art. 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.)	X	3	0	



3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		100%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984, Art. 92, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	X	0	No se evidenció tanque de reserva de agua por garantizar la operación	C
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2X	1.25	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3.)	2.5	X	0	Se observaron conos sin tapar	C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	X		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.3, Artículo 26 Numeral 1.)	X		0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	4	X	0	No se evidencian registros	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23,25%			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 1979, Artículo 293, 425, Decreto 2778 de 1982, Art. 359, 360, 361, Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103, Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 4.)	X	4.5	1		C
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 6.)	X	4	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25%			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

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



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equin (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.
91,25	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 19 del mes de Diciembre 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 Vergara Sierra
C.C. No. 78916375
Cargo: Coordinador SSM
Institución: Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Marlene Barros
C.C. No. 1067943438
Cargo: Administradora

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

SP-1-01 Versión 4 2010-09-14	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
	2013 12 19	Montevideo	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:			
Restaurante	☐	Cafetería	☐
Panadería	☒	Fuentería	☐
Comidas rápidas	☐	Comedores	☐
Cuñ			

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	Gilberto Aristizábal		
* CÉDULA / MT		* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	
* NOMBRE COMERCIAL	Panadería El País		
* DIRECCIÓN	Av. 18 # 30-105		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montevideo
Barrio	☒	Vereda	☐
Comuna	☐	Localidad	☐
Sector	☐	Corregimiento	☐
Caserío	☐	UP2	☐
Otro	☐	Cuñ	Contratado
TELÉFONOS	318 2410 740		
FAX			
CORREO ELECTRÓNICO	atencion@esencia84@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Gilberto Aristizábal		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐	C.E. ☐	MT ☐
Número de documento			
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL			
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐	C.E. ☐	MT ☐
Número de documento			
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Av. 18 # 30-105 B Contratado		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montevideo
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L - S 7:00 am - 4:00 pm		* NÚMERO DE TRABAJADORES
			3

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

* 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 6)	2		X	Se evidencian aguas residuales rebosando dentro del establecimiento.
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.)	4	X	0	No se evidencian conexiones en lugares altos y fijos; tampoco dentro del área de sanitarios.
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. <small>(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 5, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)</small>	X	2.5	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento <small>(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)</small>	X	2.5	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. <small>(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral f, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)</small>	X	2.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. <small>(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)</small>	2	1	X	No se evidencia
3.3	Prácticas higiénicas. <small>(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.)</small>	7	X	0	Manipuladores sin delantales; sin guantes y fupacos.
3.4	Educación y capacitación. <small>(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)</small>	4	X	0	Certificado sin actualizar.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		125%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 634 y 635 de 2013.)	5	X	0	Insumos sin proteger; dentados sin rotular.	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 2.1, 2.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se tienen 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	No se evidencia tanque de reserva de agua.	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	X	0	No se observó (tanque) tanque de grava.	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 caceros sin tapar.	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 observan áreas con material en desuso; desorden y almacenamiento de materiales.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 28.)	2	1	X	No se guardan Planes de Saneamiento; No se tienen 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.
69,5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESAVORABLE	< 59,9%	



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

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 19 del mes de Mayo 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 REALIZARON LA VISITA:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Carlos Varga Sim
78076348
Controlador SSM
Alcalde

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Yessica Alencio
Yessica Alencio B.
1192892469
Empleado

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: 2013 12 19	Ciudad: Montería	Entidad territorial de salud: Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

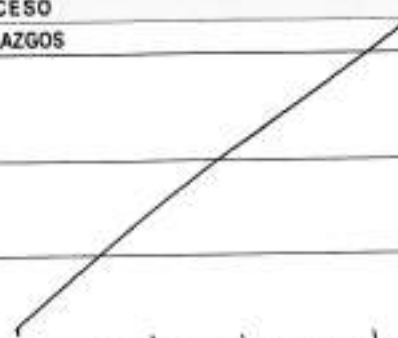
RAZÓN SOCIAL: **Ana Yudy Zuluaga Giraldo**
 * CÉDULA / NIT: **21482138-1** * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: **7300221482138**
 * NOMBRE COMERCIAL: **Panadería Los Marinillos M6**
 * DIRECCIÓN: **Cl 26 cr 31-11** MATRÍCULA MERCANTIL: **139408**
 * DEPARTAMENTO: **Córdoba** * MUNICIPIO: **Montería**
 Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Cotegimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
 Otro ☐ Cui: **Lc 101 Br Contr Claro**
 TELÉFONOS: **3147485850** FAX: _____
 CORREO ELECTRÓNICO: **mayudyzug@gmail.com**
 NOMBRE DEL PROPIETARIO: **Ana Yudy Zuluaga Giraldo**
 DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: **21482138-1**
 * NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____
 * DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: _____
 * DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: **Cl 26 cr 31-11 Br Contr Claro**
 * DEPARTAMENTO: **Córdoba** * MUNICIPIO: **Montería**
 * HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: _____ * NÚMERO DE TRABAJADORES: _____

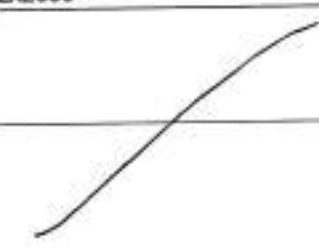
CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	%	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
	DESFAVORABLE		

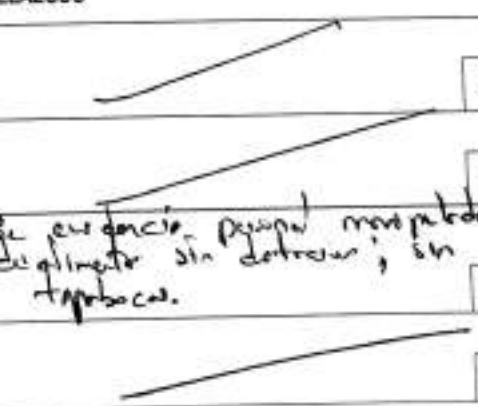
* MOTIVO DE LA VISITA

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 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 impide 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 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 8 y 11)	4	X	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, 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 1983, 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)	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	
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 **GE 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 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X	2.5	0	No se observan registros de temperatura de alimentos y equipos
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425; Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6; Artículo 32, Numeral 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21,5			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3; Artículo 26, Numeral 4; Artículo 32, Numeral 8; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X	3.5	0	No se observan registros de temperatura de alimentos y equipos
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7; Artículo 18, Numeral 11.)	X	2	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.5; Artículo 26, Numeral 1.)	X	3.5	0	No se observan registros de temperatura de alimentos y equipos
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013, Artículo 28.)	2	X	0	
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.
90 %	X FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

Gobierno de la **GE TE**

SP-1-01

Versión 4
2016-09-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

inviño



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 19 del mes de Dic del año 2023 en la Ciudad de Manizales

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:



Acto No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 12 19	Montevideo	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipos de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Fritería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Otro Venta de Fritos

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Dora Luz Monsalve Arias

* CÉDULA / NIT 1067945244 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 230011067945244

* NOMBRE COMERCIAL Machetico La Fabrica

* DIRECCIÓN M2 40 Lt 9 MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montevideo

Barrío ☒ Vereda ☐ Corriente ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Conocimiento ☐ Caserio ☐ UPR ☐

Dpto ☐ Gu ☐ Contralero

TELÉFONOS 3008125195 FAX

CORREO ELECTRÓNICO dorita2995@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Dora Luz Monsalve Arias

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC ☒ CE ☐ NIT ☐ Número de documento 1067945244

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC ☐ CE ☐ NIT ☐ * Número de documento

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN M2 40 Lt 9 Br Contralero

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montevideo

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-D 8:00 am - 9:30 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES 4

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
<u></u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u></u>	<u></u>

*** MOTIVO DE LA VISITA**

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

EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 5 y 7; Artículo 33, Numeral 8)	2	X	0	Alrededor al establecimiento se encuentra una zona en construcción.	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 encuentran paredes con azulejos y pisos de cerámica.	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8; Artículo 33, Numeral 4.)	X	1	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	X	0	Se observan baños sin conexión, dispensador de jabón.	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 8 y 10; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 836 de 2013)	7	X	0	Se observan superficies de madera en muebles de almacenar alimentos; algunos superficies azulejadas.	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.	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 guantes; uso de moños y pendientes.	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 36.)	4	X	0	No se encuentra actualizada.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12,5%		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 5100 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 almacenadas sin protección; Sin rotulos; Productos almacenados en el piso.
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 tienen registros de T° de alimentos y equipos.
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		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 parecen tener tanque de reserva de agua;
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 evidencian tanque de residuos 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.)	7	X	0	Se observan áreas de producción con material en desuso y suciedad.
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se evidencian.
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 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
70 %	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

Gobierno de la **GE TE**



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

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Carlos Varghese
290465-1
Contratista SSM
Alcalde

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Dora Mansalve Arias
1067945244
Propietaria

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		Invirtio	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social			

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2013 12 19	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: Katherine Gomez Caldera

* CÉDULA / NIT: 1067880600-9 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 230011067880600

* NOMBRE COMERCIAL: Restaurante Sup. y Fritos El Punto del Sabor

* DIRECCIÓN: Xr 5 # 20-6 MATRÍCULA MERCANTIL: 200928

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Culi: La Granja

TELÉFONOS: 3134334520 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: Katerinegomez1002@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Katherine Gomez Caldera

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 1067880600-9

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Xr 5 # 20-6 Br La Granja

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 5:00 am - 12:00 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: _____

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 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, 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, Número 8)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Número 1, 2, Artículo 33, 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, Número 4.)	2	X	0	Se evidencian techos deteriorados
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Números 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Número 9 y 11.)	4	X	0	No se observan luminarias instaladas
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7%			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del aula

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.)		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, Número 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)		3.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12 %		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X	3,5	0	/
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No se evidencia
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0	Se observó personal sin triplay, gorros; usando aretes y pendientes
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 35.)	X	2	0	/
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14,5			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5, Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1505 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	2	0	Se observan materias primas sin rotular; Almacenadas sin protección. Alimentos 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 35, Numeral 4.)	X		0		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1978, Artículo 253, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	3	0	No tiene registro 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		MA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19%			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3.5	0		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 observa recipiente sin tapa	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	X	3.5	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X	0	No se evidencian registros de programas de Plan de Saneamiento	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		30%			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.
84.5	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 ☒ 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 14 del mes de Dic del año 2023 en la Ciudad de Montevideo.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 12 19	Montevideo	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

* CÉDULA / NIT * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

* NOMBRE COMERCIAL

* DIRECCIÓN MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO * MUNICIPIO

Barrio ☒ Vereda ☐ Corrales ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Comogintento ☐ Caserio ☐ UP2 ☐

Otro ☐ Cui

TELÉFONOS FAX

CORREO ELECTRÓNICO

NOMBRE DEL PROPIETARIO

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

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

* DEPARTAMENTO * MUNICIPIO

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO * NÚMERO DE TRABAJADORES

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 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, 1.2, 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	
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7%			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34)	X	2.5	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10, Resoluciones 681, 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	
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	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36)	4	X	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17.5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la **CE TE**

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 1505 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 825 de 2013.)	5	X	0	Se observan materias primas apiladas 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, Artículos 292, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Números 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se evidencia registrar de temperatura de equipos y alimentos	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Números 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 20, 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, Números 5 y 10.)	4	X	0	No se evidencia tiempo de giro.	C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 32, Números 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)	4	X	0	Se observan caceras sin tapas.	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 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	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		27%			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.
77,5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 Dic 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 Vargh Sium
28076376
Coordinador SSM
Alcaldía

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Carlos Zabala
Carlos Zabala
1067-91772
propietario

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01 Versión 4 2015-05-14	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 12 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	Edgar Andru Osorio Osorio		
* CÉDULA / NIT	98666 195	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23001 98666 195
* NOMBRE COMERCIAL	Alitas y BBA El sabor insuperable		
* DIRECCIÓN	Dg 21 Trv 5	MATRÍCULA MERCANTIL	
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐			
Otro ☐ Cui	La Granja		
TELÉFONOS	3022527389	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	luchorecuero@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Edgar Andru Osorio Osorio		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ N.T. ☐	Número de documento	98666 195
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL			
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ N.T. ☐	* Número de documento	
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Dg 21 Trv 5 Br La Granja		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 4:00pm - 12:00pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	4

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

* 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, 5 y 7, Artículo 33, Numeral 8)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral f, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X	0	Se evidencian huecos en pared sin protección
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.)	4	X	0	Se observan baños sin puerta.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		2.75			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 5 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	X	3.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12.5			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 evidencia
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	X	0	No se observan cubreojos; no uso de gorro
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36)	4	2	X	No se observa
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10.5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la **GE TE**



4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 267 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; 1014 y 836 de 2013.)	X	2.5	0	No se registran temperaturas de equipos y alimentos
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 201, 475; Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 3.4.)	7	3.5	0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6; Artículo 33, Numeral 8.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21,5%			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3; Artículo 26, Numeral 4; Artículo 32, Numeral 8; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3	0	No parecen tener acceso a reservorio de agua.
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	3	0	Se evidencian conchas sin bolsa plástica
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 20, 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 19; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	No parecen
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.
76,5	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 ☐ 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 participaron en la visita, hoy 19 del mes de Dic del año 2023 en la Ciudad de Montevideo.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01 Versión 4 2016-08-14	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:
	2023/12/16	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Shony Nesiste Artega
 * CÉDULA / NIT: 7868950-5 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 230017868950
 * NOMBRE COMERCIAL: Asadero Las Delicias
 * DIRECCIÓN: Ds 13-14 # 13-020 MATRÍCULA MERCANTIL: _____
 * DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería
 Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UP2 ☐
 Otro ☐ Cuiil: La Granja
 TELÉFONOS: 7910072 FAX: _____
 CORREO ELECTRÓNICO: No Reporta
 NOMBRE DEL PROPIETARIO: Shony Nesiste Artega
 DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: _____
 * NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____
 * DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: _____
 * DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Ar 5 Ds 13-14 # 13-020 La Granja
 * DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería
 * HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 9:00am - 11:30pm * 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

Atendible (A)	Mayor puntaje de cumplimiento de requisitos de seguridad alimentaria, con pocas o ninguna observación.
Atendible con Disparamientos (AD)	Mayor puntaje de cumplimiento de requisitos de seguridad alimentaria, con pocas o algunas observaciones.
Insatisfactorio (I)	Mayor puntaje de cumplimiento de requisitos de seguridad alimentaria, con algunas observaciones.
No Atendible (NA)	Mayor puntaje de cumplimiento de requisitos de seguridad alimentaria, con muchas observaciones y/o falta de cumplimiento de requisitos de seguridad alimentaria.
Cero (0)	Mayor puntaje de cumplimiento de requisitos de seguridad alimentaria, con muchas observaciones y/o falta de cumplimiento de requisitos de seguridad alimentaria.

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	CONDICIONES DE INSTALACIONES	A	AD	I	HALLAZGOS
1.1	Acabados y diseño. (Normas NOM-001, Artículos 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)	2	X	0	Acabados de concreto sin protección.
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Normas NOM-001, Artículos 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)	2	X	0	Piso maltratado, paredes con pintura.
1.3	Techo, iluminación y ventilación. (Normas NOM-001, Artículos 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)	2	1	X	Se observó falta de iluminación en techos y paredes.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Normas NOM-001, Artículos 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)	4	X	0	No se evidencian baños, duchas o lavamanos.
CALIFICACIÓN TOTAL		4%			La calificación del grupo corresponde al 4% del total del acta.

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AD	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Normas NOM-001, Artículos 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)	0	X	0	Se observaron equipos dañados en estado de deterioro.
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Normas NOM-001, Artículos 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	1	0	
CALIFICACIÓN TOTAL		9,5%			La calificación del grupo corresponde al 9,5% del total del acta.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AD	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Normas NOM-001, Artículos 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	0	0	
3.2	Requerimientos médicos. (Normas NOM-001, Artículos 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)	2	1	X	No se evidencian.
3.3	Prácticas higiénicas. (Normas NOM-001, Artículos 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)	1	X	0	No se observó uso de delantal, guantes, o protección corporal manipulador.
3.4	Educación y capacitación. (Normas NOM-001, Artículos 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)	4	2	X	No se evidencian.
CALIFICACIÓN TOTAL		10,5%			La calificación del grupo corresponde al 10,5% 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 1994, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 1, 2, 4 y 5, Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011, Resoluciones 053, 4142 y 4143 de 2012, 034 y 035 de 2013)	5	X	0	No se evidenció etiquetado en preparaciones alimenticias;
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 35, Numeral 2, Artículo 28, Numeral 5, Artículo 35, Numeral 4)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 18 de 1979, Artículo 201, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5)	7	X	0	No se observó registros de temperatura
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013, Artículo 18, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9)	4	X	0	Alimentos almacenados en el piso.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17%			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 5, 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 7115 de 2007, Artículo 9)	7	X	0	No se evidenció tiempo de almacenamiento con capacidad para abastecer en caso de necesidad
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10)	4	X	0	No se observó tiempo de almacenamiento
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 6.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11)	4	X	0	Conchas sin bolsas y tapas.
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, Numeral 3)	X		0	No se observó certificado de efectividad.
5.5	Limpeza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.5, Artículo 28, Numeral 4)	7	3.5	X	Se observó suciedad residual en piso, falta de orden en zona de preparación y almacenamiento de alimentos
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1670 de 2007, Artículo 18, Resolución 2674/2013, Artículo 26)	2	1	X	No poseen plan de saneamiento; No tienen registros.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18,5			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Selecciona 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
60 %	FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

Gobierno de la **CE TE**



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 ☐ 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 16 del mes de DICIEMBRE del año 2013 en la Ciudad de Montería.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Carlos Vergara Sierra	Nombre:	
C.C. No:	7897631	C.C. No:	
Cargo:	Coordinador SSM	Cargo:	
Institución:	Alcalalía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	JOSE DOMÍNGUEZ LORA	Nombre:	
C.C. No:	1067863577	C.C. No:	
Cargo:	maestro	Cargo:	



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023.12.16	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: Emilia Marioli Avila Paton

* CÉDULA / NIT: 50903500-9 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300150903500

* NOMBRE COMERCIAL: Mr Alitas

* DIRECCIÓN: CL 31 36 A 06 MATRÍCULA MERCANTIL: 194775

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Cuid: La Granja

TELÉFONOS: 3002783574 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: orchaavila@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Emilia Marioli Avila Paton

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 50903500

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CL 31 36 A 06 Urb Imagor

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: _____ * NÚMERO DE TRABAJADORES: _____

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
<u>2023.12.16</u>	<u>FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS</u>	<u>100%</u>
	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, Números 1 f, 1.2, 1.3, 2 f, 2.3 y 2.6, Artículo 32, Números 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 8)	X	1	0	<div>C</div>
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	Pisos porosos; Paredes con pintura deteriorada <div>C</div>
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4)	2	X	0	Techo en madera (material no sanitario) con orificios <div>C</div>
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Números 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	2	0	<div>C</div>
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, Números 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Números 2 y 3, Artículo 34.)	5	X	0	C Se observan congeladores y agua con oxido.
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		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	X	0	C Actualizar documentos.
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 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	C Actualizar certificados.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la **GE 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 683, 4142 y 4143 de 2012; 824 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se evidencian preparaciones sin rotular adecuadamente.
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 1978, 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 alimentos y equipos.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 35, Numeral 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					19/
					La calificación del bloque corresponde al 29% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	X	0	Se evidencian canchales sin tapar; sin bolsa plásticas
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1.)	7	X	0	Se observan materiales en desuso almacenados.
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
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 mas de los aspectos a evaluar sea identificado como critico 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 16 del mes de Dic del año 2013 en la Ciudad de Montevideo.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

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

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 12 16	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

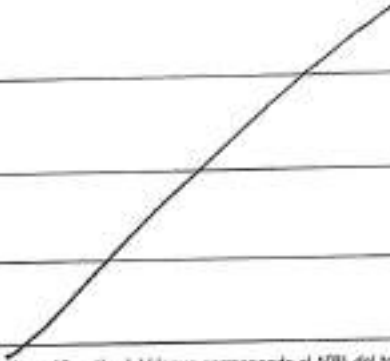
Tipo de establecimiento:			
Restaurante ☐	Cafetería ☐	Panadería ☒	Fuente ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cui ☐

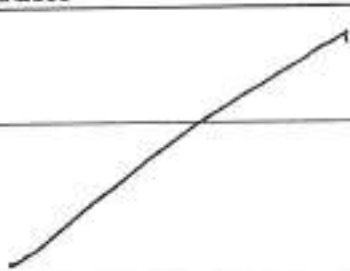
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	Juan Doris Zapata Arbelaez		
* CEDULA / NIT	20903599	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	2300120903599
* NOMBRE COMERCIAL	Delicias de la Granja		
* DIRECCIÓN	Dg 16 A 5-02	MATRÍCULA MERCANTIL	
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐	Otro ☐ Cui ☐ La Granja		
TELÉFONOS	3206085864	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	vallejo424@hotmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Juan Doris Zapata Arbelaez		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☒ CE ☐ NIT ☐	Número de documento	20903599
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL			
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☐ CE ☐ NIT ☐	* Número de documento	
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Dg 16 A 5-02 Br La Granja		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 6:00 am - 9:00 pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	4

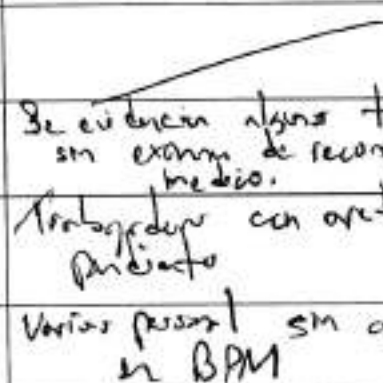
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
		DESFAVORABLE	
			%

* 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, Números 1 f, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, Artículo 32, Números 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, Números 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, Números 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, 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, 6, 7 y 10, Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	X	3.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12%			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12)	X	3.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	X	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 35, Numeral 5 y 7)	7	X	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36)	4	X	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		13.5%			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 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se evidencian productos aperturados 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 llevan 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 31, 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 firma de la tubería de agua de reserva.	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 38, 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.)	7	X	0	Se evidencia material en desuso, Residuos de alimentos en áreas de producción, limpieza de la tubería de agua.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X	0	No se observan registros de saneamiento en Plan de Saneamiento	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.
79,5	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESAVORABLE	< 59,9%	

Gobierno de la **CE TE**

SP-1-01
Versión 4
2018-09-18

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 16 del mes de Diciembre 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 Vega Sierra
C.C. No: 28746348
Cargo: Coordinador SSA
Institución: Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: Carlos M. Vallejo Q.
Nombre: Carlos Vallejo
C.C. No: 70909553
Cargo: Administrador

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

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		

Acta No.	Fecha:	Ciudad	Entidad territorial de salud:
	2025 12 16	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: Artesa Mue Mely Judith

* CÉDULA / NIT: 1062951140-8 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 230011087951140

* NOMBRE COMERCIAL: El Killo Comidas Rápidas y Asados

* DIRECCIÓN: Av 5 # 19-022 MATRÍCULA MERCANTIL:

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Cui La Grana

TELÉFONOS: 3124652324 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: artesa1064315967@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Artesa Mue Mely Judith

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 1062951140-8

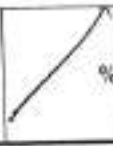
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Av 5 # 19-022

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 1-D 5pm-12m * 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: <u></u>		



EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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 22, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 32, 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.)	2	X	0	Piso Poroso	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 deben orificios	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	No se evidencian Papel / sobre Batería de conexión.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6.1%			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 debe lavar.	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 6 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	X	3.5	0		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 evidencia	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 observa personal sin delantal, con uñas.	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	X	No se observa	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10.5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

Gobierno de la **CE TE**

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	Materias primas sin rotular, sin tipo de marca.
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 30, 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 observan registros de temperatura
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					100%
					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 tiene rango la obtención de agua en registro de agua.
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	Conces sin agua
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	
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	Gabinete sin polvo y en sujeción
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se observan
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					22%
					La calificación del bloque corresponde al 30% 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.
62%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	Na	Cu ²⁺
----	---------------	------------------

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda seguir las siguientes

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de agosto del año 2023 en la Ciudad de Montevideo

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución

Firma

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01 Versión 4 2019-2014	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
	2022-12-16	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

Razón Social: Laura Vanessa Cruzjal Gomez

* Cédula / Nit: 1003809630-6 * Número de inscripción: 230011003809630

* Nombre comercial: Si Bionster

* Dirección: Xrs # 27-24 Matrícula Mercantil: 203071

* Departamento: Córdoba * Municipio: Montería

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

Otro ☐ Cuid: La Granja

Teléfonos: 3127421139 FAX: _____

Correo electrónico: lamiretmdes214@gmail.com

Nombre del propietario: Laura Vanessa Cruzjal Gomez

Documento de identificación: C.C. ☐ C.E. ☐ NT ☒ Número de documento: 1003809630-6

* Nombre del representante legal: _____

* Documento de identificación: C.C. ☐ C.E. ☐ NT ☐ * Número de documento: _____

* Dirección de notificación: Xrs # 27-24 Br La Granja

* Departamento: Córdoba * Municipio: Montería

* Horario y día de funcionamiento: L-D 10:00 am - 10:00 pm * Número de trabajadores: 4

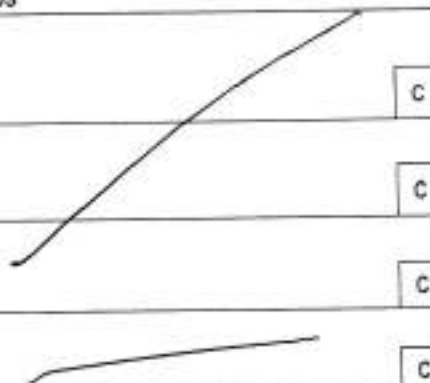
CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

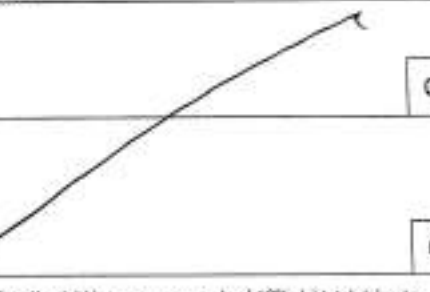
FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
	DESFAVORABLE	
<u>/</u>	<u>1</u>	<u>%</u>

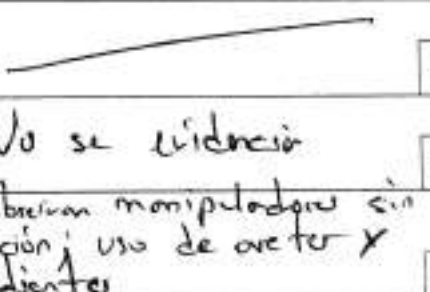
*** MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN	☒	SOLICITUD DEL INTERESADO	☐	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	☐
SOLICITUD OFICIAL	☐	EVENTO DE INTERES 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 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 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 II)	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 8, 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; 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	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	X	0	No se evidencian Se observan manipuladores sin delantón; uso de overol y pendiente
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 35.)	4	2	X	No se evidencia
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10,5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 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; 834 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se observan alimentos almacenados en el piso; productos sin rotular.	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 llevan registros de temperatura de equipos.	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 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 observan tiempos de gran en el establecimiento.	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	Los conos no poseen tapas.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 28, Numeral 1.)	X	[]	0	No se observan cortapiedras de fricción.	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.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No poseen plan de saneamiento; no 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.
74,5%	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	

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

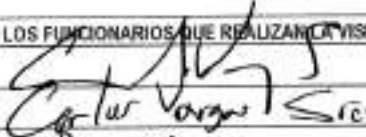
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

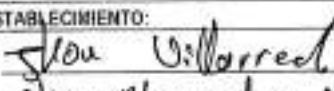
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD
Si ☒ No ☐ Cuál _____

VI. OBSERVACIONES
Por parte de la autoridad sanitaria: <i>Se recomienda subsanar los hallazgos</i>

Por parte del establecimiento: 

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy <u>26</u> del mes de <u>Dic</u> del año <u>2023</u> en la Ciudad de <u>Montealegre</u> .
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZARON LA VISITA:	
Firma:  Nombre: <u>Carlos Vargu Soto</u> C.C. No. <u>78076345</u> Cargo: <u>Coordinador SSM</u> Institución: <u>Alcalde</u>	Firma: _____ Nombre: _____ C.C. No. _____ Cargo: _____ Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:	
Firma:  Nombre: <u>Shou Alexander Villareal</u> C.C. No. <u>97436242</u> Cargo: <u>Administrador</u>	Firma: _____ Nombre: _____ C.C. No. _____ Cargo: _____

SP-1-01 Versión 4 2010-02-14	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	
	2023 12 20	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social	

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Claudia Elena Cervera Rojas

* CÉDULA / NIT: 21697600-7 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2500121697600

* NOMBRE COMERCIAL: Pollo Cali (Asado mi Cali al carbón)

* DIRECCIÓN: Drag 12 no 5-29 MATRÍCULA MERCANTIL: 108686

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

Banco ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Casero ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cal: La Granja

TELÉFONOS: 3012429603 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: helen1024@live.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Claudia Elena Cervera Rojas

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 21697600-7

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Drag 12 no 5-29 B/La Granja

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 9:00 am - 11:00 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

*** 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 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 observan barreras de protección en área de cocina.	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2; Artículo 33, Números 1, 2 y 3.)	X	1	0		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 6, Números 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9,1%		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, 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 836 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 encuentran vencidos.	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 35, Numeral 5 y 7)	7	X	0	No se evidencia uso de trapobocas.	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 36)	4	X	0	Se observan certificados vencidos.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		13,5%		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta		

Gobierno de la **CE TE**



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 7506 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	5	X	0	Se evidencian salp. y aditivos preparados 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 203, 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 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 5, 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 almacenamiento de agua en 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	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 material en suelo en zona de almacenamiento	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 25)	2	X	0	No se tienen registros.	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
78,5	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:

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 Mayo 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: Cortez Argueta Sierra
C.C. No. 28976345
Cargo: Contratista SSM
Institución: Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: M. Consuelo Caravel
C.C. No. 43 417 336
Cargo: Administración

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

SP-1-01
Versión 4
30-09-2014

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

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acto No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 12 18	Montevía	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO DEL GATERO

RAZÓN SOCIAL: Crisma Canache Villegas

* C.C. / NIT: 26176517 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300126176517

* NOMBRE COMERCIAL: Restaurante Donde Crisma

* DIRECCIÓN: Lc 256 MATRÍCULA MERCANTIL:

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montevía

Barrío ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ LP2 ☐

Otro ☒ Cui: Merendo de Oriente

TELÉFONOS: 3205735331 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: No Registrado

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Crisma Canache Villegas

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 26176517

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Lc 256 Merendo de Oriente

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montevía

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 7:00 am - 3:00 pm * 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: <u></u>	



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)	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)	4	X	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)	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)	7	X	0	
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	
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	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 36)	4	X	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12.5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la **CE TE**

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 663, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 635 de 2013.)	5	2	0	Se evidencian materias primas almacenadas 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 26, Numeral 4.)	7		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 tiene registro de temperatura de alimentos y equipos.	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 663/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6; Artículo 33, Numeral 9.)	7	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, 4, 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 observa flujo de almacenamiento de agua.	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Números 5 y 10.)	4	7	0	Se evidencia flujo en el drenaje de residuos líquidos.	C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Números 5, 6 y 7; Artículo 16, Numeral 11.)	4	7	0	Conexión sin tapas.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	7		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	7	3.5	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	7	No se evidencia plan de Saneamiento; no se tiene 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.
71.5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

Gobierno de la **GE TE**



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 18 del mes de Dic 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]
Carlos Vargas Soto
7806225
Contratista
SSM Alcalde

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

[Firma]
Carmen Camacho
26176517
Dueña

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 12 18	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

Luz Estrella Abisand Argel

* CÉDULA / NIT

1067859452

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

230011067859452

* NOMBRE COMERCIAL

Restaurante La Negra

* DIRECCIÓN

Local 250

MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

Barrio ☐

Vereda ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Casero ☐

UPZ ☐

Otro ☒

Cui: Mercado Popular de Oriente

TELÉFONOS

320 622 0779

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

abisandluz@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Luz Estrella Abisand Argel

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

1067859452

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐

C.E. ☐

NIT ☐

* Número de documento

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Local 250 Mercado Popular de Oriente

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

1-8 6:00am - 3:00pm

* NÚMERO DE TRABAJADORES

5

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 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 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)	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	Faltas en la intensidad de luz en área de producción.
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	No se evidencia papel de Seguridad.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7%			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 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 6 y 10, Resoluciones 681, 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	2.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4.)	2	1	X	No se evidencia.
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 delantales; con aretes.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	X	0	No se encuentran actualizados.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12.5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la **GE TE**



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, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3; Resolución 5109 de 2005; Resolución 1505 de 2011; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 634 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se hacen materias primas sin rotulos	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 hacen registros de temperatura en alimentos y equipo.	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	No poseen tanque de almacenamiento de agua.	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4; Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	X	0	Alberca de descarga de residuos.	C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7; Artículo 18, Numeral 11.)	4	2	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	X		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	X	3.5	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se observa Plan de saneamiento. No se hacen 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 (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%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

Gobierno de la **CE TE**



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 18 del mes de Diciembre del año 2023 en la Ciudad de Montería.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Carlos Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No:	28076315	C.C. No:	
Cargo:	Coordinador SSM	Cargo:	
Institución:	Alcalalía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Luz Estela Abscoud	Nombre:	
C.C. No:	1067859457	C.C. No:	
Cargo:	Dueña	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

Invitro



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023-12-18	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Aury Correa Correa

* CÉDULA / NIT 32801896 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 2300132801896

* NOMBRE COMERCIAL Paladar Refrante

* DIRECCIÓN Lc 241 MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

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

Otro ☒ Cui Mercado Popular del Oriente

TÉLEFONOS 3134862234 FAX

CORREO ELECTRÓNICO correocorreaurycorrea@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Aury Correa Correa

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 32801896

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Lc 241 Mercado Popular del Oriente

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

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

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

* MOTIVO DE LA VISITA

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

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 30, 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 observó deterioro en pintura de paredes.
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.)	4	X	0	buenas sin condiciones de saneamiento.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7.5%			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	
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 835 de 2013)	7	X	0	Se evidencian superficies con moho.
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 observa.
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.)	7	X	0	No se evidencian uso de delantales blancos y tapabocas
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 36.)	4	X	0	No se encuentra actualizado
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12.5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la **CE TE**



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	Alimento 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 35, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 263, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 3.4.)	7	X	0	No se observan registros de temperatura de alimentos / equipos.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					19%
					La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	X	0	Se observan tanques de almacenamiento de agua sin registros de limpieza y desinfección.
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	X	0	deberían de disponer tapadera.
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	2	
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 26 Numeral 1.)	7	X	0	Se evidencia material en desuso.
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 tienen registros.
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.
20%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

Gobierno de la **GE TE**



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 18 del mes de Dic 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
78076134
Contratista SSM
Alcalde

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Acely Correa Pineda
Acely Correa Pineda
32 801 896
Administradora

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2015 12 18	Montevideo	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Jorge Diaz Topin

* CEDULA / NIT: 78696444 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 230017869644

* NOMBRE COMERCIAL: Restaurante Las Rivas de Ledy

* DIRECCIÓN: Lc 240 MATRÍCULA MERCANTIL:

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montevideo

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

Otro ☒ Café Mercedo Popular de Oriente

TELÉFONOS: 3215436175 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: No registra

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jorge Diaz Topin

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ N.T. ☐ Número de documento: 78696444

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Lc 240 Mercedo Popular de Oriente

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montevideo

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 1-0 7:00 am - 2:00 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 5

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
<u>/</u>				<u>/</u> %

* MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inacceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como 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 aplicarse 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 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2 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 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	X	0	No se observan requisitos de Saneamiento de manos.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8%			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9. Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	X	2.5	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	X	3.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12%			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X	3.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No se observan
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 el uso de guantes y paños.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14.5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la REPÚBLICA DE EL SALVADOR

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 preparaciones alimenticias 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 18, Numeral 3.1, 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 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6; Artículo 33, Numeral 9.)	4	X	0	Se observan alimentos almacenados sin protección.	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12%			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 2715 de 2007, Artículo 9.)	7	X	0	No se observa fuente de almacenamiento para abastecer un día de producción.	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 19.)	4	X	0	Submarías de drenajes tapados.	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.)	X	3.5	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 16; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No poseen plan de saneamiento; no tienen 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 (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%	

Gobierno de la CE TE



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 18 del mes de Dic 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 Vargara Sierra
28076375
Asesorista SSM
Alcaldía

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Jorge Luis
78696474
mesero

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Jorge Luis
78696474
mesero

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 12 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: <u>Arleth Gutman Argumedo</u>			
* CÉDULA / NIT	<u>50938036</u>	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	<u>2300150938036</u>
* NOMBRE COMERCIAL: <u>Bocador del Sino</u>			
* DIRECCIÓN	<u>Lc 238-239</u>	MATRÍCULA MERCANTIL	_____
* DEPARTAMENTO	<u>Córdoba</u>	* MUNICIPIO	<u>Montería</u>
Barrio ☐	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
Otro ☒	Cual: <u>Mercado Popular de Oriente</u>		
TELÉFONOS	<u>300 407 7886</u>	FAX	_____
CORREO ELECTRÓNICO: <u>arlethgutman88@gmail.com</u>			
NOMBRE DEL PROPIETARIO: <u>Arleth Gutman Argumedo</u>			
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	<u>50938036</u>
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____			
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento	_____
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: <u>Lc 238-239 Mercado Popular de Oriente</u>			
* DEPARTAMENTO	<u>Córdoba</u>	* MUNICIPIO	<u>Montería</u>
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	<u>1-D 6:00 am - 9:00 pm</u>	* NÚMERO DE TRABAJADORES	<u>6</u>

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>12/18/2023</u>	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN <u>100</u> %
		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, 2.2 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 5 y 7; Artículo 33, Numeral 8)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.2; Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	2	X	0	Se observan paredes de cocina deteriorada
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 8 y 11)	4	X	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7.5			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)	5	X	0	Se evidencian oxidos en mesones.
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 652, 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	0.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No se observa
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7)	X	3.5	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la **GE** **TE**



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, 834 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se pudo ver que algunos preparan en el establecimiento sin control.	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 2.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se tienen registros de temperatura de alimentos. Ej: pan	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	No se mantiene registro de agua que garantiza la producción.	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Números 5 y 10.)	4	X	0	Albergo de desechos líquidos.	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	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 encuentran Plan de Saneamiento; no se tienen 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 mas de los aspectos a evaluar sea identificado como critico 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.
29%	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

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 18 del mes de Diciembre 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:

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-1-07
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invimo



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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Yurleidis Diaz Peña		
* CEDULA / NIT	1041262429	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	230011041262429
* NOMBRE COMERCIAL	La Sombrita		
* DIRECCIÓN	cll 11 # 8C-05	MATRÍCULA MERCANTIL	1632SD
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montaña
Barrío ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Casero ☐	UPZ ☐
Otro ☐	Cual ☐	Buena Vista	
TELÉFONOS	3105967693	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	cinizaroz4@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Yurleidis Diaz Peña		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ CE ☐ NIT ☐	Número de documento	1041262429
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Yurleidis Diaz Peña		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ CE ☐ NIT ☐	Número de documento	1041262429
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	cll 11 # 8C-05 B Buena Vista		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montaña
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	9:00 AM - 10:00 PM L-D	* NÚMERO DE TRABAJADORES	2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
	PENDIENTE		
	DESFAVORABLE		

* MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar 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. (Decreto 1086 de 2012 Artículo 23. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.7 Artículo 84 y 85)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1086 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2. Artículo 84 y 85)	2	X	0	Se evidencian pisos porosos en la zona de venta.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1086 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 1086 de 2012 Artículo 23. Numerales 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		97.			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 1086 de 2012. Artículo 26. Artículo 28. Numeral 10. Artículo 84)	X	3.5	0	
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1086 de 2012. Artículo 28. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9)	X	3.5	0	
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1086 de 2012. Artículo 27)	5	2X	0	Se evidencia que faltan personas por certificado de capacitación
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16.5X			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 1086 de 2012. Artículo 25. Numerales 1, 2, 8. Artículo 30 Parágrafo. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 836 de 2013)	X	3	0	
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1086 de 2012. Artículo 25. Numeral 1)	X	3	0	



3.3	Condiciones de almacenamiento. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 62 Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8)	X	3.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 99%					La calificación del bloque corresponde al 19% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numeral 3 Artículo 88 Resolución 3115 de 2007 Artículo 9 Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Numeral 3)	X	3.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numeral 4 Artículo 88)	X	3	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numeral 5 Artículo 25 Numeral 7 Artículo 88)	6	X	0	Se abandonan material en desuso. Se abandona Cereza sin bolsa.	C
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1686 de 2012 Art. 35 Numeral 3)	X		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numeral 6.4 Artículo 62 Numeral 1 Artículo 30 Numeral 1)	7	X	0	Se abandonan productos en desorden y acumulación de suciedad en zona de almacenamiento	C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 35 Artículo 88)	X	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 31.5%					La calificación del bloque corresponde al 38% del total del acta	

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Procedencia de bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 46, 47 Artículo 62 Numeral 3)	X		0		C
5.2	Leyendas obligatorias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 50)	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 14%					La calificación del bloque corresponde al 14% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
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 ☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se informa al vigilado que se toma evidencia fotográfica
3 fotos

Por parte del establecimiento:

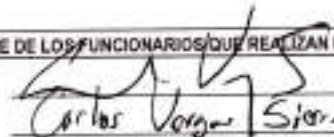
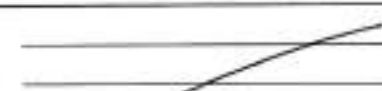
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

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 Diciembre del año 2023 en la Ciudad de Montería

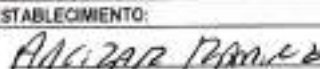
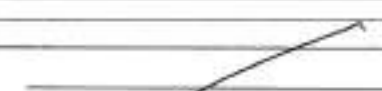
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma: 	Firma: 
Nombre: <u>Carlos Vergara Sierra</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>73026325</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Contratista</u>	Cargo: _____
Institución: <u>SSM Alcaldía</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: 	Firma: 
Nombre: <u>Raulaia Parake</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>72023074</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Propietario</u>	Cargo: _____

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

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

Invirto



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 12 15	Montevideo	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* Campo obligatorio

RAZÓN SOCIAL

Mercado Morir Mercado Silgado

* CÉDULA / NT

1067912649-8

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 23001106+912649

* NOMBRE COMERCIAL

Chorizos y Comidas El Mono

* DIRECCIÓN

Avenue 9 Dg 5 Hys

MATRÍCULA MERCANTIL 158027

* DEPARTAMENTO

Cordoba

* MUNICIPIO Montevideo

Barrío ☒

Vereda ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Casario ☐

UPZ ☐

Otro ☐

Cuñ 2r Graya

TELÉFONOS

3005458495

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

mercado.mercado2518@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Mercado Morir Mercado Silgado

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NT ☐

Número de documento 1067912649

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐

C.E. ☐

NT ☐

* Número de documento

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

M7 G Lt 34 - Br 2 de Septiembre

* DEPARTAMENTO

Cordoba

* MUNICIPIO

Montevideo

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

L-D 2pm - 12:00am

* NÚMERO DE TRABAJADORES

4

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

* 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.
Otros (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 impide 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 30, Numerales 1, 2, 3, 4, 5 y 7, Artículo 33, Numeral 10)	2	X	0	No se observan barreras de protección en área de elaboración de comida
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, 6 y 8, Artículo 33, Numeral 4.)	2	X	0	El techo es de material? NO sanitario (Madera)
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		8%			La calificación del bloque corresponde al 10% de 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 9 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% de 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	Se advierte que algunos manipuladores no poseen certificado médico como manipulación 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 36, Artículo 37, Numeral 5 y 7.)	7	X	0	Se advierte personal sin dobletes, sin guantes, uso de accesorios
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 36.)	4	X	0	Se advierte que algunos de los manipuladores no poseen certificados en BPM
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		13,5%			La calificación del bloque corresponde al 20% de total del acta

No se encuentran cables de
energía de aluminio y
se hacen algunos trabajos
en el piso.

Se $\vec{a}$ e $\vec{b}$ concorre sin $\vec{a}$

83.1

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 ☐ Cual

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda submerjar 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 15 del mes de Dic 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 Víctor Sierra
C.C. No. 92046315
Cargo: Gerente Técnico SSM
Institución: Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:
Nombre: Juan Carlos Mercedes
C.C. No. 1069488407
Cargo: propietario

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

SP-1-01
Versión 4
2018-06-14

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 12 15	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: Amelia Gregoria Almanza Negrete

* CEDULA / NIT: 50935327-8 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300150935327

* NOMBRE COMERCIAL: Fall Salvajada

* DIRECCIÓN: Av 9 N 4-37 MATRÍCULA MERCANTIL: 163870

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montevideo

Barrio ☒ Vereda ☐ Corriente ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Conregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cui: La Grana

TELÉFONOS: 3215176046 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: amelialmanzanegrete@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Amelia Gregoria Almanza Negrete

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 50935327

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Av 9 N 4-37 B1 La Grana

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montevideo

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 3:30pm - 2:00am * NÚMERO DE TRABAJADORES: 9

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
	DESFAVORABLE	

✓ 1 ✓

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

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES				
EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño. (Resolución 2674/2012, Artículo E, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.15, 1.16, 1.17, 1.18, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 1.27, 1.28, 1.29, 1.30, 1.31, 1.32, 1.33, 1.34, 1.35, 1.36, 1.37, 1.38, 1.39, 1.40, 1.41, 1.42, 1.43, 1.44, 1.45, 1.46, 1.47, 1.48, 1.49, 1.50, 1.51, 1.52, 1.53, 1.54, 1.55, 1.56, 1.57, 1.58, 1.59, 1.60, 1.61, 1.62, 1.63, 1.64, 1.65, 1.66, 1.67, 1.68, 1.69, 1.70, 1.71, 1.72, 1.73, 1.74, 1.75, 1.76, 1.77, 1.78, 1.79, 1.80, 1.81, 1.82, 1.83, 1.84, 1.85, 1.86, 1.87, 1.88, 1.89, 1.90, 1.91, 1.92, 1.93, 1.94, 1.95, 1.96, 1.97, 1.98, 1.99, 2.00, 2.01, 2.02, 2.03, 2.04, 2.05, 2.06, 2.07, 2.08, 2.09, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20, 2.21, 2.22, 2.23, 2.24, 2.25, 2.26, 2.27, 2.28, 2.29, 2.30, 2.31, 2.32, 2.33, 2.34, 2.35, 2.36, 2.37, 2.38, 2.39, 2.40, 2.41, 2.42, 2.43, 2.44, 2.45, 2.46, 2.47, 2.48, 2.49, 2.50, 2.51, 2.52, 2.53, 2.54, 2.55, 2.56, 2.57, 2.58, 2.59, 2.60, 2.61, 2.62, 2.63, 2.64, 2.65, 2.66, 2.67, 2.68, 2.69, 2.70, 2.71, 2.72, 2.73, 2.74, 2.75, 2.76, 2.77, 2.78, 2.79, 2.80, 2.81, 2.82, 2.83, 2.84, 2.85, 2.86, 2.87, 2.88, 2.89, 2.90, 2.91, 2.92, 2.93, 2.94, 2.95, 2.96, 2.97, 2.98, 2.99, 3.00, 3.01, 3.02, 3.03, 3.04, 3.05, 3.06, 3.07, 3.08, 3.09, 3.10, 3.11, 3.12, 3.13, 3.14, 3.15, 3.16, 3.17, 3.18, 3.19, 3.20, 3.21, 3.22, 3.23, 3.24, 3.25, 3.26, 3.27, 3.28, 3.29, 3.30, 3.31, 3.32, 3.33, 3.34, 3.35, 3.36, 3.37, 3.38, 3.39, 3.40, 3.41, 3.42, 3.43, 3.44, 3.45, 3.46, 3.47, 3.48, 3.49, 3.50, 3.51, 3.52, 3.53, 3.54, 3.55, 3.56, 3.57, 3.58, 3.59, 3.60, 3.61, 3.62, 3.63, 3.64, 3.65, 3.66, 3.67, 3.68, 3.69, 3.70, 3.71, 3.72, 3.73, 3.74, 3.75, 3.76, 3.77, 3.78, 3.79, 3.80, 3.81, 3.82, 3.83, 3.84, 3.85, 3.86, 3.87, 3.88, 3.89, 3.90, 3.91, 3.92, 3.93, 3.94, 3.95, 3.96, 3.97, 3.98, 3.99, 4.00, 4.01, 4.02, 4.03, 4.04, 4.05, 4.06, 4.07, 4.08, 4.09, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14, 4.15, 4.16, 4.17, 4.18, 4.19, 4.20, 4.21, 4.22, 4.23, 4.24, 4.25, 4.26, 4.27, 4.28, 4.29, 4.30, 4.31, 4.32, 4.33, 4.34, 4.35, 4.36, 4.37, 4.38, 4.39, 4.40, 4.41, 4.42, 4.43, 4.44, 4.45, 4.46, 4.47, 4.48, 4.49, 4.50, 4.51, 4.52, 4.53, 4.54, 4.55, 4.56, 4.57, 4.58, 4.59, 4.60, 4.61, 4.62, 4.63, 4.64, 4.65, 4.66, 4.67, 4.68, 4.69, 4.70, 4.71, 4.72, 4.73, 4.74, 4.75, 4.76, 4.77, 4.78, 4.79, 4.80, 4.81, 4.82, 4.83, 4.84, 4.85, 4.86, 4.87, 4.88, 4.89, 4.90, 4.91, 4.92, 4.93, 4.94, 4.95, 4.96, 4.97, 4.98, 4.99, 5.00, 5.01, 5.02, 5.03, 5.04, 5.05, 5.06, 5.07, 5.08, 5.09, 5.10, 5.11, 5.12, 5.13, 5.14, 5.15, 5.16, 5.17, 5.18, 5.19, 5.20, 5.21, 5.22, 5.23, 5.24, 5.25, 5.26, 5.27, 5.28, 5.29, 5.30, 5.31, 5.32, 5.33, 5.34, 5.35, 5.36, 5.37, 5.38, 5.39, 5.40, 5.41, 5.42, 5.43, 5.44, 5.45, 5.46, 5.47, 5.48, 5.49, 5.50, 5.51, 5.52, 5.53, 5.54, 5.55, 5.56, 5.57, 5.58, 5.59, 5.60, 5.61, 5.62, 5.63, 5.64, 5.65, 5.66, 5.67, 5.68, 5.69, 5.70, 5.71, 5.72, 5.73, 5.74, 5.75, 5.76, 5.77, 5.78, 5.79, 5.80, 5.81, 5.82, 5.83, 5.84, 5.85, 5.86, 5.87, 5.88, 5.89, 5.90, 5.91, 5.92, 5.93, 5.94, 5.95, 5.96, 5.97, 5.98, 5.99, 6.00, 6.01, 6.02, 6.03, 6.04, 6.05, 6.06, 6.07, 6.08, 6.09, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17, 6.18, 6.19, 6.20, 6.21, 6.22, 6.23, 6.24, 6.25, 6.26, 6.27, 6.28, 6.29, 6.30, 6.31, 6.32, 6.33, 6.34, 6.35, 6.36, 6.37, 6.38, 6.39, 6.40, 6.41, 6.42, 6.43, 6.44, 6.45, 6.46, 6.47, 6.48, 6.49, 6.50, 6.51, 6.52, 6.53, 6.54, 6.55, 6.56, 6.57, 6.58, 6.59, 6.60, 6.61, 6.62, 6.63, 6.64, 6.65, 6.66, 6.67, 6.68, 6.69, 6.70, 6.71, 6.72, 6.73, 6.74, 6.75, 6.76, 6.77, 6.78, 6.79, 6.80, 6.81, 6.82, 6.83, 6.84, 6.85, 6.86, 6.87, 6.88, 6.89, 6.90, 6.91, 6.92, 6.93, 6.94, 6.95, 6.96, 6.97, 6.98, 6.99, 7.00, 7.01, 7.02, 7.03, 7.04, 7.05, 7.06, 7.07, 7.08, 7.09, 7.10, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17, 7.18, 7.19, 7.20, 7.21, 7.22, 7.23, 7.24, 7.25, 7.26, 7.27, 7.28, 7.29, 7.30, 7.31, 7.32, 7.33, 7.34, 7.35, 7.36, 7.37, 7.38, 7.39, 7.40, 7.41, 7.42, 7.43, 7.44, 7.45, 7.46, 7.47, 7.48, 7.49, 7.50, 7.51, 7.52, 7.53, 7.54, 7.55, 7.56, 7.57, 7.58, 7.59, 7.60, 7.61, 7.62, 7.63, 7.64, 7.65, 7.66, 7.67, 7.68, 7.69, 7.70, 7.71, 7.72, 7.73, 7.74, 7.75, 7.76, 7.77, 7.78, 7.79, 7.80, 7.81, 7.82, 7.83, 7.84, 7.85, 7.86, 7.87, 7.88, 7.89, 7.90, 7.91, 7.92, 7.93, 7.94, 7.95, 7.96, 7.97, 7.98, 7.99, 8.00, 8.01, 8.02, 8.03, 8.04, 8.05, 8.06, 8.07, 8.08, 8.09, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16, 8.17, 8.18, 8.19, 8.20, 8.21, 8.22, 8.23, 8.24, 8.25, 8.26, 8.27, 8.28, 8.29, 8.30, 8.31, 8.32, 8.33, 8.34, 8.35, 8.36, 8.37, 8.38, 8.39, 8.40, 8.41, 8.42, 8.43, 8.44, 8.45, 8.46, 8.47, 8.48, 8.49, 8.50, 8.51, 8.52, 8.53, 8.54, 8.55, 8.56, 8.57, 8.58, 8.59, 8.60, 8.61, 8.62, 8.63, 8.64, 8.65, 8.66, 8.67, 8.68, 8.69, 8.70, 8.71, 8.72, 8.73, 8.74, 8.75, 8.76, 8.77, 8.78, 8.79, 8.80, 8.81, 8.82, 8.83, 8.84, 8.85, 8.86, 8.87, 8.88, 8.89, 8.90, 8.91, 8.92, 8.93, 8.94, 8.95, 8.96, 8.97, 8.98, 8.99, 9.00, 9.01, 9.02, 9.03, 9.04, 9.05, 9.06, 9.07, 9.08, 9.09, 9.10, 9.11, 9.12, 9.13, 9.14, 9.15, 9.16, 9.17, 9.18, 9.19, 9.20, 9.21, 9.22, 9.23, 9.24, 9.25, 9.26, 9.27, 9.28, 9.29, 9.30, 9.31, 9.32, 9.33, 9.34, 9.35, 9.36, 9.37, 9.38, 9.39, 9.40, 9.41, 9.42, 9.43, 9.44, 9.45, 9.46, 9.47, 9.48, 9.49, 9.50, 9.51, 9.52, 9.53, 9.54, 9.55, 9.56, 9.57, 9.58, 9.59, 9.60, 9.61, 9.62, 9.63, 9.64, 9.65, 9.66, 9.67, 9.68, 9.69, 9.70, 9.71, 9.72, 9.73, 9.74, 9.75, 9.76, 9.77, 9.78, 9.79, 9.80, 9.81, 9.82, 9.83, 9.84, 9.85, 9.86, 9.87, 9.88, 9.89, 9.90, 9.91, 9.92, 9.93, 9.94, 9.95, 9.96, 9.97, 9.98, 9.99, 10.00, 10.01, 10.02, 10.03, 10.04, 10.05, 10.06, 10.07, 10.08, 10.09, 10.10, 10.11, 10.12, 10.13, 10.14, 10.15, 10.16, 10.17, 10.18, 10.19, 10.20, 10.21, 10.22, 10.23, 10.24, 10.25, 10.26, 10.27, 10.28, 10.29, 10.30, 10.31, 10.32, 10.33, 10.34, 10.35, 10.36, 10.37, 10.38, 10.39, 10.40, 10.41, 10.42, 10.43, 10.44, 10.45, 10.46, 10.47, 10.48, 10.49, 10.50, 10.51, 10.52, 10.53, 10.54, 10.55, 10.56, 10.57, 10.58, 10.59, 10.60, 10.61, 10.62, 10.63, 10.64, 10.65, 10.66, 10.67, 10.68, 10.69, 10.70, 10.71, 10.72, 10.73, 10.74, 10.75, 10.76, 10.77, 10.78, 10.79, 10.80, 10.81, 10.82, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.87, 10.88, 10.89, 10.90, 10.91, 10.92, 10.93, 10.94, 10.95, 10.96, 10.97, 10.98, 10.99, 11.00, 11.01, 11.02, 11.03, 11.04, 11.05, 11.06, 11.07, 11.08, 11.09, 11.10, 11.11, 11.12, 11.13, 11.14, 11.15, 11.16, 11.17, 11.18, 11.19, 11.20, 11.21, 11.22, 11.23, 11.24, 11.25, 11.26, 11.27, 11.28, 11.29, 11.30, 11.31, 11.32, 11.33, 11.34, 11.35, 11.36, 11.37, 11.38, 11.39, 11.40, 11.41, 11.42, 11.43, 11.44, 11.45, 11.46, 11.47, 11.48, 11.49, 11.50, 11.51, 11.52, 11.53, 11.54, 11.55, 11.56, 11.57, 11.58, 11.59, 11.60, 11.61, 11.62, 11.63, 11.64, 11.65, 11.66, 11.67, 11.68, 11.69, 11.70, 11.71, 11.72, 11.73, 11.74, 11.75, 11.76, 11.77, 11.78, 11.79, 11.80, 11.81, 11.82, 11.83, 11.84, 11.85, 11.86, 11.87, 11.88, 11.89, 11.90, 11.91, 11.92, 11.93, 11.94, 11.95, 11.96, 11.97, 11.98, 11.99, 12.00, 12.01, 12.02, 12.03, 12.04, 12.05, 12.06, 12.07, 12.08, 12.09, 12.10, 12.11, 12.12, 12.13, 12.14, 12.15, 12.16, 12.17, 12.18, 12.19, 12.20, 12.21, 12.22, 12.23, 12.24, 12.25, 12.26, 12.27, 12.28, 12.29, 12.30, 12.31, 12.32, 12.33, 12.34, 12.35, 12.36, 12.37, 12.38, 12.39, 12.40, 12.41, 12.42, 12.43, 12.44, 12.45, 12.46, 12.47, 12.48, 12.49, 12.50, 12.51, 12.52, 12.53, 12.54, 12.55, 12.56, 12.57, 12.58, 12.59, 12.60, 12.61, 12.62, 12.63, 12.64, 12.65, 12.66, 12.67, 12.68, 12.69, 12.70, 12.71, 12.72, 12.73, 12.74, 12.75, 12.76, 12.77, 12.78, 12.79, 12.80, 12.81, 12.82, 12.83, 12.84, 12.85, 12.86, 12.87, 12.88, 12.89, 12.90, 12.91, 12.92, 12.93, 12.94, 12.95, 12.96, 12.97, 12.98, 12.99, 13.00, 13.01, 13.02, 13.03, 13.04, 13.05, 13.06, 13.07, 13.08, 13.09, 13.10, 13.11, 13.12, 13.13, 13.14, 13.15, 13.16, 13.17, 13.18, 13.19, 13.20, 13.21, 13.22, 13.23, 13.24, 13.25, 13.26, 13.27, 13.28, 13.29, 13.30, 13.31, 13.32, 13.33, 13.34, 13.35, 13.36, 13.37, 13.38, 13.39, 13.40, 13.41, 13.42, 13.43, 13.44, 13.45, 13.46, 13.47, 13.48, 13.49, 13.50, 13.51, 13.52, 13.53, 13.54, 13.55, 13.56, 13.57, 13.58, 13.59, 13.60, 13.61, 13.62, 13.63, 13.64, 13.65, 13.66, 13.67, 13.68, 13.69, 13.70, 13.71, 13.72, 13.73, 13.74, 13.75, 13.76, 13.77, 13.78, 13.79, 13.80, 13.81, 13.82, 13.83, 13.84, 13.85, 13.86, 13.87, 13.88, 13.89, 13.90, 13.91, 13.92, 13.93, 13.94, 13.95, 13.96, 13.97, 13.98, 13.99, 14.00, 14.01, 14.02, 14.03, 14.04, 14.05, 14.06, 14.07, 14.08, 14.09, 14.10, 14.11, 14.12, 14.13, 14.14, 14.15, 14.16, 14.17, 14.18, 14.19, 14.20, 14.21, 14.22, 14.23, 14.24, 14.25, 14.26, 14.27, 14.28, 14.29, 14.30, 14.31, 14.32, 14.33, 14.34, 14.35, 14.36, 14.37, 14.38, 14.39, 14.40, 14.41, 14.42, 14.43, 14.44, 14.45, 14.46, 14.47, 14.48, 14.49, 14.50, 14.51, 14.52, 14.53, 14.54, 14.55, 14.56, 14.57, 14.58, 14.59, 14.60, 14.61, 14.62, 14.63, 14.64, 14.65, 14.66, 14.67, 14.68, 14.69, 14.70, 14.71, 14.72, 14.73, 14.74, 14.75, 14.76, 14.77, 14.78, 14.79, 14.80, 14.81, 14.82, 14.83, 14.84, 14.85, 14.86, 14.87, 14.88, 14.89, 14.90, 14.91, 14.92, 14.93, 14.94, 14.95, 14.96, 14.97, 14.98, 14.99, 15.00, 15.01, 15.02, 15.03, 15.04, 15.05, 15.06, 15.07, 15.08, 15.09, 15.10, 15.11, 15.12, 15.13, 15.14, 15.15, 15.16, 15.17, 15.18, 15.19, 15.20, 15.21, 15.22, 15.23, 15.24, 15.25, 15.26, 15.27, 15.28, 15.29, 15.30, 15.31, 15.32, 15.33, 15.34, 15.35, 15.36, 15.37, 15.38, 15.39, 15.40, 15.41, 15.42, 15.43, 15.44, 15.45, 15.46, 15.47, 15.48, 15.49, 15.50, 15.51, 15.52, 15.53, 15.54, 15.55, 15.56, 15.57, 15.58, 15.59, 15.60, 15.61, 15.62, 15.63, 15.64, 15.65, 15.66, 15.67, 15.68, 15.69, 15.70, 15.71, 15.72, 15.73, 15.74, 15.75, 15.76, 15.77, 15.78, 15.79, 15.80, 15.81, 15.82, 15.83, 15.84, 15.85, 15.86, 15.87, 15.88, 15.89, 15.90, 15.91, 15.92, 15.93, 15.94, 15.95, 15.96, 15.97, 15.98, 15.99, 16.00, 16.01, 16.02, 16.03, 16.04, 16.05, 16.06, 16.07, 16.08, 16.09, 16.10, 16.11, 16.12, 16.13, 16.14, 16.15, 16.16, 16.17, 16.18, 16.19, 16.20, 16.21, 16.22, 16.23, 16.24, 16.25, 16.26, 16.27, 16.28, 16.29, 16.30, 16.31, 16.32, 16.33, 16.34, 16.35, 16.36, 16.37, 16.38, 16.39, 16.40, 16.41, 16.42, 16.43, 16.44, 16.45, 16.46, 16.47, 16.48, 16.49, 16.50, 16.51, 16.52, 16.53, 16.54, 16.55, 16.56, 16.57, 16.58, 16.59, 16.60, 16.61, 16.62, 16.63, 16.64, 16.65, 16.66, 16.67, 16.68, 16.69, 16.70, 16.71, 16.72, 16.73, 16.74, 16.75, 16.76, 16.77, 16.78, 16.79, 16.80, 16.81, 16.82, 16.83, 16.84, 16.85, 16.86, 16.87, 16.88, 16.89, 16.90, 16.91, 16.92, 16.93, 16.94, 16.95, 16.96, 16.97, 16.98, 16.99, 17.00, 17.01, 17.02, 17.03, 17.04, 17.05, 17.06, 17.07, 17.08, 17.09, 17.10, 17.11, 17.12, 17.13, 17.14, 17.15, 17.16, 17.17, 17.18, 17.19, 17.20, 17.21, 17.22, 17.23, 17.24, 17.25, 17.26, 17.27, 17.28, 17.29, 17.30, 17.31, 17.32, 17.33, 17.34, 17.35, 17.36, 17.37, 17.38, 17.39, 17.40, 17.41, 17.42, 17.43, 17.44, 17.45, 17.46, 17.47, 17.48, 17.49, 17.50, 17.51, 17.52, 17.53, 17.54, 17.55, 17.56, 17.57, 17.58, 17.59, 17.60, 17.61, 17.62, 17.63, 17.64, 17.65, 17.66, 17.67, 17.68, 17.69, 17.70, 17.71, 17.72, 17.73, 17.74, 17.75, 17.76, 17.77, 17.78, 17.79, 17.80, 17.81, 17.82, 17.83, 17.84, 17.85, 17.86, 17.87, 17.88, 17.89, 17.90, 17.91, 17.92, 17.93, 17.94, 17.95, 17.96, 17.97, 17.98, 17.99, 18.00, 18.01, 18.02, 18.03, 18.04, 18.05, 18.06, 18.07, 18.08, 18.09, 18.10, 18.11, 18.12, 18.13, 18.14, 18.15, 18.16, 18.17, 18.18, 18.19, 18.20, 18.21, 18.22, 18.23, 18.24, 18.25, 18.26, 18.27, 18.28, 18.29, 18.30, 18.31, 18.32, 18.33, 18.34, 18.35, 18.36, 18.37, 18.38, 18.39, 18.40, 18.41, 18.42, 18.43, 18.44, 18.45, 18.46, 18.47, 18.48, 18.49, 18.50, 18.51, 18.52, 18.53, 18.54, 18.55, 18.56, 18.57, 18.58, 18.59, 18.60, 18.61, 18.62, 18.63, 18.64, 18.65, 18.66, 18.67, 18.68, 18.69, 18.70, 18.71, 18.72, 18.73, 18.74, 18.75, 18.76, 18.77, 18.78, 18.79, 18.80, 18.81, 18.82, 18.83, 18.84, 18.85, 18.86, 18.87, 18.88, 18.89, 18.90, 18.91, 18.92, 18.93, 18.94, 18.95, 18.96, 18.97, 18.98, 18.99, 19.00, 19.01, 19.02, 19.03, 19.04, 19.05, 19.06, 19.07, 19.08, 19.09, 19.10, 19.11, 19.12, 19.13, 19.14, 19.15, 19.16, 19.17, 19.18, 19.19, 19.20, 19.21, 19.22, 19.23, 19.24, 19.25, 19.26, 19.27, 19.28, 19.29, 19.30, 19.31, 19.32, 19.33, 19.34, 19.35, 19.36, 19.37, 19.38, 19.39, 19.40, 19.41, 19.42, 19.43, 19.44, 19.45, 19.46, 19.47, 19.48, 19.49, 19.50, 19.51, 19.52, 19.53, 19.54, 19.55, 19.56, 19.57, 19.58, 19.59, 19.60, 19.61, 19.62, 19.63, 19.64, 19.65, 19.66, 19.67, 19				



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 901 de 1994 Art. 25 Resolución 26142011 Artículo 15 Numerales 1, 2 y 3 Artículo 20 Numerales 1, 2 y 3 Resolución 5176 de 2008 Resolución 1946 de 2011 Resoluciones 862, 4142 y 4143 de 2012, 824 y 831 de 2012)	X			Se obtienen alimentos expuestos sin rotular.
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 26142011 Artículo 16 Numeral 1 Artículo 18 Numeral 1 Artículo 20 Numeral 1 Artículo 22 Numeral 4)	X			
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 1 de 1979 Artículo 350-405 Resolución 26142011 Artículo 16 Numeral 2.1, 2.2, 2.3 y 2.4)	X			No se tienen registros de temperatura de alimentos y equipos.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 862/2012, 26142011 Artículo 16 Numeral 5 y 6 Artículo 20 Numeral 6)	X			Se evidencian alimentos almacenados en el piso.
CALIFICACION DEL BLOQUE		17%			La calificación del bloque corresponde al 25% de total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 26142011 Artículo 8 Numeral 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7 y 2.8 Artículo 25 Numeral 4 Artículo 26 Numeral 5 Resolución 2115 de 2007 Artículo 8)	X			
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 26142011 Artículo 6 Numeral 4 Artículo 25 Numerales 1 y 11)	X			
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 26142011 Artículo 6 Numerales 5 y 6 y 7 Artículo 25 Numeral 11)	X			Se obtienen conchas sin tipo
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 26142011 Artículo 26 Numeral 1)	X			
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 26142011 Artículo 6 Numeral 4.5 Artículo 26 Numeral 1)	X			
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1876 de 2007 Artículo 16 Resolución 26142011 Artículo 26)		X		No se evidencian planes de saneamiento; No se tienen registros.
CALIFICACION DEL BLOQUE		29%			La calificación del bloque corresponde al 50% de total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO: Selección con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los inspectores 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 METODA SANITARIA DE SEGURIDAD RESPECTIVA.
75%	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:

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 15 del mes de Dic del año 2013 en la Ciudad de Montería

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:
Nombre: Carlos Varga Sierra
C.C. No. 78076375
Cargo: Coordinador SSM
Institución: Alceida

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:
Nombre: Juan Camilo Alvarez
C.C. No. 1003450738
Cargo: Cargado

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



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 12 04	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

* CÉDULA / NIT * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

* NOMBRE COMERCIAL

* DIRECCIÓN MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO * MUNICIPIO

Barrío ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Congegimiento ☐ Caserio ☐ UP2 ☐

Otro ☐ Cui

TELÉFONOS FAX

CORREO ELECTRÓNICO

NOMBRE DEL PROPIETARIO

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

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

* DEPARTAMENTO * MUNICIPIO

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO * NÚMERO DE TRABAJADORES

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

* MOTIVO DE LA VISITA

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



EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una I 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 Medidas Sanitarias de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

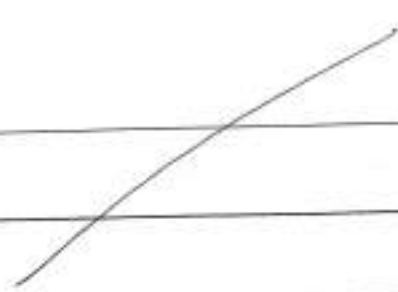
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

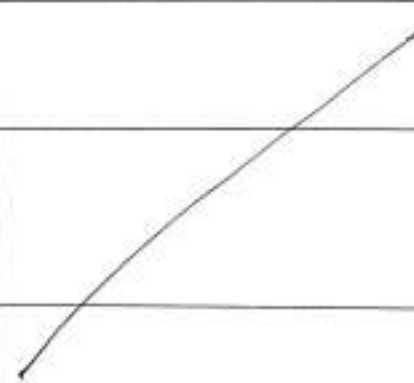
1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.5 y 2.7, Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 1.1, 1.2, 1.4, Numeral 2, 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.)	X	0.75	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 5, Numeral 5.1, 6.2, 6.3, 6.4, Art. 31 Numeral 1, 2.)	3	X	0	Se detecta concha con tapa en baño
1.5	Áreas de exhibición y venta. (Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3, 2.5, Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8,5%			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10, Numeral 2.3, Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3, Art. 31 Numeral 1, 2, 3.)	X	3	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 5 y 10, Resoluciones 583, 4142 y 4143 de 2012, 634 y 635 de 2013.)	X	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12%			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud aparente (signos/lesiones). (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	X	3	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013 Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.)	3	X	0	No se requiere examen de reconocimiento médico actualizado.
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	2	0	No se evidencian certificados en BPM en personal manipulator	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16%			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. 32, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	6	2.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2	1.25	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3.)	2.5	1.25	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	8		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	4	2	0	No se observan planes de saneamiento, no se evidencian 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.)	8	4	0		C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425, Decreto 2278 de 1982, Art. 359, 360, 361, Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103, Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	5	4.5	1		C
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	8	4	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25%			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Procedencia y requisitos legales. (Decreto 561 de 1984, Art. 73, Decreto 1686 de 2012 Art. 46, 47, 49, 50, Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2, Art. 37, Resolución 5109 de 2005.)	2	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 (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%	☒ 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 04 del mes de Dic del año 2023 en la Ciudad de Montería.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Carlos Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.:	78076345	C.C. No.:	
Cargo:	Contratista SSN	Cargo:	
Institución:	Alce laia	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Mabel A. Cansil	Nombre:	
C.C. No.:	1003402852	C.C. No.:	
Cargo:	Vendedor	Cargo:	

SP-1-01

Versión 4
2013-09-14

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

Invitmo



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2013 12 15	Montería	SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL

Tipo de establecimiento

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* Campo obligatorio

RAZÓN SOCIAL

Prehuco Montalvo Eliel Enrique

* CEDULA / NIT

15614548-4

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

230015614548

* NOMBRE COMERCIAL

Rocapallo Asados al Carbon

* DIRECCIÓN

Av 9 # 3-35

MATRÍCULA MERCANTIL

563910

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montecristi

Barrio ☒Vereda ☐Calle ☐Localidad ☐Sector ☐Corregimiento ☐Caserio ☐UPZ ☐Otro ☐Cual ☐ La Granja

TELÉFONO

3205226909

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

josealbertoperez1976@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Prehuco Montalvo Eliel Enrique

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒C.E. ☐NIT ☐

Número de documento

15614548

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐C.E. ☐NIT ☐

* Número de documento

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Mz 13 Lt 3 Br 1º de Mayo

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montecristi

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

1-D 8:30am-11:30pm

* NÚMERO DE TRABAJADORES

9

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		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 INSPECCIÓN / PROCESOS SANCCIONATORIOS 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 califique 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 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, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2 y 2.6, Artículo 32, Números 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Números 1 y 2)	2	X	0	No se evidencian barreras de protección en área de lavado de platos.	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Números 1, 2, Artículo 32, Números 1, 2 y 3)	2	X	0	Se observó proximidad en paredes de alambres.	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Números 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 32, Números 4)	2	X	0	Se evidencian aperturas en techo sin protección.	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		7%			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, 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	2.5	0		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		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, 3, 4, 5, Artículo 14, Números 1 y 2)	X	3.5	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Números 1, 2, 3, 4)	2	X	0	Se evidencian exámenes de reconocimiento médico realizados.	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 y 14, Artículo 38, Artículo 39, Números 1 y 2)	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		19%			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. 88 Resolución 2674/2013 Artículo 16 Numerales 1, 2, 4 y 5; Artículo 35; Numerales 1, 2 y 3; Resolución 5104 de 2003; Resolución 1506 de 2011; Resoluciones 582, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se evidencian algunos preparativos (Soy de Soja/Vinagreta) sin rotular; Alimentos almacenados en piso.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013 Artículo 16, Numeral 7; Artículo 14, Numeral 7; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 8 de 1979 Artículo 283, 425; Resolución 2674/2013 Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se observan registros de temperatura en alimentos y equipos	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 582/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 7 y 9; Artículo 32, Numeral 9.)	X	7	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 6; Resolución 2119 de 2007 Artículo B.)	X	3,5	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4; Artículo 32 Numerales 2 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 19, Numeral 11.)	X	2	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 25, Numeral 3.)	X		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 29 Numeral 1.)	7	X	0	Se observó material orgánico desechado en el área de almacenamiento	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007 Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 36.)	X	1	0		C
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 clasificado 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.
86,5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

Gobierno de la **GE TI**



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 hace saber al establecimiento y a todas las personas vigentes comprendidos en los aspectos regulados 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, breves lecturas y ratificación de contenido de la presente acta, firman los funcionarios personales que intervinieron en la visita hoy 13 de mes de Diciembre de año 2023 en la Ciudad de Managua

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 notificado 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: Arturo Vargas Sierra
C.C. No: 78246815
Cargo: Coordinador SSM
Institución: Ministerio de Salud

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma: [Firma]
Nombre: Marisol E. Cordoba G
C.C. No: 7870264644
Cargo: [Firma]

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

SP-1-01

Versión 4
2019-08-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invirno



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023/1/15	Montefrío	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

Razón Social

Nereida Luz Pedraza Bello

* CÉDULA / NT

1067903828

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 230011067903828

* NOMBRE COMERCIAL

Burger 6 de marzo

* DIRECCIÓN

C. 14 # 15-41 col

MATRÍCULA MERCANTIL 160697

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO Montefrío

 Barrio ☒ Vereda ☐ Corriente ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Compendio ☐ Cantón ☐ IPZ ☐
Otro ☐ Cui 6 de Marzo

TELÉFONOS

3134983902

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

nereidapedraza@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Nereida Luz Pedraza Bello

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐

Número de documento 1067903828

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEYAL

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐ C.E. ☐ NT ☐

* Número de documento

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

C. 16 B # 10-22 B. Risueña

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montefrío

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

L-D 10:00am - 10:00pm

* NÚMERO DE TRABAJADORES

4

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		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 PROEDAS / 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 evidencian barreras de protección en ingreso a zona de producción
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 5.1, 4.2, 5.2, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11)	4	X	0	Presión de agua de lavado/humear se encuentran deteriorados.
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 observan congelador con acumulación de 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 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	X	0	No se observan papeles de reconocimiento médico en las manipuladoras
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 35, Numeral 5 y 7)	7	X	0	No se observan uso de guantes, paños de limpieza en vaso y platos.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 36)	4	X	0	No poseen certificado de educación en BPM actualizado
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		13.5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 69, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5, Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011, Resoluciones 663, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	5	X	0	No se observan gubias en preparación alimentos, medidas de abastecimiento por el establecimiento
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 35, Numeral 4)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1978, Artículo 283, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5)	7	X	0	No se evidencia registro de temperaturas en alimentos y equipos.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013, Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 2)	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 2110 de 2007, Artículo 9)	X	2.5	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)	4	X	0	Se evidencia cacería sin tapar y bala de protección.
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 2)	X		0	No se evidencia certificado de fumigación controlada
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 5.3, Artículo 26, Numeral 1)	7	X	0	Se observó suciedad dentro de equipo de refrigeración.
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 hacen registros.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25.5/			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO: Selección con una única (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los inspectores a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
74,5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

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 normalidad 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:

Se recuerda sobre 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 15 del mes de Diciembre 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 Vergara Soto
C.C. No: 78276325
Cargo: Contratista
Institución: SSM Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Mariam Ortiz P.
C.C. No: 25.653.500
Cargo: Administradora

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

SP-1-01
Versión 4
01/06/14

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
	2023/12/01	Valledupar	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

☐ Productora
☐ Cafetera
☐ Panadería
☐ Fritería
☒ Comedor rápido
☐ Comedor
☐ Otro

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO:
 NOMBRE COMERCIAL: Hecho David Hoyos
 * CUITA / RUT: 1067928298-8 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 250041067928298
 * NOMBRE COMERCIAL: Wing station Monteria
 * DIRECCIÓN: C/ 55 # 14-100 MATRÍCULA MERCANTIL:
 * DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería
 Tipo: ☒ Tienda ☐ Venta ☐ Comedor ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corraimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
 * Otro: ☐ Cui: Valledupar (Doble vía Montería)
 TELÉFONO: 311 330 4224 FAX:
 CORREO ELECTRÓNICO: angel.pedraza@gmail.com
 NOMBRE DEL PROPIETARIO: Hecho David Hoyos
 DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☒ CE ☐ NT ☐ Número de documento: 1067928298
 * NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:
 * DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☐ CE ☐ NT ☐ * Número de documento:
 * DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: C/ 55 # 14-100 Valledupar
 * DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería
 * HORA Y LUGAR DE FUNCIONAMIENTO: Mi. Ma - 5.00pm - 10.30pm * 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

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el indicador para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el indicador para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el indicador 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.
Critico (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 impide 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 2.5; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7; Artículo 33, Numeral 8)	2	X	0	No se observan barridos de protección en caso de corte.	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)	2	X	0	La iluminación no posee protección	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 5 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, 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 583, 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	No se observan exámenes de reconocimiento médico en personal 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 36, Artículo 38, 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	Los certificados en BPM no se encuentran completos.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17/1			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

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

Colectividad de Salud y Seguridad Alimentaria

Inspección



4	REQUISITOS ESPECÍFICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Existencia de materiales primos e insumos. (Resolución 501 de 2014, Art. 10; Resolución 2014/001, Artículo 10; Resoluciones 1, 3, 4 y 5; Resolución 10, Resoluciones 1, 2 y 3; Resolución 1000 de 2016; Resoluciones 1000 de 2017; Resoluciones 001, 444 y 445 de 2013, D11 y D12 de 2013)	2	3	0	Se observan papeterías en colchón, pared y cubetas; arena que cubre el piso.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 10/001, Artículo 10; Resolución 10, Resoluciones 1, 2 y 3; Resolución 10, Resoluciones 1, 2 y 3)	3	0	0		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Reglamento 1010, Artículo 201, 202; Resolución 20/001, Artículo 10; Resolución 1, 2, 3 y 4)	1	3	0	No se observan recipientes de alimentos o alimentos / vegetales.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 10/001 y 20/001, Artículo 10; Resolución 1 y 2, Artículo 11; Resolución 1)	2	2	0		NA C
CATEGORÍA GENERAL DE RIESGO		99%			La calificación del riesgo corresponde al 99% del total del acta	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resoluciones 20/001, Artículo 6; Resolución 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7; Resolución 20, Resoluciones 1, 2, 3 y 4; Resolución 20/001, Artículo 6)	2	3	0	No se observan fangos de cenizas de agua para garantizar la producción.	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 20/001, Artículo 6; Resolución 1, 2, 3 y 4; Resolución 20)	4	2	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 20/001, Artículo 6; Resoluciones 1, 2 y 3; Resolución 11; Resoluciones 1, 2 y 3; Resolución 11)	4	3	0	Se observan canchales de residuos sin tapar.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 20/001, Artículo 20; Resolución 1)	2	0	0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 20/001, Artículo 6; Resolución 1, 2 y 3; Resolución 1)	2	2	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Resolución 10/001, Artículo 10; Resolución 20/001, Artículo 20)	2	1	0	No se evidencia plan de saneamiento. No se observan registros de las personas.	C
CATEGORÍA GENERAL DE RIESGO		25,5%			La calificación del riesgo corresponde al 25% del total del acta	

II CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO (Indicador de cumplimiento de requisitos sanitarios)	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los inspectores a evaluar sea identificado como crítico y calificado como insatisfactorio, independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGUIMIENTO respectiva.
83,5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON OBSERVACIONES	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

Gobierno de la CABAÑA

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

Invima



SECRETARÍA DE SALUD Y PROTECCIÓN 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 adecuar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

S ☒ 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 07 del mes de Dic del año 2023 en la Ciudad de Montería.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma: [Firma]
 Nombre: Carlos Varga Sierra
 C.C. No: 750163415
 Cargo: Coordinador SSM
 Institución: Alc. de A.

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
 Nombre: Edemir Rangel Marhué
 C.C. No: 1003430626
 Cargo: Administrador

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

SP-1-03

Versión 4
2018-09-14ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Invirno



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023.12.04	Monteña	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento

Expendio ☐Expendio con operaciones de procesamiento, lavado, acondicionamiento ☒

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Sonja Soant Gomez

* CÉDULA / NT

37659563-9

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

2300237659563

* NOMBRE COMERCIAL

Tienda La OIB La Cartellera

* DIRECCIÓN

C/ OIB # 9-30

MATRÍCULA MERCANTIL

92422

* DEPARTAMENTO

Cordoba

* MUNICIPIO

Monteña

Banco ☒Vesado ☐Comuna ☐Localidad ☐Sector ☐Consejo ☐Caserío ☐UPZ ☐Otro ☐Cul ☐ La Cartellera

TELÉFONOS

7911993

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

sonyasnoentse@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Sonja Soant Gomez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒C.E. ☐N.T. ☐

Número de documento

37659563

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐C.E. ☐N.T. ☐

* Número de documento

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

C/ 25 # 7-91 apto 101

* DEPARTAMENTO

Cordoba

* MUNICIPIO

Monteña

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

1-D 7:00 am - 9:00 pm

* NÚMERO DE TRABAJADORES

3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2022	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	93 %
		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 SANCCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique		

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 1.1, 1.2, 1.4, Numeral 2, 2.1, 2.2, Art. 31 Numeral 1, 2.)	1.5	X	0	Se evidencia polvo en área de veredas con acumulación de suciedad.
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Art. 31 Numeral 1, 2.)	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, Números 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10, Resoluciones 583, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	X	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12%			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud aparente (signos/lesiones). (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	X	3	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 12, Numeral 1, 2, 3, 4.)	3	X	0	Se tienen exámenes médicos vencidos.
3.3	Prácticas higiénicas y dotación. (Resolución 2674 de 2013 Art. 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.)	6	X	0	No se evidencia plan de dotación en los trabajadores

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Instituto



3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12 14.)	5	X	0	No se han certificado de capacitación y no se encuentra programa de capacitación.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		13 %		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta		

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984 Art. 92, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Resolución 2115 de 2007, Artículo 6.)	X	2.5	0	Se evidencian conexiones sin tapas en obra de redes y abastecimiento.	C
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	X	1.25	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5 1, 5.2 y 5.3.)	2.5	X	0	Se evidencian conexiones sin tapas en obra de redes y abastecimiento.	C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 5.5, Artículo 26 Numeral 1.)	6	X	0	Se observan materiales en desuso en algunas áreas.	C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	X	0	No se evidencia Plan de Saneamiento; No se observan registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21.75 %		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	X	4	0		C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425, Decreto 2278 de 1982, Art. 359, 360, 361, Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103, Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 4.)	X	4.5	1		C
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 6.)	X	4	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25%		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Procedencia y requisitos legales. (Decreto 561 de 1984 Art. 73 Decreto 1586 de 2012 Art. 46, 47, 49, 50, Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2 Art. 37 Resolución 3109 de 2005)	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5 %		La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta		



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I) independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
85%	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 ☐

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 Dic 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	Nombre:	
C.C. No.:	78016345	C.C. No.:	
Cargo:	Intendente SSM	Cargo:	
Institución:	Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	910453/2	Nombre:	
C.C. No.:	Alvaro Bayona	C.C. No.:	
Cargo:	Administrador	Cargo:	



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 11 04	Montezú	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Otro Venta de Jugo

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Laura Tapir Burgos

* CÚDULA / NIT 1067965161-3 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 230011062965161

* NOMBRE COMERCIAL In Tapir Drink

* DIRECCIÓN CI 55 No 14-100 MATRÍCULA MERCANTIL 211041

* DEPARTAMENTO Cordoba * MUNICIPIO Montezú

Banco ☒ Varado ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Concesionario ☐ Casero ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cua Vallejuelos (Doble vía - Montezú)

TÉLEFONO 3007885470 FAX ←

CORREO ELECTRÓNICO laura.tapir99@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Laura Tapir Burgos

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC ☒ CE ☐ NT ☐ Número de documento 1067965161

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL ←

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC ☐ CE ☐ NT ☐ * Número de documento ←

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN CI 55 No 14-100 Vallejuelos

* DEPARTAMENTO Cordoba * MUNICIPIO Montezú

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO Mi - Lu 4:00 - 1:30 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 ADMN.
OTRO	Especifique:	



EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marca 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)	Marca con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inapropiado (I)	Marca con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marca con una X la casilla "N" en caso que el aspecto a verificar no se aplica por parte del establecimiento y califique como Aceptable (A). Justificar la razón de no aplicar en el espacio de hallazgos
Crítico (C)	Marca 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 operando sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2012 Artículo 6 Números 11, 12, 13, 14, 15 y 16; Artículo 10 Números 1, 2, 3, 4, 5 y 6; Artículo 12 Números 1 y 2)	2	X	0	No se observan barreras de protección en caso de inundación.
1.2	Condiciones de piso y paredes. (Resolución 2674/2012 Artículo 7 Números 1, 2, 3 y 4; Artículo 10 Números 1 y 2)	2	X	0	Se observó piso poroso.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2012 Artículo 7 Números 1, 4 y 5; Artículo 10 Números 1 y 2)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2012 Artículo 6 Números 1 y 2; 13, 14, 15 y 16; Artículo 10 Números 1 y 2)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8/1		La calificación de bloque corresponde a 10% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios (Resolución 2674/2012 Artículo 8 Números 1, 2, 3 y 4; Artículo 10 Números 1 y 2; Artículo 14)	X			
2.2	Superficies de contacto con el alimento (Resolución 2674/2012 Artículo 6 Artículo 7 Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 10; Artículo 14 Artículo 15 Números 1 y 10; Resoluciones SEC, PNC y PNC de 2012 SEC y PNC de 2013)	X			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12/1			La calificación de bloque corresponde a 10% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (Resolución 2674/2012 Artículo 11 Números 1 y 2; Artículo 14 Números 1 y 2)	X			
3.2	Reconocimiento médico (Resolución 2674 de 2012 Artículo 11 Números 1 y 2)	X			No se observan evidencias de reconocimiento médico inapropiado
3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2012 Artículo 14 Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14 Artículo 15 Artículo 16 Números 1 y 2)	X			
3.4	Educación y capacitación (Resolución 2674/2012 Artículo 12 y 13 Artículo 14)	X			No se observan programas de capacitación y entrenamiento al personal
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17/1			La calificación de bloque corresponde a 20% del total del acta

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN 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 261 de 1994, Art. 89; Resolución 2614/2013, Artículo 15, Números 1, 3, 4 y 5; Artículo 20, Números 1 y 2); Resolución 1725 de 2005; Resolución 1535 de 2011; Resoluciones 665, 4142 y 4143 de 2012, 854 y 835 de 2013.)	X	2.5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2614/2013, Artículo 16, Número 1; Artículo 18, Número 1; Artículo 20, Número 2; Artículo 20, Número 8.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 1 de 1978, Artículo 292, 401; Resolución 2614/2013, Artículo 18, Números 3, 4, 5 y 6.)	2	X	0	Se se evidencian puntos de temperatura en alimentos y equipos.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 665/2012, 2614/2013, Artículo 18, Números 3 y 6; Artículo 20, Número 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21,5 %		La calificación de bloque corresponde al 25% del total del acta	
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2614/2013, Artículo 6, Números 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3; Artículo 20, Números 4; Artículo 20, Número 5; Resolución 2115 de 2007, Artículo 3.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2614/2013, Artículo 8, Número 4; Artículo 20, Números 9 y 10.)	X	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2614/2013, Artículo 9, Números 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 20, Números 5, 6 y 7; Artículo 18, Número 11.)	X	2	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2614/2013, Artículo 25, Número 1.)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2614/2013, Artículo 8, Número 5.5; Artículo 20, Número 1.)	X	3.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1675 de 2007, Artículo 10; Resolución 2614/2013, Artículo 35.)	2	1	X	Se se observa Plan de Saneamiento; No se evidencian registros.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		31 %		La calificación de bloque corresponde al 32% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccionar 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.
90 %	X FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 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 653, 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 30, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425; Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se evidencian registros de temperatura en alimentos y equipos.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 653/2012, 2674/2013, Artículo 16, Numeral 5 y 6; Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21,5	%		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.6.2 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 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 20, Numeral 3.)	X		0	
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	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013, Artículo 28.)	2	1	X	No se observa plan de saneamiento; no se evidencian 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 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%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

SP-1-01

Versión 4
2016-09-14

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

Invima



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

Sí ☒ No ☐ 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 04 del mes de Nov del año 2015 en la Ciudad de Medellin

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

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

IN/ISO



ESTABLECIMIENTO DE SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Rub. No.	Tipo	Código	Entidad territorial de origen
254388-01	Industria		UNIVERSIDAD DEL CAUCA - DEPARTAMENTO DEL CAUCA

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Pizzería ☐ Tienda ☐ Carnicería ☒ Panadería ☐ Café ☐

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

JEFE DEL ESTABLECIMIENTO: Ana Pemberty Cogollo

RUTN SOCIAL: 1062934232-1

NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23011821954232

NOMBRE COMERCIAL: La Patinadora

DIRECCIÓN: Cl. SS # 14-100

DEPARTAMENTO: Cauca

MUNICIPIO: Montero

Banco ☒ Varios ☐ Comercio ☐ Industria ☐ Sector ☐ Comercio ☐ Comercio ☐ IPT ☐

OTRO: Vallejo (Abierta - Montero)

TELÉFONO: 3212103348

CORREO ELECTRÓNICO: Alspanib@cauca.gov.co

NÚMERO DEL REGISTRO: Ana Pemberty Cogollo

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☒ CE ☐ NT ☐ Número de documento: 1062934232

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☐ CE ☐ NT ☐ Número de documento: _____

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl. SS # 14-100 Vallejo

DEPARTAMENTO: Cauca

MUNICIPIO: Montero

HORARIO DE FUNCIONAMIENTO: Mi-lu 3:30pm-10pm

NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	N.º DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	FAVORABLE CON REQUISITOS	
	DESFAVORABLE	

MOTIVO DE LA VISITA

PROSEGUENCIA	ASISTENTE DEL INTERESADO	ASOCIACIÓN DE PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
RELEVANCIA	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANITARIOS / OTRAS ALMAS
OTRO	ESPECIFICAR	



CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
CONDICIONES E INSTALACIONES	4	3	2	1
1. Ventilación y climatización				
Receptor: 11/2011; Anexo 1: Normas 1 y 2 Anexo 2: Normas 3 y 4	3	X		
2. Condiciones de pisos y paredes				
Receptor: 11/2011; Anexo 1: Normas 1 y 2 Anexo 2: Normas 3 y 4	2	X		
3. Tackas, luminación y ventilación				
Receptor: 11/2011; Anexo 1: Normas 1 y 2 Anexo 2: Normas 3 y 4		X		
4. Instalaciones sanitarias				
Receptor: 11/2011; Anexo 1: Normas 1 y 2 Anexo 2: Normas 3 y 4		X		
5. CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				
La calificación del bloque corresponde al 10% del total del aula				

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	HALLAZGOS
Estado de salud	X	0.5	0
Reconocimiento de N°(s) Artículo (s) Normas 1 2 = 1 Artículo 14 Normas 12	2	X	0
Reconocimiento medico,			No se dispone certificado de haberse sometido a examen médico
Prácticas higiénicas	X	0.5	0
Educación y capacitación	X	0	No se evidencia programa continuo de capacitación.
Calificación del Bogue	17		La calificación del bogue corresponde a 20% del total del acta



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 907 de 1994, Art. 69, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numerales 1, 2, 4 y 5, Artículo 20, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2009, Resolución 1536 de 2011, Resoluciones 663, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se evidencian materias primas almacenadas en el piso.
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 19, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 20, Numeral 4.)	3		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 252, 429, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 2.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se tienen registros de temperatura de alimentos y equipos.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 663/2012, 2674/2013, Artículo 18, Numeral 2 y 5, 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 30, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X	2.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 4, Artículo 30, Numerales 2 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 5.5, Artículo 26, Numeral 1.)	7	X	0	Se observan materiales en desuso almacenados.
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1579 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	2	X	0	No se observa plan de Saneamiento.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		22.5%			La calificación del bloque corresponde al 32% del total del Acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Selección con una equis (X) al concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea clasificado como crítico y calificado como inadecuado (0), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se priorizará la acción de mejora sanitaria de acuerdo respectivo.
84,5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	62 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Instituto



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

ALABADO 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

Se ☒ CUM

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 Nov del año 2013 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



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2013 11 04	Bogotá	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Fritería ☐ Comida rápida ☒ Comedor ☐ Otro ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPOS OBLIGATORIOS

Razón social: Ana Pemberty Cagello

* CÉDULA ENT: 3067934232-1 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001

* NOMBRE COMERCIAL: Pizzeria 2K

* DIRECCIÓN: Cl 55 # 19-100 MATRÍCULA MERCANTIL: 178955

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

Banco ☒ Varela ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Concesionario ☐ Casero ☐ UPZ ☐

Ciudad: Voltejos (D. de la v. + Montería)

TELÉFONO: 3217703348 FAX:

CIARRS ELECTRONICO: Alispin wps @ gmail. com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Ana Pemberty Cagello

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☒ CE ☐ NT ☐ Número de documento: 3067934232

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 55 # 14-100 Voltejos

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Mi - Lu 3:30 pm - 10 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES:

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

* MOTIVO DE LA VISITA

PREPARACIÓN	☒	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL		EXERCICIO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANITARIOS ADMINISTRATIVOS
OTRO		Especifique:	



EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el indicador para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el indicador para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el indicador 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 justifique la razón del no aplicar en el espacio de hallazgos.
Cero (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el establecimiento no cumple el aspecto a verificar debido a la inexistencia de los alimentos y/o no aplica. Marque Señalar de Seguridad que impide que el establecimiento continúe operando sus labores.

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. Resolución 20142013, Artículo 5, Normas 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2 y 2.3, Artículo 32, Normas 1, 2, 3, 4 y 5, Artículo 33, Norma 2.	2	X	0	No se evidencian barreras de protección en noria de agua.
1.2	Condiciones de pisos y paredes. Resolución 20142013, Artículo 7, Norma 1, 2, Artículo 32, Normas 1 y 2, 3.	2	X	0	Paredes en buena conservación.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. Resolución 20142013, Artículo 7, Normas 2, 4 y 5, Artículo 33, Norma 4.	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. Resolución 20142013, Artículo 8, Normas 1, 2, 3, 4 y 5, Artículo 32, Norma 4 y 11.	A	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 20142013, Artículo 8, Artículo 8, Normas 1, 2, 3 y 4, Artículo 12, Normas 2 y 3, Artículo 24.	X	2	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. Resolución 20142013, Artículo 8, Artículo 8, Normas 1, 2, 3, 4, 5, 7 y 11, Artículo 24, Artículo 25, Norma 3 y 10, Resoluciones M3, 4742 y 4743 de 2012, 854 y 855 de 2013.	X	3	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 20142013, Artículo 11, Normas 1, 2, 3, 4, Artículo 14, Norma 12.	X	3	0	
3.2	Reconocimiento médico. Resolución 2014 de 2013, Artículo 11, Norma 1, 2, 3 y 4.	2	X	0	No se evidencian registros de reconocimiento médico de personal.
3.3	Prácticas higiénicas. Resolución 20142013, Artículo 14, Normas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14, Artículo 20, Artículo 21, Norma 1 y 11.	X	3	0	
3.4	Educación y capacitación. Resolución 20142013, Artículo 12 y 13, Artículo 20.	X	3	0	No se evidencian programas continuos de capacitación.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		117%			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 1996, Art. 89 Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3; Resolución 5109 de 2003; Resolución 1505 de 2013; Resoluciones 683, 4142 y 4343 de 2012, 434 y 435 de 2013.)	5	X	0	Se hacen algunos preparos sin color.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numeral 2; Artículo 15, Numeral 2; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 25, Numeral 4.)	X		0		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 8 de 1979, Artículo 283, 405; Resolución 2674/2013, Artículo 15, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.2)	7	X	0	No se tiene registro de temperaturas de alimentos y equipos.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 10, 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	2.5	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 38, Numeral 11.)	4	X	0	Se hacen algunos preparos sin tapas y sin bolsa plásticas.	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 3.)	7	X	0	Se pide función poder y ver de labor con suciedad	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 69; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X	0	No se hacen plan de saneamiento, no se tiene registro	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		26,5%			La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Selección con una equis (X) el concepto sanitario a elegir.	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.
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 EN EL 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 por la lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personal que intervinieron en la visita: hoy 04 del mes de Nov del año 2013 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	<i>[Signature]</i>	Firma	<i>[Signature]</i>
Nombre	Carlos Vargh Sierra	Nombre	
C.C. No.	29934345	C.C. No.	
Cargo	Gerente de Salud	Cargo	
Institución	Alca 1212	Institución	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma	<i>[Signature]</i>	Firma	<i>[Signature]</i>
Nombre	1-11 Ochoaqui	Nombre	
C.C. No.	1069963137	C.C. No.	
Cargo	Cooperativo	Cargo	

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

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

Invimo



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 12 06	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Robert Cortillo Díaz

* CEDULA / NIT: 78744932 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300178744932

* NOMBRE COMERCIAL: Restaurante El Barbarismo

* DIRECCIÓN: Ic 244 MATRÍCULA MERCANTIL:

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otm ☒ Cua: Mercado de Oriente

TELÉFONOS: 3142583510 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: yobeidisbarocate@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Robert Cortillo Díaz

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 78744932

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Ic 244 Mercado de Oriente

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 10:30 am - 3:00 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

*** 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 seguridad de los alimentos y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impide 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 2.3; 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)	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 evidencian en techos presencia de polvo y humedad.
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	Por baños carecen de abastecimiento de agua y conexión.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		2.5			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, 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 5 y 10; Resoluciones 583, 4149 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	X	2.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12.5			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 observan exámenes médicos en personal 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, Numeral 5 y 7)	7	X	0	Se evidencia que no se practican las medidas de higiene personal.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13; Artículo 36)	4	X	0	Algunos de los manipuladores no poseen certificados de BPM.
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 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 múltiples platos y papercups alimenticios 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, 428; Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 2.1, 2.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se tienen registros de temperatura de alimentos y equipos.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, 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 aprecia tanque de almacenamiento de agua con capacidad de suplir en caso 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 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 26, Numeral 1.)	7	X	0	Se evidencian áreas con tambores de suciedad, grasas, material en desuso	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	2	1	X	No se tiene plan de saneamiento, no se observan registros de lo programado	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		24%			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
24,5%	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 ☒ No ☐ Cual: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recuerda observar 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 06 del mes de Dic del año 2013 en la Ciudad de Montería.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma: [Firma]
 Nombre: Carlos Vargu Sierra
 C.C. No: 28426318
 Cargo: Contratista SSM
 Institución: Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
 Nombre: Judith Caro Bonilla
 C.C. No: 83109145
 Cargo: Asesor Tránsito

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

SP-1-01
Versión 4
2015-05-14

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

invirno



Secretaría de Salud y Seguridad Social

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

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Nubia Polo Anterina

* CÉDULA / NIT

1067848614

* NÚMERO DE INSPECCIÓN

230011067848614

* NOMBRE COMERCIAL

Restaurante Dónde Nubia

* DIRECCIÓN

Lc 258

MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO

Cordoba

* MUNICIPIO

Montevideo

Barrio ☐

Venida ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Caserío ☐

UPZ ☐

Otro ☒

Cul

Merced popular del Oriente

TELÉFONOS

3215799311

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

No registra

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Nubia Polo Anterina

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

1067848614

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Lc 258 Merced Popular del Oriente

* DEPARTAMENTO

Cordoba

* MUNICIPIO

Montevideo

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

1-8 6:00am - 2:00pm

* 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 SANCCIONATORIOS 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 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, 2.2 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 3, 4, 5, 7, 8; Artículo 33, Numeral 4)	2	X	0	Se evidencia deficiencia en la iluminación y acceso de calor en espacios.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 5 y 11)	4	X	0	No se observan elementos de Aseo;
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7%			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 5, 6 y 9; Artículo 10, Numerales 2 y 3; Artículo 34)	5	X	0	Se observan equipos con proceso de lavado.
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	X	0	Los certificados de reconocimiento médicos no están actualizados.
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	Personal manipulador, por no tener, no tiene dirección.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 36)	4	X	0	No se evidencia certificados actualizados en B.P.M.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		13,5%			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 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 1505 de 2011; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se observan 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 registran temperaturas de 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 8; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	X	0	No registra tanque de almacenamiento de agua para abastecer en caso 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 deberías de desague separados.	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	Los tanques de almacenamiento de residuos no poseen tapas.	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.)	7	X	0	Se observan materiales en desuso acumulados y suciedad de equipos.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 19; Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	2	1	X	No se evidencia plan de saneamiento; no se ven registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18%			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.
67%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

Scanned with AnyScanner



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023-12-06	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☒ Cafetería ☐ Panadería ☐ Fritería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cui:

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: María Chudín Mejía De La Rosa

* CÉDULA / NIT: 1067838038 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 230011067838038

* NOMBRE COMERCIAL: Restaurante Local 260

* DIRECCIÓN: Lc 260 MATRÍCULA MERCANTIL:

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Cui: Mercedo Popular del Oriente

TELÉFONOS: 3046050172 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: mejia de la rosadine@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: María Chudín Mejía De La Rosa

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1067838038

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Lc 260 Mercedo Popular del Oriente

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 7:00am - 2:00pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

* 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
27/05/14

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFASIS EN RIESGOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Secretaría de Salud y Seguridad Social



EVALUACIÓN

REQUISITO 1	Verificar que el establecimiento cuente con un área de almacenamiento de alimentos que sea adecuada y segura.
REQUISITO 2	Verificar que el establecimiento cuente con un área de preparación de alimentos que sea adecuada y segura.
REQUISITO 3	Verificar que el establecimiento cuente con un área de servicio de alimentos que sea adecuada y segura.
REQUISITO 4	Verificar que el establecimiento cuente con un área de lavado de manos que sea adecuada y segura.
REQUISITO 5	Verificar que el establecimiento cuente con un área de almacenamiento de agua potable que sea adecuada y segura.
REQUISITO 6	Verificar que el establecimiento cuente con un área de almacenamiento de residuos sólidos que sea adecuada y segura.

II. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	4	30	VALORES
Condiciones de construcción	1	2	3
Condiciones de saneamiento	1	2	3
Condiciones de agua y energía	1	2	3
Condiciones de iluminación y ventilación	1	2	3
Condiciones de almacenamiento	1	2	3
Condiciones de disposición de residuos	1	2	3

Equipo y Utensilios	4	30	VALORES
Condiciones de equipo y utensilios	1	2	3
Condiciones de almacenamiento de alimentos	1	2	3
Condiciones de disposición de residuos	1	2	3

Personal Manipulador de Alimentos	4	30	VALORES
Condiciones de personal	1	2	3
Condiciones de almacenamiento	1	2	3
Condiciones de disposición de residuos	1	2	3

SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL

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

invima



SECRETARÍA DE SALUD Y TRABAJO SOCIAL

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 367 de 1994 Art. 29 Resolución 26742013 Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 20, Numerales 1, 2 y 3; Resolución 5105 de 2015; Resolución 1506 de 2011; Resoluciones 652, 4742 y 4143 de 2012; R04 y R05 de 2013.)	X	2.5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 26742013, Anexo 16, Numeral 1; Artículo 16, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 6; Artículo 23, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979 Artículo 281, 425; Resolución 26742013 Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	X		0	No se registran controles de temperatura en alimentos
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 6132012, 26742013 Artículo 18, Numeral 5 y 6; Artículo 22, Numeral 5.)	X	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 21,5%					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 26742013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 1.3.1, 3.1.2 y 3.1.3; Artículo 26, Numeral 4; Artículo 32, Numeral 6; Resolución 2715 de 2007, Artículo 9.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 26742013 Artículo 4, Numeral 4; Artículo 22, Numeral 5 y 10.)	4	2	X	Se midieron niveles de bacterias fecales.
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 26742013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 22, Numerales 6 y 7; Artículo 18, Numeral 11.)	4	X	0	Se observaron cones sin tapas.
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 26742013 Artículo 25, Numeral 3.)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 26742013 Artículo 6, Numeral 4.5; Artículo 26, Numeral 1.)	X		0	Se evidencian ductos de extracción de aire con acumulación de grasa.
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1570 de 2007, Artículo 10; Resolución 26742013 Artículo 25.)	2		X	No se observaron plan de Saneamiento; no se evidencian registros.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 21,5%					La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Selección con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (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.
255 %	FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

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 dice que el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Se ☒ NO ☐ SI

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 comprensión del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 06 del mes de Mayo del año 2023 en la Ciudad de Montevideo.

De la presente acta se da 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 Soria
2946343
Coordinador SSM
Alc. 121

Firma:

Nombre:

C.C. No:

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No:

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No:

Cargo:

María Claudia Mejía
107836058
Dueña

Scanned with AnyScanner

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

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y debe aplicarse Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejecutando 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 y 2.5, 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 2, 4, 5, 7, 6, Artículo 33, Numeral 4.)	2	X	0	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 5.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 33, Numeral 9 y 11.)	4	X	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7.5%			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, 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 8 y 10, Resoluciones 583, 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	3
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2012, Artículo 11, Numeral 1, 2, 1, 4.)	2	1	X	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	X	0	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 12, Artículo 38.)	4	2	X	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10.5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 261 de 1985 Art. 99 Resolución 2674/2011 Artículo 10 Numerales 1, 1.4 y 6. Artículo 12 Numerales 1, 2 y 3. Resolución 2155 de 2006. Resolución 1526 de 2011. Resoluciones 683, 4140 y 4142 de 2013, 034 y 035 de 2015.)	5	X	5	No almacenar productos a granel (empacados en tubos)	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 1574/2011 Artículo 10 Numeral 1. Artículo 10 Numeral 1. Artículo 12 Numeral 1. Artículo 12 Numeral 4.)	X		5		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 3 de 1975 Artículo 281 425. Resolución 2674/2011 Artículo 10 Numeral 1.1, 1.2, 1.3 y 6.)	7	X	0	No se tiene registro de temperatura por equipos y alimentos.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2013, 3674/2013 Artículo 10 Numeral 5 y 6. Artículo 12 Numeral 5.)	X	3	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19.1%		La calificación del bloque correspondiente es 25% del total del 4to		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2011 Artículo 6 Numeral 2.1, 2.2, 1.2, 3.0, 1, 3.0.3 y 3.0.3 Artículo 26 Numeral 4. Artículo 32 Numeral 6. Resolución 2115 de 2007 Artículo 9.)	X	2.5	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2011 Artículo 6 Numeral 4. Artículo 32 Numerales 5 y 10.)	X	2	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2011 Artículo 6 Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 32 Numerales 5 y 7. Artículo 34 Numeral 11.)	4	X	0	Se observa conser sin tipo.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2011 Artículo 26 Numeral 3.)	X		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2011 Artículo 6 Numeral 5.5. Artículo 26 Numeral 7.)	7	X	0	Se observan acumulaciones de grasa en conductos de extracción de aire.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007 Artículo 10. Resolución 2674/2011 Artículo 35.)	2	1	X	No se evidencia Plan de Saneamiento; no se tienen registros	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21.5%		La calificación del bloque correspondiente es 11% del total del 5to		

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. (Indicador con tres niveles de cumplimiento: favorable, satisfactorio y desfavorable)	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que sea el caso de los requisitos de registro una identificación como satisfactorio y satisfactorio como insatisfactorio (o) insatisfactorio del porcentaje de cumplimiento obtenido al aplicar los criterios de evaluación y se promueve a aplicar la METODOLOGÍA SANITARIA DE CALIFICACIÓN negativa
70,5	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON RECOMENDACIONES	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 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 participaron en la visita, hoy 06 del mes de Julio 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 lo sustituya.

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: CORTES VERA SILE
C.C. No.: 28070341
Cargo: Coordinador SSA
Institución: Ministerio de Salud

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: MARÍA DEL CARMEN BUSTO
C.C. No.: 50.894.823
Cargo: Propietaria

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:
	2013 12 06	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* Campo obligatorio

RAZÓN SOCIAL

Bibiana Sabrina Ortega

* CÉDULA / NIT

50923258

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 2300150923258

* NOMBRE COMERCIAL

Restaurante Paula

* DIRECCIÓN

C 242

MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

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

Cúil

Mercado Popular de Oriente

TELÉFONOS

3233825184

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

No registra

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Bibiana Sabrina Ortega

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒C.E. ☐NIT ☐

Número de documento

50923258

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐C.E. ☐NIT ☐

* Número de documento

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

C 242 Mercado Popular de Oriente

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

L-D 6:00am - 4:00pm

* NÚMERO DE TRABAJADORES

5

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 afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicarse 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 6)	☒	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	☒	1	0	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4)	2	☒	0	Se observan deficiencias lumínicas en área de cocina.
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	☒	0	Instalaciones sanitarias sin ventilación de área.
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.)	☒	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)	☒	2.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12	1		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	☒	3.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	☒	No poseen certificado de reconocimiento médico por manipuladores.
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7)	7	☒	0	Se observan manipuladores con uñas, pendientes y aretes.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36)	☒	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14.5	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 12-01 de 1984 Art. 20 Resolución 26-14-2013 Artículo 18 Numerales 1, 3, 4 y 5 Artículo 19 Numerales 1, 2 y 3 Resolución 11-01 de 2005 Resolución 13-01 de 2011 Resoluciones 885, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	3	X	0	Se documenta preparación sin intubación.
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 26-14-2013 Artículo 19 Numeral 7 Artículo 18 Numeral 1 Artículo 20 Numeral 5 Artículo 21 Numeral 4)	X		0	
4.3	Mantenimiento de temperaturas. (Ley 1 de 1979 Artículo 201 475 Resolución 26-14-2013 Artículo 18 Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 3.4)	7	X	0	No se evidencia registros de temperatura de alimentos y equipos.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 885-2012 26-14-2013 Artículo 18 Numeral 5 y 6 Artículo 20 Numeral 5)	X		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 26-14-2013 Artículo 6 Numeral 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6 3.7 y 3.8 Artículo 26 Numeral 4 Artículo 32 Numeral 8 Resolución 2-11-2007 Artículo 9)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 26-14-2013 Artículo 8 Numeral 4 Artículo 32 Numerales 9 y 10)	4	2	X	Se evidencia disposición en tubos de resaca de líquidos en codo.
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 26-14-2013 Artículo 8 Numerales 5 y 6 y 7 Artículo 32 Numerales 5, 6 y 7 Artículo 33 Numeral 11)	X	2	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 26-14-2013 Artículo 26 Numeral 3)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 26-14-2013 Artículo 8 Numeral 5.5 Artículo 26 Numeral 5)	X	3.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1975 de 1987 Artículo 10 Resolución 26-14-2013 Artículo 28)	2		X	No se evidencia plan de saneamiento; no se observan registros.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		27%			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta.

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO (Calificación con una escala de 0 al concepto sanitario y medio)	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	OTROS COMENTARIOS (Se debe registrar los hallazgos como críticos y calificados como insatisfactorios, independientemente del porcentaje de cumplimiento obtenido en el concepto sanitario, a menos que sea DESFAVORABLE, se procederá a emitir la MEDICIÓN SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva)
79,5	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON RESERVACIONES	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

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

Invirna



Secretaría de Salud y Seguridad Social

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 06 del mes de Dic del año 2023 en la Ciudad de Monteño

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 Silva
C.C. No: 78976375
Cargo: Contratista SSM
Institución: Alcalde

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: 50923258
C.C. No: [Firma]
Cargo: [Firma]

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

Invírmelo



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	20231206	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Otro: Venta de Jugos y Frutas

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Alex Camacho Ortega

* CÉDULA / NIT

32431230

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

2500152431230

* NOMBRE COMERCIAL

Natural

* DIRECCIÓN

Xr 29H -

MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

Barrio ☒

Vereda ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Caserío ☐

UPZ ☐

Otro ☐

Cual Villanova

TELÉFONOS

3006096639

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

No Registrado

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Alex Camacho

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐

C.E. ☐

NIT ☐

* Número de documento

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

2-D 24 horas

* NÚMERO DE TRABAJADORES

2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA
ÚLTIMA
INSPECCIÓN

20231206

FAVORABLE

FAVORABLE CON
REQUERIMIENTOS

DESFAVORABLE

% DE CUMPLIMIENTO DE
LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

%

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN ☒

SOLICITUD DEL INTERESADO

SOLICITUD OFICIAL

EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA

OTRO

Especifique:

ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y
RECLAMOS

SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS /
PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN



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 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	No se tienen barreras de protección en área 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 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9.7			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	X	2.5	0		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 681, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	X	3.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12.7			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 proceso de reconocimiento médico al personal 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 35, Artículo 36, Numeral 5 y 7.)	7	X	0	No se observa personal manipulador sin tapabocas, con rostro, pendientes y accesorios	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 35.)	4	2	X	No se observa proceso de capacitación en ROPM; no se observan certificados	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10.5			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invirno



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 361 de 1988, Art. 80, Resolución 2074/2011, Artículo 18, Normas 1, 2, 4 y 5, Artículo 25, Normas 1, 2 y 3, Resolución 5420 de 2005, Resolución 1576 de 2011, Instrucciones 503, 4742 y 4143 de 2012, 804 y 805 de 2013.)	5	X	0	No se observan registros de control en materias primas (Nemex) recibidas.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2074/2011, Artículo 18, Normas 1, Artículo 18, Normas 1, Artículo 20, Normas 5, Artículo 20, Normas 4.)	X		0		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Decreto 361 de 1988, Artículo 80, 476, Instrucciones 1074/2011, Artículo 18, Normas 3, 1, 2, 2, 1 y 3.)	7	X	0	No se evidencia registro de temperatura de alimentos preparados y equipos	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Instrucciones 323/2011, 2074/2011, Artículo 18, Normas 3 y 4, Artículo 33, Normas 6.)	3	2	0		C
CALIFICACION DEL BLOQUE					19.5/21	NA C
La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta						

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2074/2011, Artículo 6, Normas 3, 1, 2, 3, 4, 5, 1, 2, 5, 2 y 3, 3, 3, Artículo 20, Normas 4, Artículo 32, Normas 6, Resolución 2175 de 2011, Artículo 2.)	7	X	0	No se observa punto de conexión constante de agua en el local.	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2074/2011, Artículo 6, Normas 4, Artículo 12, Normas 3 y 10.)	4	2	X	No se evidencia conexión de desagüe en el establecimiento y los residuos líquidos son depositados en el patio exterior.	C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2074/2011, Artículo 6, Normas 5, 1, 2, 1 y 3, Artículo 33, Normas 3, 6 y 7, Artículo 14, Normas 11.)	4	X	0	Se evidencia conexión de residuos sin tapa con abundante suciedad.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2074/2011, Artículo 26, Normas 3.)	0		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2074/2011, Artículo 6, Normas 6, 5, Artículo 19, Normas 1.)	7	X	0	Se observan moscas y equipos con acumulación de suciedad.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2011, Artículo 37, Resolución 2074/2011, Artículo 26.)	2	1	X	No se observa plan de saneamiento; no se tienen registros.	C
CALIFICACION DEL BLOQUE					9/11	C
La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta						

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o mas de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (0), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido el CONCEPTO SANITARIO a ser una DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
60%	FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON RECOMENDACIONES	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 requiere Subir 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, personas que intervinieron en la visita hoy 06 del mes de Diciembre del año 2015 en la Ciudad de Managua

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: Certul Vargal Sgar
C.C. No: 73016375
Cargo: Coordinador SSM
Institución: Alicia

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: maria lorel
C.C. No: 1064 307 984
Cargo: Empirada

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



Número	Nombre	Código	Entidad territorial de salud
2022 02 06	Montaña		GOBIERNO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

Tipo de establecimiento:

Gran superficie ☒ Gran superficie con preparación de alimentos ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Carro de compras

Razón social: D.L. S.A.S

Cédula de identificación: 900276962-1 *Número de inscripción: 21001900276962

Nombre comercial: Tienda D.L. Mont. Santo Elena

Código de comercio: C1 438 0040-018 Matricula mercantil:

Departamento: Caldas *Municipio: Montaña

Serie ☒ Vendedor ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Consignatario ☐ Casero ☐ UPZ ☐

Dirigido ☐ Sur Santo Elena

Teléfono: 316 474 1892 Fax:

Correo electrónico: milena.montana@d.l.com.co

Nombre del propietario: D.L. S.A.S

Documento de identificación: CC ☐ CE ☐ NT ☒ Número de documento: 900276962-1

*Número del representante legal:

Documento de identificación: CC ☐ CE ☐ NT ☐ *Número de documento:

Dirección de notificación: C1 438 0040-018 Santo Elena

Departamento: Caldas *Municipio: Montaña

*Horario y día de funcionamiento: 1-0 7:00 am - 9:00 pm *Número de trabajadores: 6

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

INSPECCIÓN	☒	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRELENTAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMINISTRATIVOS	
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 deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que implique 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, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; 2.7, Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 6.)	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.)	X	1	2	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 22, Numeral 9 y 11.)	X	1.5	3	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 6.)	X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		11%			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, 6 y 8, 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. 18 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 9, Artículo 8, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 8.14 y 8.25 de 2013.)	4	X	0	Se evidencian cartillas de madera como material no sanitario. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8%			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, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 35, 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		16.5%		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 1506 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	X	2	0	/	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 20, Numeral 4.)	X		0		C
4.3	Control de Proceso. (Ley F de 1979, Artículo 293, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18 Numeral 3, Artículo 18, Numeral 3.1, 2.2, 3.3 y 5.)	X	1.5	0		C
4.4	Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17, Art 19, Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012, Resolución 834 y 835 de 2013.)	3	X	0		Se evidencia desorganización y contaminación de mercancías en el almacenamiento de productos.
4.5	Procedencia y requisitos legales. (Resolución 2674 de 2013 Art 31 párrafo 3, Art 37, Resolución 5109 de 2005, Decreto 1886 de 2012 Art 48, 47, 49, 50.)	X	2	0	/	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20.5%			La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	

Se evidencia desorganización y acumulación de mercancías en zona de almacenamiento de productos.

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 6.)		2	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Números 5 y 10.)		1	0		C



5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5.6 y 7)	X	1	0	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X	0	0	C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 5.5; Artículo 26 Numeral 1.)	X	2	0	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	X	1.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			72%	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, 5, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	X	2.5	0	C
6.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	X	5	0	C
6.3	Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	X	2.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
96,5	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: _____

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invimo



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 06 del mes de Dic 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: Cristóbal Vergara Sierra
C.C. No: 78974345
Cargo: Contratista SSM
Institución: ALC de

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Manuel Fernando Heredia
C.C. No: 1067960360
Cargo: SUPERVISOR

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



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023/11/06	Montevideo	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento

GRAN SUPERFICIE ☒ GRAN SUPERFICIE CON PREPARACIÓN DE ALIMENTOS ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RACÓN SOCIAL	Plan B Investments S.A.S		
* CEDULA / NIT	901613496-9	* NÚMERO DE INFORMACIÓN	230019001613496
* NOMBRE COMERCIAL	Timo N22 Montevideo Villanova		
* DIRECCIÓN	Nr 29 #173 A-90	MATRÍCULA MERCANTIL	204065
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montevideo
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Confinamiento ☐ Cantón ☐ UPT ☐	Cof ☐ Cof ☐ Villanova		

TELÉFONOS	3217155441	FAX	
-----------	------------	-----	--

CORREO ELECTRÓNICO	info@tiendesinimo.com
--------------------	-----------------------

NOMBRE DEL PROPIETARIO	Plan B Investments S.A.S
------------------------	--------------------------

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento	901613496-9
-----------------------------	---	-------------

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Brake Kappaz Sergio Sue
----------------------------------	-------------------------

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento	72172844
-------------------------------	---	----------

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	C. 54 No 54-67
-----------------------------	----------------

* DEPARTAMENTO	Atlántico	* MUNICIPIO	Barranquilla
----------------	-----------	-------------	--------------

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	1-D 2:00 pm - 9:00 pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	5
-----------------------------------	-----------------------	--------------------------	---

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	RESPUESTA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PREVENCIÓN PARA LOS SERVIDORES PÚBLICOS
OTRO		Especifique:	

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

Instituto



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 sobre el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo sobre el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo sobre el aspecto a evaluar.
Crítico (C)	Marque con una X o la palabra "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y debe aplicarse Medidas Sanitarias de Seguridad que impida que el establecimiento continúe operando sus labores.

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño Requisitos: DT-14-2010, Artículo 8, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7; Artículo 32, Números 1, 2, 3, 4, 5 y 7; Artículo 33, Números 1 y 2.	X	1	0	/
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes Requisitos: DT-14-2010, Artículo 7, Números 1 y 2; Artículo 32, Números 1 y 2.	X	1	0	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación Requisitos: DT-14-2010, Artículo 7, Números 3, 4, 5, 6 y 7; Artículo 32, Números 3 y 4.	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias Requisitos: DT-14-2010, Artículo 8, Números 1 y 2; Artículo 32, Números 3 y 4.	X	1	0	
1.5	Distribución y áreas Requisitos: DT-14-2010, Art. 9, Números 1, 2, 3, 4, 5 y 6; Art. 10, Números 1 y 2.	X	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		11/			La calificación de bloque corresponde al 11% del total del acta.

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios Requisitos: DT-14-2010, Artículo 8, Artículo 9, Números 1, 2, 3 y 4; Artículo 10, Números 1 y 2; Artículo 34.	X	1	0	/
2.2	Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios Requisitos: DT-14-2010, Art. 10, Números 1, 2, 3, 4, 5 y 6; Artículo 11, Números 1, 2, 3, 4, 5 y 6; Artículo 34, Números 1 y 2.	X	1	0	
2.3	Superficies de contacto con el alimento Requisitos: DT-14-2010, Artículo 8, Artículo 9, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7; Artículo 10, Números 1, 2, 3, 4, 5 y 6; Artículo 34, Números 1 y 2; Reglamento del 4142 y 4143 de 2012, Art. 142 y 143.	X	1	0	Se observan estibas con madera, material NO sanitario.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5/			La calificación de 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 y 5, Artículo 14, Numeral 12.)	X	2.5	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3 y 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, 13 y 14, Artículo 26, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X	3	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 36.)	X	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16.1			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, 2, 4 y 5, Artículo 35, Números 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011, Resoluciones 663, 4147 y 4143 de 2012, 634 y 635 de 2013.)	X	2	0		C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 35, Numeral 4.)	X		0		C
4.3	Control de Proceso. (Ley 6 de 1979, Artículo 293, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.1)	3	X	0	No se evidencian registros de control de procesos	C
4.4	Operaciones de envasado y embalaje. (Resolución 2674 de 2013 Art. 17, Art. 19, Resolución 663, 4147 y 4143 de 2012, Resolución 634 y 635 de 2013.)	X	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 1686 de 2012 Art. 46, 47, 48 y 50.)	X	2	0		C
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 2113 de 2007, Artículo 6, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 5.)		2	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Números 5 y 10.)		1	0		C

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

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3 Artículo 32, Numeral 5, Artículo 33 Numerales 5, 6 y 7)	X	1	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3)	X		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1)	4	X	0	No se evidencia y producto por el cliente en plan de chequeo registrado en plan de saneamiento.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26)	3	X	0	No se evidencia registro de limpieza y desinfección de áreas y equipos;	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				13,5%	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.)	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.)	3	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 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.
94%	X FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	X	Cual	
----	---	------	--

SP-1-04
Versión 4
2010-08-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invimo



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 06 del mes de Diciembre del año 2013 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]
Carlos Vergara Sierra
73976345
Contador SSM
Alcaldía

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

[Firma]
Edilberto Fortuño R
1003000146
Asistente de Finanzas

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01
Versión 8
20-06-14

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

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Núm. No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2012/12	Montecilla	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

☐ Almacén ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Pastelería ☒ Comedor ☐ Comedor ☐ Café

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CATEGORÍA: ☐ COMERCIALIZACIÓN

* NOMBRE: Pizza 3K

* COCINA: 1033071483 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 1033071483

* NOMBRE COMERCIAL: Ruben Zuluaga

* DIRECCIÓN: C 3 w 25-132 MATRÍCULA MERCANTE:

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montecilla

Rend ☒ Menor ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Compendio ☐ Cantón ☐ UPT ☐

Dist ☐ Cid Emeralda

TELÉFONO: 3232211098 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: zulugambonsoce@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Ruben Zuluaga

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1033071483

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: C 3 w 25-132 B. Esmeralda

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montecilla

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 8:30 pm - 11:00 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 6

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

*** MOTIVO DE LA VISITA**

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

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invirto



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 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 5)	2	X	0	Se observó establecimiento alejado de áreas con abundante vegetación.	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 evidencian pisos pisos y paredes manchados.	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 2, 4, 5, 7, 8; Artículo 33, Numeral 4)	2	X	0	Se observó humedad en el techo del establecimiento.	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		7.5%		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)	5	X	0	Se evidencian equipos 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 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10; Resoluciones 682, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 825 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, 4)	2	1	X	No se observó examen de reconocimiento médico.	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)	7	X	0	No se evidencian uso de delantales; se observó uso de gorros; uso de guantes; uso de mascarilla; uso de mascarilla.	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 17 y 15; Artículo 36)	4	2	X	No se observó educación continua en B.P.M.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10.5%		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta		



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 10.714 de 1986 Art. 30 Resolución 2674/2010 Artículo 10. Números 1, 2, 4 y 5. Artículo 20. Números 1, 2 y 3. Resolución 1132 de 2009. Resolución 1298 de 2011. Resolución 660, 4747 y 4748 de 2012. Art. 32 de 2012.)	5	X	0	No se observan alimentos enlatados, papetería, productos no se encuentran protegidos	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2010 Artículo 10. Números 1, 2, 4 y 5. Artículo 20. Números 1, 2 y 3. Resolución 1132 de 2009. Resolución 1298 de 2011. Resolución 660, 4747 y 4748 de 2012. Art. 32 de 2012.)	3	X	0		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 11.179 Artículo 363.40. Resolución 2674/2010 Artículo 10. Números 1, 2, 2.2 y 3.)	7	X	0	No se evidencian registros de temperatura en alimentos y equipos.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 660/2012, 2674/2010 Artículo 10. Números 1 y 2. Artículo 20. Números 1 y 2.)	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 2674/2010 Artículo 6. Números 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 y 3.8. Artículo 26. Números 4. Artículo 30. Números 5. Resolución 1112 de 2007. Artículo 8.)	X	3.5	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2010 Artículo 6. Números 4. Artículo 30. Números 1 y 10.)	X	2	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2010 Artículo 6. Números 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 30. Números 5.1 y 7. Artículo 30. Números 1 y 10.)	4	X	0	Se observan tanques de residuos sólidos sin tapa.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2010 Artículo 30. Números 3.)	X	0	0		C
5.5	Limpiere y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2010 Artículo 6. Números 6.1, 6.2 y 6.3. Artículo 30. Números 1 y 10.)	7	X	0	Se evidencian áreas con acumulación de residuos; limpiar con agua y material en desuso.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 12.79 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674/2010 Artículo 26.)	2	1	X	No se observan Plan de Saneamiento; No se han registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25,5/		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta		

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. (relacionado con el concepto (C) de cumplimiento sanitario general)	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independientemente del porcentaje de cumplimiento obtenido el CONCEPTO SANITARIO a evaluar será DESFAVORABLE, o se procederá a aplicar la MEDIDA CORRECTIVA de conformidad respectiva.
71,5%	FAVORABLE	100 - 100%	
	X FAVORABLE CON RECOMENDACIONES	60 - 99,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

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

Invirtio



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:

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 Dic del año 2023 en la Ciudad de Medellin.

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: 78976315
Cargo: Coordinador SSM
Institución: Alcaldía

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Vanessa Marugo Benito
C.C. No: 108548284
Cargo: Cajera

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

NOMBRE: Jose Luis C. Alonso
 Direccion: Carretera a la Guadalupe

Lugar de nacimiento: Caracas

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del establecimiento: Almacén Militar Sede del Comandante
 Direccion: Caracas
 Ciudad: Caracas
 Estado: Caracas
 Municipio: Caracas
 Barrio: Caracas
 Calle: Caracas
 Numero: Caracas
 Fecha: Caracas

Fecha de fundacion: 1954

Nombre del propietario: Almacén Militar Sede del Comandante

Nombre del representante: Almacén Militar Sede del Comandante

Nombre del representante legal: Almacén Militar Sede del Comandante

Nombre del representante legal: Almacén Militar Sede del Comandante

Nombre del representante legal: Almacén Militar Sede del Comandante

Nombre del representante legal: Almacén Militar Sede del Comandante

Nombre del representante legal: Almacén Militar Sede del Comandante

Nombre del representante legal: Almacén Militar Sede del Comandante

EXAMENES SANITARIOS DE LA TIENDA VISITA SANITARIA

Fecha de la visita: 1954
 Nombre del representante: Almacén Militar Sede del Comandante
 Nombre del representante legal: Almacén Militar Sede del Comandante

EXAMENES DE LA VISITA

Nombre del representante: Almacén Militar Sede del Comandante
 Nombre del representante legal: Almacén Militar Sede del Comandante
 Fecha: 1954

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

Invima



SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se aplica por parte del establecimiento y 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 implica que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES		A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2012, Artículo 6, Números 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 y 1.6; Artículo 32, Números 1, 2, 3, 4 y 5; Artículo 33, Número 1)	2	X	0	Se encuentra cocina abierta
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2012, Artículo 7, Números 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.15, 1.16, 1.17, 1.18, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 1.27, 1.28, 1.29, 1.30, 1.31, 1.32, 1.33, 1.34, 1.35, 1.36, 1.37, 1.38, 1.39, 1.40, 1.41, 1.42, 1.43, 1.44, 1.45, 1.46, 1.47, 1.48, 1.49, 1.50, 1.51, 1.52, 1.53, 1.54, 1.55, 1.56, 1.57, 1.58, 1.59, 1.60, 1.61, 1.62, 1.63, 1.64, 1.65, 1.66, 1.67, 1.68, 1.69, 1.70, 1.71, 1.72, 1.73, 1.74, 1.75, 1.76, 1.77, 1.78, 1.79, 1.80, 1.81, 1.82, 1.83, 1.84, 1.85, 1.86, 1.87, 1.88, 1.89, 1.90, 1.91, 1.92, 1.93, 1.94, 1.95, 1.96, 1.97, 1.98, 1.99, 2.00, 2.01, 2.02, 2.03, 2.04, 2.05, 2.06, 2.07, 2.08, 2.09, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20, 2.21, 2.22, 2.23, 2.24, 2.25, 2.26, 2.27, 2.28, 2.29, 2.30, 2.31, 2.32, 2.33, 2.34, 2.35, 2.36, 2.37, 2.38, 2.39, 2.40, 2.41, 2.42, 2.43, 2.44, 2.45, 2.46, 2.47, 2.48, 2.49, 2.50, 2.51, 2.52, 2.53, 2.54, 2.55, 2.56, 2.57, 2.58, 2.59, 2.60, 2.61, 2.62, 2.63, 2.64, 2.65, 2.66, 2.67, 2.68, 2.69, 2.70, 2.71, 2.72, 2.73, 2.74, 2.75, 2.76, 2.77, 2.78, 2.79, 2.80, 2.81, 2.82, 2.83, 2.84, 2.85, 2.86, 2.87, 2.88, 2.89, 2.90, 2.91, 2.92, 2.93, 2.94, 2.95, 2.96, 2.97, 2.98, 2.99, 3.00, 3.01, 3.02, 3.03, 3.04, 3.05, 3.06, 3.07, 3.08, 3.09, 3.10, 3.11, 3.12, 3.13, 3.14, 3.15, 3.16, 3.17, 3.18, 3.19, 3.20, 3.21, 3.22, 3.23, 3.24, 3.25, 3.26, 3.27, 3.28, 3.29, 3.30, 3.31, 3.32, 3.33, 3.34, 3.35, 3.36, 3.37, 3.38, 3.39, 3.40, 3.41, 3.42, 3.43, 3.44, 3.45, 3.46, 3.47, 3.48, 3.49, 3.50, 3.51, 3.52, 3.53, 3.54, 3.55, 3.56, 3.57, 3.58, 3.59, 3.60, 3.61, 3.62, 3.63, 3.64, 3.65, 3.66, 3.67, 3.68, 3.69, 3.70, 3.71, 3.72, 3.73, 3.74, 3.75, 3.76, 3.77, 3.78, 3.79, 3.80, 3.81, 3.82, 3.83, 3.84, 3.85, 3.86, 3.87, 3.88, 3.89, 3.90, 3.91, 3.92, 3.93, 3.94, 3.95, 3.96, 3.97, 3.98, 3.99, 4.00, 4.01, 4.02, 4.03, 4.04, 4.05, 4.06, 4.07, 4.08, 4.09, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14, 4.15, 4.16, 4.17, 4.18, 4.19, 4.20, 4.21, 4.22, 4.23, 4.24, 4.25, 4.26, 4.27, 4.28, 4.29, 4.30, 4.31, 4.32, 4.33, 4.34, 4.35, 4.36, 4.37, 4.38, 4.39, 4.40, 4.41, 4.42, 4.43, 4.44, 4.45, 4.46, 4.47, 4.48, 4.49, 4.50, 4.51, 4.52, 4.53, 4.54, 4.55, 4.56, 4.57, 4.58, 4.59, 4.60, 4.61, 4.62, 4.63, 4.64, 4.65, 4.66, 4.67, 4.68, 4.69, 4.70, 4.71, 4.72, 4.73, 4.74, 4.75, 4.76, 4.77, 4.78, 4.79, 4.80, 4.81, 4.82, 4.83, 4.84, 4.85, 4.86, 4.87, 4.88, 4.89, 4.90, 4.91, 4.92, 4.93, 4.94, 4.95, 4.96, 4.97, 4.98, 4.99, 5.00, 5.01, 5.02, 5.03, 5.04, 5.05, 5.06, 5.07, 5.08, 5.09, 5.10, 5.11, 5.12, 5.13, 5.14, 5.15, 5.16, 5.17, 5.18, 5.19, 5.20, 5.21, 5.22, 5.23, 5.24, 5.25, 5.26, 5.27, 5.28, 5.29, 5.30, 5.31, 5.32, 5.33, 5.34, 5.35, 5.36, 5.37, 5.38, 5.39, 5.40, 5.41, 5.42, 5.43, 5.44, 5.45, 5.46, 5.47, 5.48, 5.49, 5.50, 5.51, 5.52, 5.53, 5.54, 5.55, 5.56, 5.57, 5.58, 5.59, 5.60, 5.61, 5.62, 5.63, 5.64, 5.65, 5.66, 5.67, 5.68, 5.69, 5.70, 5.71, 5.72, 5.73, 5.74, 5.75, 5.76, 5.77, 5.78, 5.79, 5.80, 5.81, 5.82, 5.83, 5.84, 5.85, 5.86, 5.87, 5.88, 5.89, 5.90, 5.91, 5.92, 5.93, 5.94, 5.95, 5.96, 5.97, 5.98, 5.99, 6.00, 6.01, 6.02, 6.03, 6.04, 6.05, 6.06, 6.07, 6.08, 6.09, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17, 6.18, 6.19, 6.20, 6.21, 6.22, 6.23, 6.24, 6.25, 6.26, 6.27, 6.28, 6.29, 6.30, 6.31, 6.32, 6.33, 6.34, 6.35, 6.36, 6.37, 6.38, 6.39, 6.40, 6.41, 6.42, 6.43, 6.44, 6.45, 6.46, 6.47, 6.48, 6.49, 6.50, 6.51, 6.52, 6.53, 6.54, 6.55, 6.56, 6.57, 6.58, 6.59, 6.60, 6.61, 6.62, 6.63, 6.64, 6.65, 6.66, 6.67, 6.68, 6.69, 6.70, 6.71, 6.72, 6.73, 6.74, 6.75, 6.76, 6.77, 6.78, 6.79, 6.80, 6.81, 6.82, 6.83, 6.84, 6.85, 6.86, 6.87, 6.88, 6.89, 6.90, 6.91, 6.92, 6.93, 6.94, 6.95, 6.96, 6.97, 6.98, 6.99, 7.00, 7.01, 7.02, 7.03, 7.04, 7.05, 7.06, 7.07, 7.08, 7.09, 7.10, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17, 7.18, 7.19, 7.20, 7.21, 7.22, 7.23, 7.24, 7.25, 7.26, 7.27, 7.28, 7.29, 7.30, 7.31, 7.32, 7.33, 7.34, 7.35, 7.36, 7.37, 7.38, 7.39, 7.40, 7.41, 7.42, 7.43, 7.44, 7.45, 7.46, 7.47, 7.48, 7.49, 7.50, 7.51, 7.52, 7.53, 7.54, 7.55, 7.56, 7.57, 7.58, 7.59, 7.60, 7.61, 7.62, 7.63, 7.64, 7.65, 7.66, 7.67, 7.68, 7.69, 7.70, 7.71, 7.72, 7.73, 7.74, 7.75, 7.76, 7.77, 7.78, 7.79, 7.80, 7.81, 7.82, 7.83, 7.84, 7.85, 7.86, 7.87, 7.88, 7.89, 7.90, 7.91, 7.92, 7.93, 7.94, 7.95, 7.96, 7.97, 7.98, 7.99, 8.00, 8.01, 8.02, 8.03, 8.04, 8.05, 8.06, 8.07, 8.08, 8.09, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16, 8.17, 8.18, 8.19, 8.20, 8.21, 8.22, 8.23, 8.24, 8.25, 8.26, 8.27, 8.28, 8.29, 8.30, 8.31, 8.32, 8.33, 8.34, 8.35, 8.36, 8.37, 8.38, 8.39, 8.40, 8.41, 8.42, 8.43, 8.44, 8.45, 8.46, 8.47, 8.48, 8.49, 8.50, 8.51, 8.52, 8.53, 8.54, 8.55, 8.56, 8.57, 8.58, 8.59, 8.60, 8.61, 8.62, 8.63, 8.64, 8.65, 8.66, 8.67, 8.68, 8.69, 8.70, 8.71, 8.72, 8.73, 8.74, 8.75, 8.76, 8.77, 8.78, 8.79, 8.80, 8.81, 8.82, 8.83, 8.84, 8.85, 8.86, 8.87, 8.88, 8.89, 8.90, 8.91, 8.92, 8.93, 8.94, 8.95, 8.96, 8.97, 8.98, 8.99, 9.00, 9.01, 9.02, 9.03, 9.04, 9.05, 9.06, 9.07, 9.08, 9.09, 9.10, 9.11, 9.12, 9.13, 9.14, 9.15, 9.16, 9.17, 9.18, 9.19, 9.20, 9.21, 9.22, 9.23, 9.24, 9.25, 9.26, 9.27, 9.28, 9.29, 9.30, 9.31, 9.32, 9.33, 9.34, 9.35, 9.36, 9.37, 9.38, 9.39, 9.40, 9.41, 9.42, 9.43, 9.44, 9.45, 9.46, 9.47, 9.48, 9.49, 9.50, 9.51, 9.52, 9.53, 9.54, 9.55, 9.56, 9.57, 9.58, 9.59, 9.60, 9.61, 9.62, 9.63, 9.64, 9.65, 9.66, 9.67, 9.68, 9.69, 9.70, 9.71, 9.72, 9.73, 9.74, 9.75, 9.76, 9.77, 9.78, 9.79, 9.80, 9.81, 9.82, 9.83, 9.84, 9.85, 9.86, 9.87, 9.88, 9.89, 9.90, 9.91, 9.92, 9.93, 9.94, 9.95, 9.96, 9.97, 9.98, 9.99, 10.00, 10.01, 10.02, 10.03, 10.04, 10.05, 10.06, 10.07, 10.08, 10.09, 10.10, 10.11, 10.12, 10.13, 10.14, 10.15, 10.16, 10.17, 10.18, 10.19, 10.20, 10.21, 10.22, 10.23, 10.24, 10.25, 10.26, 10.27, 10.28, 10.29, 10.30, 10.31, 10.32, 10.33, 10.34, 10.35, 10.36, 10.37, 10.38, 10.39, 10.40, 10.41, 10.42, 10.43, 10.44, 10.45, 10.46, 10.47, 10.48, 10.49, 10.50, 10.51, 10.52, 10.53, 10.54, 10.55, 10.56, 10.57, 10.58, 10.59, 10.60, 10.61, 10.62, 10.63, 10.64, 10.65, 10.66, 10.67, 10.68, 10.69, 10.70, 10.71, 10.72, 10.73, 10.74, 10.75, 10.76, 10.77, 10.78, 10.79, 10.80, 10.81, 10.82, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.87, 10.88, 10.89, 10.90, 10.91, 10.92, 10.93, 10.94, 10.95, 10.96, 10.97, 10.98, 10.99, 11.00, 11.01, 11.02, 11.03, 11.04, 11.05, 11.06, 11.07, 11.08, 11.09, 11.10, 11.11, 11.12, 11.13, 11.14, 11.15, 11.16, 11.17, 11.18, 11.19, 11.20, 11.21, 11.22, 11.23, 11.24, 11.25, 11.26, 11.27, 11.28, 11.29, 11.30, 11.31, 11.32, 11.33, 11.34, 11.35, 11.36, 11.37, 11.38, 11.39, 11.40, 11.41, 11.42, 11.43, 11.44, 11.45, 11.46, 11.47, 11.48, 11.49, 11.50, 11.51, 11.52, 11.53, 11.54, 11.55, 11.56, 11.57, 11.58, 11.59, 11.60, 11.61, 11.62, 11.63, 11.64, 11.65, 11.66, 11.67, 11.68, 11.69, 11.70, 11.71, 11.72, 11.73, 11.74, 11.75, 11.76, 11.77, 11.78, 11.79, 11.80, 11.81, 11.82, 11.83, 11.84, 11.85, 11.86, 11.87, 11.88, 11.89, 11.90, 11.91, 11.92, 11.93, 11.94, 11.95, 11.96, 11.97, 11.98, 11.99, 12.00, 12.01, 12.02, 12.03, 12.04, 12.05, 12.06, 12.07, 12.08, 12.09, 12.10, 12.11, 12.12, 12.13, 12.14, 12.15, 12.16, 12.17, 12.18, 12.19, 12.20, 12.21, 12.22, 12.23, 12.24, 12.25, 12.26, 12.27, 12.28, 12.29, 12.30, 12.31, 12.32, 12.33, 12.34, 12.35, 12.36, 12.37, 12.38, 12.39, 12.40, 12.41, 12.42, 12.43, 12.44, 12.45, 12.46, 12.47, 12.48, 12.49, 12.50, 12.51, 12.52, 12.53, 12.54, 12.55, 12.56, 12.57, 12.58, 12.59, 12.60, 12.61, 12.62, 12.63, 12.64, 12.65, 12.66, 12.67, 12.68, 12.69, 12.70, 12.71, 12.72, 12.73, 12.74, 12.75, 12.76, 12.77, 12.78, 12.79, 12.80, 12.81, 12.82, 12.83, 12.84, 12.85, 12.86, 12.87, 12.88, 12.89, 12.90, 12.91, 12.92, 12.93, 12.94, 12.95, 12.96, 12.97, 12.98, 12.99, 13.00, 13.01, 13.02, 13.03, 13.04, 13.05, 13.06, 13.07, 13.08, 13.09, 13.10, 13.11, 13.12, 13.13, 13.14, 13.15, 13.16, 13.17, 13.18, 13.19, 13.20, 13.21, 13.22, 13.23, 13.24, 13.25, 13.26, 13.27, 13.28, 13.29, 13.30, 13.31, 13.32, 13.33, 13.34, 13.35, 13.36, 13.37, 13.38, 13.39, 13.40, 13.41, 13.42, 13.43, 13.44, 13.45, 13.46, 13.47, 13.48, 13.49, 13.50, 13.51, 13.52, 13.53, 13.54, 13.55, 13.56, 13.57, 13.58, 13.59, 13.60, 13.61, 13.62, 13.63, 13.64, 13.65, 13.66, 13.67, 13.68, 13.69, 13.70, 13.71, 13.72, 13.73, 13.74, 13.75, 13.76, 13.77, 13.78, 13.79, 13.80, 13.81, 13.82, 13.83, 13.84, 13.85, 13.86, 13.87, 13.88, 13.89, 13.90, 13.91, 13.92, 13.93, 13.94, 13.95, 13.96, 13.97, 13.98, 13.99, 14.00, 14.01, 14.02, 14.03, 14.04, 14.05, 14.06, 14.07, 14.08, 14.09, 14.10, 14.11, 14.12, 14.13, 14.14, 14.15, 14.16, 14.17, 14.18, 14.19, 14.20, 14.21, 14.22, 14.23, 14.24, 14.25, 14.26, 14.27, 14.28, 14.29, 14.30, 14.31, 14.32, 14.33, 14.34, 14.35, 14.36, 14.37, 14.38, 14.39, 14.40, 14.41, 14.42, 14.43, 14.44, 14.45, 14.46, 14.47, 14.48, 14.49, 14.50, 14.51, 14.52, 14.53, 14.54, 14.55, 14.56, 14.57, 14.58, 14.59, 14.60, 14.61, 14.62, 14.63, 14.64, 14.65, 14.66, 14.67, 14.68, 14.69, 14.70, 14.71, 14.72, 14.73, 14.74, 14.75, 14.76, 14.77, 14.78, 14.79, 14.80, 14.81, 14.82, 14.83, 14.84, 14.85, 14.86, 14.87, 14.88, 14.89, 14.90, 14.91, 14.92, 14.93, 14.94, 14.95, 14.96, 14.97, 14.98, 14.99, 15.00, 15.01, 15.02, 15.03, 15.04, 15.05, 15.06, 15.07, 15.08, 15.09, 15.10, 15.11, 15.12, 15.13, 15.14, 15.15, 15.16, 15.17, 15.18, 15.19, 15.20, 15.21, 15.22, 15.23, 15.24, 15.25, 15.26, 15.27, 15.28, 15.29, 15.30, 15.31, 15.32, 15.33, 15.34, 15.35, 15.36, 15.37, 15.38, 15.39, 15.40, 15.41, 15.42, 15.43, 15.44, 15.45, 15.46, 15.47, 15.48, 15.49, 15.50, 15.51, 15.52, 15.53, 15.54, 15.55, 15.56, 15.57, 15.58, 15.59, 15.60, 15.61, 15.62, 15.63, 15.64, 15.65, 15.66, 15.67, 15.68, 15.69, 15.70, 15.71, 15.72, 15.73, 15.74, 15.75, 15.76, 15.77, 15.78, 15.79, 15.80, 15.81, 15.82, 15.83, 15.84, 15.85, 15.86, 15.87, 15.88, 15.89, 15.90, 15.91, 15.92, 15.93, 15.94, 15.95, 15.96, 15.97, 15.98, 15.99, 16.00, 16.01, 16.02, 16.03, 16.04, 16.05, 16.06, 16.07, 16.08, 16.09, 16.10, 16.11, 16.12, 16.13, 16.14, 16.15, 16.16, 16.17, 16.18, 16.19, 16.20, 16.21, 16.22, 16.23, 16.24, 16.25, 16.26, 16.27, 16.28, 16.29, 16.30, 16.31, 16.32, 16.33, 16.34, 16.35, 16.36, 16.37, 16.38, 16.39, 16.40, 16.41, 16.42, 16.43, 16.44, 16.45, 16.46, 16.47, 16.48, 16.49, 16.50, 16.51, 16.52, 16.53, 16.54, 16.55, 16.56, 16.57, 16.58, 16.59, 16.60, 16.61, 16.62, 16.63, 16.64, 16.65, 16.66, 16.67, 16.68, 16.69, 16.70, 16.71, 16.72, 16.73, 16.74, 16.75, 16.76, 16.77, 16.78, 16.79, 16.80, 16.81, 16.82, 16.83, 16.84, 16.85, 16.86, 16.87, 16.88, 16.89, 16.90, 16.91, 16.92, 16.93, 16.94, 16.95, 16.96, 16.97, 16.98, 16.99, 17.00, 17.01, 17.02, 17.03, 17.04, 17.05, 17.06, 17.07, 17.08, 17.09, 17.10, 17.11, 17.12, 17.13, 17.14, 17.15, 17.16, 17.17, 17.18, 17.19, 17.20, 17.21, 17.22, 17.23, 17.24, 17.25, 17.26, 17.27, 17.28, 17.29, 17.30, 17.31, 17.32, 17.33, 17.34, 17.35, 17.36, 17.37, 17.38, 17.39, 17.40, 17.41, 17.42, 17.43, 17.44, 17.45, 17.46, 17.47, 17.48, 17.49, 17.50, 17.51, 17.52, 17.53, 17.54, 17.55, 17.56, 17.57, 17.58, 17.59, 17.60, 17.61, 17.62, 17.63, 17.64, 17.65, 17.66, 17.67, 17.68, 17.69, 17.70, 17.71, 17.72, 17.73, 17.74, 17.75, 17.76, 17.77, 17.78, 17.79, 17.80, 17.81, 17.82, 17.83, 17.84, 17.85, 17.86, 17.87, 17.88, 17.89, 17.90, 17.91, 17.92, 17.93, 17.94, 17.95, 17.96, 17.97, 17.98, 17.99, 18.00, 18.01, 18.02, 18.03, 18.04, 18.05, 18.06, 18.07, 18.08, 18.09, 18.10, 18.11, 18.12, 18.13, 18.14, 18.15, 18.16, 18.17, 18.18, 18.19, 18.20, 18.21, 18.22, 18.23, 18.24, 18.25, 18.26, 18.27, 18.28, 18.29, 18.30, 18.31, 18.32, 18.33, 18.34, 18.35, 18.36, 18.37, 18.38, 18.39, 18.40, 18.41, 18.42, 18.43, 18.44, 18.45, 18.46, 18.47, 18.48, 18.49, 18.50, 18.51, 18.52, 18.53, 18.54, 18.55, 18.56, 18.57, 18.58, 18.59, 18.60, 18.61, 18.62, 18.63, 18.64, 18.65, 18.66, 18.67, 18.68, 18.69, 18.70, 18.71, 18.72, 18.73, 18.74, 18.75, 18.76, 18.77, 18.78, 18.79, 18.80, 18.81, 18.82, 18.83, 18.84, 18.85, 18.86, 18.87, 18.88, 18.89, 18.90, 18.91, 18.92, 18.93, 18.94, 18.95, 18.96, 18.97, 18.98, 18.99, 19.00, 19.01, 19.02, 19.03, 19.04, 19.05, 19.06, 19.07, 19.08, 19.09, 19.10, 19.11, 19.12, 19.13, 19.14, 19.15, 19.16, 19.17, 19.18, 19.19, 19.20, 19.21, 19.22, 19.23, 19.24, 19.25, 19.26, 19.27, 19.28, 19.29, 19.30, 19.31, 19.32, 19.33, 19.34, 19.35, 19.36, 19.37, 19.38, 19.39, 19.40, 19.41, 19.42, 19.43, 19.44, 19.45, 19.46, 19.47, 19.48, 19.49, 19.50, 19.51, 19.52, 19.53				

Scanned with AnyScanner

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

Interno



Secretaría de Salud y Seguridad Social

III. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACION DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Sí ☒ No ☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar los hallazgos.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y verificación de contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 12 del mes de Dic del año 2018 en la Ciudad de Montero.

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 notificado 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 REALIZA LA VISITA

Firma:		Firma:	
Nombre:	Carlos Vela - Soria	Nombre:	
C.C. No.:	75026325	C.C. No.:	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SEM Alcaldes	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:		Firma:	
Nombre:	Carlos Vela - Soria	Nombre:	
C.C. No.:	34.867.577	C.C. No.:	
Cargo:	Representante	Cargo:	

SP-1-01

Versión 4
2019-08-14ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE
ALIMENTOS

Invivo



Ministerio de Salud y Protección Social

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

Tipo de establecimiento

Restaurante ☐Cafetería ☐Panadería ☐Fábrica ☐Comidas rápidas ☐Comedor ☐

Otro

Venta de Fritos

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CARGO DEL INSPECTOR

RUTIN SOCIAL

* CÉDULA NT

* NOMBRE COMERCIAL

* DIRECCIÓN

* DEPARTAMENTO

Barr ☒Vereda ☐Comuna ☐Localidad ☐Sector ☐Corregimiento ☐Casero ☐LP2 ☐Dpto ☐

Ciu

TELÉFONOS

CORREO ELECTRÓNICO

NOMBRE DEL PROPIETARIO

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒C.E. ☐N.T. ☐

Número de documento

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐C.E. ☐N.T. ☐

* Número de documento

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

* DEPARTAMENTO

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

I-D

10:00 - 8:00 pm

* MUNICIPIO

* NÚMERO DE TRABAJADORES

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 PREVENCIÓN PROCESOS SANCCIONATORIOS 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 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, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 30, Numerales 1, 2, 3, 4, 5 y 7, Artículo 33, Numeral 8)	2	X	0	Se evidencian cocinas sin 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 manchadas y suciedad	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 observa deficiencia en la iluminación	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)	4	X	0		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, 8, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34)	5	X	0	Se evidencian superficies de madera	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 4 y 10, Resoluciones 682, 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	2.5	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	X	0	No se observan exámenes efectuados	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)	7	X	0	No se evidencian dudas	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 38)	4	X	0	No se evidencian actividades	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		13.5%		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta		



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 367 de 1984 Art. 86 Resolución 2674/2012 Artículo 11. Numeral 1.3.4 y 5 Artículo 25. Numeral 1.2 y 2 Resolución 5185 de 2005 Resolución 1896 de 2011 Resoluciones 822, 4742 y 4743 de 2012, 824 y 635 de 2013.)	5	X	0	Se observan sales y preparaciones sin rotular.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2012 Artículo 11. Numeral 1 Artículo 11. Numeral 1.3.4 y 5 Artículo 25. Numeral 1.2 y 2 Resolución 5185 de 2005 Resolución 1896 de 2011 Resoluciones 822, 4742 y 4743 de 2012, 824 y 635 de 2013.)	X		0		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 2 de 1970 Artículo 203.425 Resolución 2674/2012 Artículo 11. Numeral 1.3.4 y 5 Artículo 25. Numeral 1.2 y 2 Resolución 5185 de 2005 Resolución 1896 de 2011 Resoluciones 822, 4742 y 4743 de 2012, 824 y 635 de 2013.)	7	X	0	No se evidencian registros de temperatura	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 822/2012, 2674/2012 Artículo 11. Numeral 1.3.4 y 5 Artículo 25. Numeral 1.2 y 2 Resolución 5185 de 2005 Resolución 1896 de 2011 Resoluciones 822, 4742 y 4743 de 2012, 824 y 635 de 2013.)	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 2674/2012 Artículo 11. Numeral 1.3.4 y 5 Artículo 25. Numeral 1.2 y 2 Resolución 5185 de 2005 Resolución 1896 de 2011 Resoluciones 822, 4742 y 4743 de 2012, 824 y 635 de 2013.)	7	X	0	No pasan tanque por tener de agua potable	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2012 Artículo 11. Numeral 1.3.4 y 5 Artículo 25. Numeral 1.2 y 2 Resolución 5185 de 2005 Resolución 1896 de 2011 Resoluciones 822, 4742 y 4743 de 2012, 824 y 635 de 2013.)	4	X	0	No se evidencian acciones de manejo de residuos líquidos	C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2012 Artículo 11. Numeral 1.3.4 y 5 Artículo 25. Numeral 1.2 y 2 Resolución 5185 de 2005 Resolución 1896 de 2011 Resoluciones 822, 4742 y 4743 de 2012, 824 y 635 de 2013.)	4	X	0	Se observan caceros sin tapar.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2012 Artículo 11. Numeral 1.3.4 y 5 Artículo 25. Numeral 1.2 y 2 Resolución 5185 de 2005 Resolución 1896 de 2011 Resoluciones 822, 4742 y 4743 de 2012, 824 y 635 de 2013.)	X		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2012 Artículo 11. Numeral 1.3.4 y 5 Artículo 25. Numeral 1.2 y 2 Resolución 5185 de 2005 Resolución 1896 de 2011 Resoluciones 822, 4742 y 4743 de 2012, 824 y 635 de 2013.)	7	X	0	Se evidencian áreas con acumulación de suciedad	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1970 de 2007 Artículo 10. Resolución 2674/2012 Artículo 26.)	2	X	0	No se observa plan de saneamiento; no se tienen registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20%		La calificación del bloque corresponde al 30% 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 (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.
68% X	FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 80.9%	

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 12 del mes de Dic del año 2023 en la Ciudad de Martín

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: Kelly Páez Meneses
C.C. No: 26205721
Cargo: Contratista
Institución: SSM Alcaldía

Firma: [Firma]
Nombre: Carlos Jorge Sierra
C.C. No: 280463418
Cargo: Contratista SSM
Institución: Alcaldía

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

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

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

SP-1-31
Versión 1
2010-05-04

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

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Ciudad	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montecarlo	2023-12-14

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO	Razón Social: <u>Central Pork HRS. as.</u>	
* CÉDULA / NIT	<u>901556614-3</u>	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN <u>23001901556611</u>
* NOMBRE COMERCIAL	<u>Central Pork</u>	
* DIRECCIÓN	<u>Ht 52 lote 01</u>	MATRÍCULA MERCANTIL <u>// //</u>
* DEPARTAMENTO	<u>Cordoba</u>	* MUNICIPIO <u>Montecarlo</u>
Barrio ☒ Vaseo ☐ Corrales ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐		
Ciudad ☒ <u>Magambo</u>		
TELÉFONOS	<u>321 7954876</u>	FAX <u>// //</u>
CORREO ELECTRÓNICO	<u>centralporkmagambo@gmail.com</u>	
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	<u>Wilmar Daniel Quintana</u>	
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento <u>1067944597</u>	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	<u>Wilmar Daniel Quintana</u>	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento <u>1067944597</u>	
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	<u>Ht 52 lote 01</u>	
* DEPARTAMENTO	<u>Cordoba</u>	* MUNICIPIO <u>Montecarlo</u>
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Otras especies _____	
EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☐ NO ☐		

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>No se Evaluó</u>	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>No se Evaluó</u> %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		PENDIENTE		
		DESFAVORABLE		

* MOTIVO DE LA VISITA

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



EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar 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. (Ley 9/1979, Artículo 108, 262. Resolución 3803/2010, Artículo 67. Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 1, 2, 10.)	2	1	0	  C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1	0	  C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0	  C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0	 C
1.5	Programa de Mantenimiento de instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.2.1.)	1	0.5	0	No se Evidencia C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					9
La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta					

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242/2013, Artículo 22. Numeral 2.1.3.2. Artículo 55. Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	2.5	0	 C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 38. Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17. Numeral 2.3.2.1. Literal a. Artículo 66. Numeral 6, 7. Artículo 67. Numerales 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Artículo 129. Numerales 1, 6, 7. Artículo 130. Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24. Numerales 1, 2, 3. Artículo 54. Numerales 7, 8. Artículo 55. Numerales 25, 26, 27.)	6	3	0	 C

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

inv/inv



5. 本行在 2014 年 12 月 31 日，已计提减值准备 1,000,000.00 元，占 2014 年 12 月 31 日贷款余额的 0.01%。

23	Programa de Mantenimiento de Equipos y Herramientas				No se Evaluó	C
----	---	--	--	--	--------------	---

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				HALLAZGOS	
3.1	Examen de salud (signos/síntomas): Clasificación: 20000110: Artículo 26: Numerales 1, 1.1, 2 Artículo 27: Numerales 2, 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.9, 2.1.10, 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.1.14, 2.1.15, 2.1.16, 2.1.17, 2.1.18, 2.1.19, 2.1.20, 2.1.21, 2.1.22, 2.1.23, 2.1.24, 2.1.25, 2.1.26, 2.1.27, 2.1.28, 2.1.29, 2.1.30, 2.1.31, 2.1.32, 2.1.33, 2.1.34, 2.1.35, 2.1.36, 2.1.37, 2.1.38, 2.1.39, 2.1.40, 2.1.41, 2.1.42, 2.1.43, 2.1.44, 2.1.45, 2.1.46, 2.1.47, 2.1.48, 2.1.49, 2.1.50, 2.1.51, 2.1.52, 2.1.53, 2.1.54, 2.1.55, 2.1.56, 2.1.57, 2.1.58, 2.1.59, 2.1.60, 2.1.61, 2.1.62, 2.1.63, 2.1.64, 2.1.65, 2.1.66, 2.1.67, 2.1.68, 2.1.69, 2.1.70, 2.1.71, 2.1.72, 2.1.73, 2.1.74, 2.1.75, 2.1.76, 2.1.77, 2.1.78, 2.1.79, 2.1.80, 2.1.81, 2.1.82, 2.1.83, 2.1.84, 2.1.85, 2.1.86, 2.1.87, 2.1.88, 2.1.89, 2.1.90, 2.1.91, 2.1.92, 2.1.93, 2.1.94, 2.1.95, 2.1.96, 2.1.97, 2.1.98, 2.1.99, 2.1.100, 2.1.101, 2.1.102, 2.1.103, 2.1.104, 2.1.105, 2.1.106, 2.1.107, 2.1.108, 2.1.109, 2.1.110, 2.1.111, 2.1.112, 2.1.113, 2.1.114, 2.1.115, 2.1.116, 2.1.117, 2.1.118, 2.1.119, 2.1.120, 2.1.121, 2.1.122, 2.1.123, 2.1.124, 2.1.125, 2.1.126, 2.1.127, 2.1.128, 2.1.129, 2.1.130, 2.1.131, 2.1.132, 2.1.133, 2.1.134, 2.1.135, 2.1.136, 2.1.137, 2.1.138, 2.1.139, 2.1.140, 2.1.141, 2.1.142, 2.1.143, 2.1.144, 2.1.145, 2.1.146, 2.1.147, 2.1.148, 2.1.149, 2.1.150, 2.1.151, 2.1.152, 2.1.153, 2.1.154, 2.1.155, 2.1.156, 2.1.157, 2.1.158, 2.1.159, 2.1.160, 2.1.161, 2.1.162, 2.1.163, 2.1.164, 2.1.165, 2.1.166, 2.1.167, 2.1.168, 2.1.169, 2.1.170, 2.1.171, 2.1.172, 2.1.173, 2.1.174, 2.1.175, 2.1.176, 2.1.177, 2.1.178, 2.1.179, 2.1.180, 2.1.181, 2.1.182, 2.1.183, 2.1.184, 2.1.185, 2.1.186, 2.1.187, 2.1.188, 2.1.189, 2.1.190, 2.1.191, 2.1.192, 2.1.193, 2.1.194, 2.1.195, 2.1.196, 2.1.197, 2.1.198, 2.1.199, 2.1.200, 2.1.201, 2.1.202, 2.1.203, 2.1.204, 2.1.205, 2.1.206, 2.1.207, 2.1.208, 2.1.209, 2.1.210, 2.1.211, 2.1.212, 2.1.213, 2.1.214, 2.1.215, 2.1.216, 2.1.217, 2.1.218, 2.1.219, 2.1.220, 2.1.221, 2.1.222, 2.1.223, 2.1.224, 2.1.225, 2.1.226, 2.1.227, 2.1.228, 2.1.229, 2.1.230, 2.1.231, 2.1.232, 2.1.233, 2.1.234, 2.1.235, 2.1.236, 2.1.237, 2.1.238, 2.1.239, 2.1.240, 2.1.241, 2.1.242, 2.1.243, 2.1.244, 2.1.245, 2.1.246, 2.1.247, 2.1.248, 2.1.249, 2.1.250, 2.1.251, 2.1.252, 2.1.253, 2.1.254, 2.1.255, 2.1.256, 2.1.257, 2.1.258, 2.1.259, 2.1.260, 2.1.261, 2.1.262, 2.1.263, 2.1.264, 2.1.265, 2.1.266, 2.1.267, 2.1.268, 2.1.269, 2.1.270, 2.1.271, 2.1.272, 2.1.273, 2.1.274, 2.1.275, 2.1.276, 2.1.277, 2.1.278, 2.1.279, 2.1.280, 2.1.281, 2.1.282, 2.1.283, 2.1.284, 2.1.285, 2.1.286, 2.1.287, 2.1.288, 2.1.289, 2.1.290, 2.1.291, 2.1.292, 2.1.293, 2.1.294, 2.1.295, 2.1.296, 2.1.297, 2.1.298, 2.1.299, 2.1.300, 2.1.301, 2.1.302, 2.1.303, 2.1.304, 2.1.305, 2.1.306, 2.1.307, 2.1.308, 2.1.309, 2.1.310, 2.1.311, 2.1.312, 2.1.313, 2.1.314, 2.1.315, 2.1.316, 2.1.317, 2.1.318, 2.1.319, 2.1.320, 2.1.321, 2.1.322, 2.1.323, 2.1.324, 2.1.325, 2.1.326, 2.1.327, 2.1.328, 2.1.329, 2.1.330, 2.1.331, 2.1.332, 2.1.333, 2.1.334, 2.1.335, 2.1.336, 2.1.337, 2.1.338, 2.1.339, 2.1.340, 2.1.341, 2.1.342, 2.1.343, 2.1.344, 2.1.345, 2.1.346, 2.1.347, 2.1.348, 2.1.349, 2.1.350, 2.1.351, 2.1.352, 2.1.353, 2.1.354, 2.1.355, 2.1.356, 2.1.357, 2.1.358, 2.1.359, 2.1.360, 2.1.361, 2.1.362, 2.1.363, 2.1.364, 2.1.365, 2.1.366, 2.1.367, 2.1.368, 2.1.369, 2.1.370, 2.1.371, 2.1.372, 2.1.373, 2.1.374, 2.1.375, 2.1.376, 2.1.377, 2.1.378, 2.1.379, 2.1.380, 2.1.381, 2.1.382, 2.1.383, 2.1.384, 2.1.385, 2.1.386, 2.1.387, 2.1.388, 2.1.389, 2.1.390, 2.1.391, 2.1.392, 2.1.393, 2.1.394, 2.1.395, 2.1.396, 2.1.397, 2.1.398, 2.1.399, 2.1.400, 2.1.401, 2.1.402, 2.1.403, 2.1.404, 2.1.405, 2.1.406, 2.1.407, 2.1.408, 2.1.409, 2.1.410, 2.1.411, 2.1.412, 2.1.413, 2.1.414, 2.1.415, 2.1.416, 2.1.417, 2.1.418, 2.1.419, 2.1.420, 2.1.421, 2.1.422, 2.1.423, 2.1.424, 2.1.425, 2.1.426, 2.1.427, 2.1.428, 2.1.429, 2.1.430, 2.1.431, 2.1.432, 2.1.433, 2.1.434, 2.1.435, 2.1.436, 2.1.437, 2.1.438, 2.1.439, 2.1.440, 2.1.441, 2.1.442, 2.1.443, 2.1.444, 2.1.445, 2.1.446, 2.1.447, 2.1.448, 2.1.449, 2.1.450, 2.1.451, 2.1.452, 2				

CALIFICACION DE REQUISITO						
#	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima Ley 30 de 1976 Artículo 240. Decreto 1950 de 2007 Artículo 11. Normas 4.1.2. Artículo 30. Normas 1.3 Artículo 47. Resolución 2254/2004 de 2004 por las expedidas por artículo. Resolución 5097/2010 Artículo 35. Normas 1. Artículo 47. Normas 26 28. Resolución 2462/2010. Artículo 126. Normas 3 Artículo 140. Normas 26, 28. Resolución 2422/2010. Artículo 34. Normas 4. Artículo 50. Normas 26, 28.	6	2	0		
4.2	Trazabilidad Decreto 1950/2007. Artículo 36. Normas 1.2.2. Artículo 30. Normas 3. Resolución 2422/2010. Artículo 37. Normas 1.2. Artículo 50. Normas 20.	3	1.0	0		

25 June 4, p. 3

© 2005 The Authors
Journal compilation © 2005 Blackwell Publishing Ltd

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

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
88%	FAVORABLE	90 - 100%	
	☒ PENDIENTE	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

☐ Si ☐ No ☐ 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 14 del mes de 12 del año 2017 en la Ciudad de Medellán. 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 REALIZÓ LA VISITA:

Firma:	Firma:
Nombre: Contralor Jorge Giron	Nombre:
C.C. No: 23016111	C.C. No:
Cargo: Contralor	Cargo:
Institución: SSM Alcañal	Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:	Firma:
Nombre: JOSE BALLESTER	Nombre:
C.C. No: 1064999384	C.C. No:
Cargo: Admin	Cargo:



Acta No.	Ciudad	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montevideo	2023-12-14

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Cornos de la 36

* CEDULA / NIT: 78702741 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300178702741

* NOMBRE COMERCIAL: Cornos el Piche

* DIRECCIÓN: Nº 145 - lote 19 MATRÍCULA MERCANTIL:

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Fontana

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

Otro ☒ Cúal: Contador

TELÉFONOS: 3205501854 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO:

* NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jorge Guerra

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 78702741

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Jorge Guerra

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 78702741

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Nº 145 - lote 19

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Fontana

* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☐

Otras especies:

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☐ NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>16 de marzo</u>	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>100%</u>
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		PENDIENTE		
		DESFAVORABLE		

* MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN	
Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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 deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impide que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Ley 9/1979, Artículo 158, 262, Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10; Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10; Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2	1	0	Se evidencia techo de hielera no sonidos
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2; Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2; Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1	0	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14; Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14; Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19; Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19; Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0	
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se evidencia
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					8.7 La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24; Resolución 683 de 2012; Resolución 4142 de 2012; Resolución 4143 de 2012; Resolución 240/13, Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33; Resolución 635 de 2013.)	5	2.5	0	
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4; Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.2.2.1 Literal a; Artículo 55: Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25, 26, 27; Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7; Artículo 130: Numerales 25, 26, 27; Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27.)	6	3	0	



2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	no se audia	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 3008/2010, Artículo 15, Numeral 1, 3.16; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15, Artículo 17; Numeral 16; Artículo 130; Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16; Numeral 16, Artículo 55; Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3008/2010, Artículo 15; Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2; Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	no se audia	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3008/2010, Artículo 15; Numeral 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67, Numeral 21; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17; Numeral 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16; Numeral 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0	Se audia manipulador sin guiso y lpa por	C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3008/2010, Artículo 15; Numeral 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.16, 3.20; Resolución 240/2013, Artículo 17; Numeral 2, 3, 10, 13, 18, 20; Resolución 240/2013, Artículo 16; Numeral 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2.5	0	Se audia Personal (4) sin dotación	C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3008/2010, Artículo 67; Numeral 21.3; Artículo 69; Numeral 1, 2, 3, 6; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 2; Artículo 132; Numeral 1, 2, 4; Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 2; Artículo 57; Numeral 1, 2, 4)	3	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				14.5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 69 de 1979, Artículo 345; Decreto 1500 de 2007, Artículo 31; Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41; Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique); Resolución 3009/2010, Artículo 65; Numeral 3; Artículo 67; Numeral 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 120; Numeral 3; Artículo 130; Numeral 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 54; Numeral 4; Artículo 55; Numeral 28, 29)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.2.2; Artículo 36; Numeral 5; Resolución 240/2013, Artículo 22; Numeral 3.3; Artículo 55; Numeral 37)	3	1.5	0		C

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 40, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9; Resolución 3109 de 2008, Resoluciones 885, 4147, 4148 de 2012 y 834 de 2013; Resolución 3039/2010, Artículo 67, Numeral 32; Resolución 2221/980, Artículo 3; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 32; Resolución 242/2013, Artículo 20; numeral 31)	3	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425; Decreto 1500/2007, Artículo 5; Parágrafo 1; Decreto 2270 de 2012, Artículo 5; Resolución 3039/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal a; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 65, Numeral 2, 1, 2, 3, 4; Artículo 67, Numeral 27; Resolución 240 de 2013, Artículo 129 numeral 2, 4; Artículo 130, Numeral 27; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54; Numeral 3, 5; Artículo 55; Numeral 27, 32)	7		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3039/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 67; Numeral 31, 32; Resolución 240/2013, Artículo 129, Numeral 1, 7; Artículo 130, Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.3; Artículo 54; Numeral 2; Artículo 55; Numeral 30, 32, 38)	5	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				21	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3; Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Numeral 2; Resolución 2715/2007, Artículo 9; Resolución 3039/2010, Artículo 67; Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 3; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 28)	6	3	0	no se evidencian Almacenamiento de agua		C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9; Resolución 3039/2010, Artículo 67; Numeral 20; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2, 4; Artículo 55; Numeral 20, 32)	3	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9; Resolución 3039/2010, Artículo 67; Numeral 20; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 20)	5	2.5	0	Se evidencian residuos de Desechos Sólidos		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.8.)	6	3	0			C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.12; Resolución 3039/2010, Artículo 67; Numeral 12; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 12; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numerales 12, 38)	6	3	0			C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	0	no se evidencia		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				22	La calificación del bloque corresponde al 26% del total del acta.		

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

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
71%	FAVORABLE	90 - 100%	
	☒ PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
----	----	-------

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:	
Por parte del establecimiento:	

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de 12 del año 2022 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:		Firma:	
Nombre:	Carlos Vique Sison	Nombre:	
C.C. No.:	28026345	C.C. No.:	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:		Firma:	
Nombre:	Jorge	Nombre:	
C.C. No.:	78.702741	C.C. No.:	
Cargo:	Propietario	Cargo:	



Acta No.	Ciudad	Exención de la autorización sanitaria provisional:
	Montevideo	2023-12-14

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Inversiones Sepúlveda Arroyave

* CÉDULA / NIT

901648193-3

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

23001901648193

* NOMBRE COMERCIAL

Super Carnes JH Huetra

* DIRECCIÓN

Nº 8 lote 11 E-4

MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Huetra

Domicilio ☒

Vereda ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Casero ☐

UPZ ☐

Otro ☐

Cual

Villa de los Alpes

TELÉFONOS

3126254325

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

Santeramos0830@gmail.com

* NOMBRE DEL PROPIETARIO

Inversiones Sepúlveda Arroyave

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐

C.E. ☐

NIT ☒

Número de documento

901648193-3

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Moná Helena Sánchez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

50935883

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Nº 8 lote 11 E-4

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Huetra

* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:

CARNE

Bovina ☒

Porcina ☒

Aves ☒

Otras especies

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS:

SI ☐

NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	No se Evidencia	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100% Evidencia
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

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



EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impide que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO						
1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y diseño. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 1, 2, 10, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 1, 2, 10, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 1, 2, 10.)	2	1	0		C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 4, 5, 11.2, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 4, 5, 11.2, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 4, 5, 11.2.)	2	1	0		C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0		C
1.5	Programa de Mantenimiento de instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se evidenció	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					91	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 22, 23 y 24, Resolución 653 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 240/13, Artículo 130; Números 22, 23 y 24, Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.1, 3.2, Artículo 55, Números 22, 23, 24, 32, 33, Resolución 635 de 2013.)	5 ✓	2.5	0	 
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 36; Numeral 4, Resolución 3009/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.1 Literal e, Artículo 66, Numeral 6, 7, Artículo 67; Números 25, 26, 27, Resolución 240/2013, Artículo 129; Números 1, 6, 7, Artículo 130; Números 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24; Números 1, 5, 2.1, Artículo 54; Números 7, 8, Artículo 55; Números 25, 26, 27.)	6 ✓	3	0	 



2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se Evidencio	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, 3.16, Artículo 67, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Artículo 17, Numeral 16, Artículo 130, Numeral 21.2, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14, Artículo 15, Numeral 16, Artículo 55, Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, Artículo 67, Numeral 21.2, Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14)	2	1	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19, Artículo 67, Numeral 21, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 3, Artículo 17, Numerales 1, 4, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, Artículo 130, Numeral 21.2, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 2, Artículo 15, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20, Resolución 240/2013, Artículo 17, Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20, Resolución 242/2013, Artículo 15, Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 21.3, Artículo 69, Numerales 1, 2, 3, 6, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 2, Artículo 130, Numerales 1, 2, 4, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 2, Artículo 57, Numerales 1, 2, 4)	3	1.5	0	No se Evidencio	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				19	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 68 de 1979 Artículo 345, Decreto 1500 de 2007, Artículo 21, Numeral 4.2.2, Artículo 36, Numeral 1, 3, Artículo 41, Resolución 2009028594 de 2009 (en las especies que aplique), Resolución 3009/2010, Artículo 66, Numeral 3, Artículo 67, Numerales 28, 29, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numeral 3, Artículo 130, Numerales 28, 29, Resolución 242/2013, Artículo 54, Numeral 4, Artículo 55, Numerales 28, 29)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.2.2, Artículo 38, Numeral 5, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 3.3, Artículo 55, Numeral 32.)	3	1.5	0		C

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3069/2010 Artículo 67 Numeral 32. Resolución 212/1990 Artículo 1. Resolución 240/2013 Artículo 130. Numeral 32; Resolución 242/2013 Artículo 55, numeral 31).	3	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Párrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3069/2010 Artículo 17. Numeral 3.2.2, Literal i, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 60 Numeral 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral 2, 4; Artículo 130. Numeral 27. Resolución 240/2013, Artículo 22. Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54. Numerales 3, 5; Artículo 55. Numerales 27, 32).	7		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3069/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67. Numeral 31, 32. Resolución 240/2013 Artículo 129, Numerales 1, 7; Artículo 130. Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.3; Artículo 54. Numeral 2; Artículo 55. Numeral 30, 32, 38).	5	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Numeral 7. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3069/2010, Artículo 67. Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numeral 3).	6	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.9. Resolución 3069/2010, Artículo 67. Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22. Numeral 2.4; Artículo 55. Numeral 29, 32).	3	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.9. Resolución 3069/2010, Artículo 67. Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numeral 20).	5	2.5	0			C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.8.)	6	3	0			C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.12. Resolución 3069/2010, Artículo 67. Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 12, 38).	6	3	0			C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2	1	0	No se evidencian la capacitación Manipulacion		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				27	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.		

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 240/2013, Artículo 22. Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55. Numeral 32)	4	2	0		NA	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.		

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

Invima



Ministerio de Salud y Seguridad Social

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO: Selección con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
94%	FAVORABLE	90 - 100%	
	PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si No 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 14 del mes de 12 del año 2022 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 Vega Sierra</u>	Nombre: <u>[Firma]</u>
C.C. No: <u>7846345</u>	C.C. No: <u>[Firma]</u>
Cargo: <u>Coordinador SSM</u>	Cargo: <u>[Firma]</u>
Institución: <u>Alcalá</u>	Institución: <u>[Firma]</u>

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: <u>[Firma]</u>
Nombre: <u>Arnobis Suarez</u>	Nombre: <u>[Firma]</u>
C.C. No: <u>70.776.628</u>	C.C. No: <u>[Firma]</u>
Cargo: <u>Administrador</u>	Cargo: <u>[Firma]</u>



Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montevideo	2020/12/12

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Carino Uy M		
* CÉDULA / NIT	15328862-6	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23015328862-6
* NOMBRE COMERCIAL	Carino Uy M		
* DIRECCIÓN	Nº 130 lote 12	MATRÍCULA MERCANTIL	
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montevideo
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐			
Otro ☐ Cual ☐	Provincia		
TELÉFONOS	3215095487	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	opdamargulys@gmail.com		
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	Herman Posada		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	15328862
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Herman Posada		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento	15328862
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Nº 130 lote 12		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montevideo
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Otras especies ☐ EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☐ NO ☐		

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	16 de Enero	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		PENDIENTE		
		DESFAVORABLE		

* MOTIVO DE LA VISITA

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



EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar 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. (Ley 9/1979, Artículo 156, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 1, 2, 10.)	2	1	0	 C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1	0	 C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0	 C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0	Se evidencian baches con material absoluto. Señal C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.2.1.)	1	0.5	0	No se evidencian C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				7.5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13. Artículo 130. Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242/2013. Artículo 22. Numeral 2.1, 3.2. Artículo 55. Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	2.5	0	 C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 35. Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17. Numeral 3.3.2.1. Literal c. Artículo 55. Numeral 6, 7. Artículo 67. Numerales 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Artículo 129. Numerales 1, 6, 7. Artículo 130. Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24. Numerales 1.5, 2.1. Artículo 54. Numerales 7, 8. Artículo 55. Numerales 25, 26, 27.)	6	3	0	Se evidencian pisos de la casa con proporciones C



2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	ND Se inspecciona	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					87	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1.3.16; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17, Numeral 16; Artículo 130; Numeral 21.2; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16; Numeral 16; Artículo 55; Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2; Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	Se inspecciona certificado de salud Medico Venuto	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67, Numeral 21; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18; Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 2; Artículo 16; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.16, 3.20; Resolución 240/2013, Artículo 17, Numerales 2, 3, 10, 13, 16, 20; Resolución 242/2013, Artículo 16; Numerales 2, 3, 10, 13, 16, 20)	5	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numerales 1, 2, 3, 6; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 2; Artículo 132; Numerales 1, 2, 4; Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 2; Artículo 57, Numerales 1, 2, 4)	3	1.5	0	Se inspecciona capacitación venuto	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					177	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 69 de 1979, Artículo 345; Decreto 1500 de 2007, Artículo 31; Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41; Resolución 2009/20594 de 2009 (en las especies que aplique); Resolución 3009/2010, Artículo 66; Numeral 3; Artículo 67; Numerales 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 129; Numeral 3; Artículo 130; Numerales 28, 29; Resolución 242/2013, Artículo 54; Numeral 4; Artículo 55; Numerales 28, 29)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.2.2, Artículo 36; Numeral 5; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 3.3; Artículo 55; Numeral 32)	3	1.5	0		C



4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9; Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 804 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 32; Resolución 242/2013, Artículo 3; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 32; Resolución 242/2013, Artículo 55; numeral 31).	3	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007, Artículo 5, Parágrafo 1, Decreto 2270 de 2012, Artículo 5, Resolución 3009/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal a, Numeral 3.3.2.3, Literal a, Artículo 60, Numeral 2.1, 2.2, 6; Artículo 67, Numeral 27; Resolución 240 de 2013, Artículo 120, numeral 2, 4; Artículo 130; Numeral 27; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54; Números 3, 5; Artículo 55; Números 27, 32).	7		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j, Artículo 67, Numeral 31, 32; Resolución 240/2013, Artículo 120, Números 1, 7; Artículo 130; Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.3; Artículo 54; Numeral 2; Artículo 55; Numeral 30, 32, 36).	5	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				2/3	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Números 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3; Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Numeral 2; Resolución 2115/2007, Artículo 9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 3; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 3).	6	3	0	Se midieron caudales con agua, pero no me trajeron para las ppx, revisa el caso		
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 20; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2, 4; Artículo 55; Numeral 20, 32).	3	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 20; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 20).	5	2.5	0	Se midieron caudales de bombeo por fopu		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 28; Numeral 1.1.8.)	6	3	0			C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 28; Numeral 1.1.12; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 12; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 12; Resolución 242/2013, Artículo 55; Números 12, 38).	6	3	0			C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 28; Números 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2	1	0	No se midieron flujos de saneamiento		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20/27	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.		

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

Gobierno de la **GE TE**



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%	
	☒ PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
----	----	-------

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 12 del mes de 12 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:		Firma:	
Nombre:	Carlos Velez Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78076379	C.C. No.	
Cargo:	Contratista SSJM	Cargo:	
Institución:	Alce Leizaola	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Benito Jose Sanchez Cuellar	Nombre:	
C.C. No.	1067881676	C.C. No.	
Cargo:	Administrador	Cargo:	



Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montevideo	2022-12-16

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		
* CAMPO OBLIGATORIO		
RAZÓN SOCIAL	Carne HCV.	
* CÉDULA / NIT	1067855-2	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 230011067855
* NOMBRE COMERCIAL	Expendio de Carne HCV.	
* DIRECCIÓN	Dras 12 B 11-06	MATRÍCULA MERCANTIL
* DEPARTAMENTO	Cordoba	* MUNICIPIO Montevideo
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐		
Otro ☐ Cvil	Edmundo Lopez	
TELÉFONOS	3017943092	FAX
CORREO ELECTRÓNICO	Stepanibrunon@gmail.com	
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	Stepany Bernal Martinez	
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ G.E. ☐ NIT ☐ Número de documento	1067855100
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Stepany Bernal Martinez	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ G.E. ☐ NIT ☐ Número de documento	1067855100
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Dras 12 B 11-06	
* DEPARTAMENTO	Cordoba	* MUNICIPIO Montevideo
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☐ Otras especies _____ EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☐ NO ☐	

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	No se Evidencia	FAVORABLE FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS PENDIENTE DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN 20 Se Evidencia

* 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 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. (Ley 9/1970, Artículo 168, 262, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 1, 2, 10, Resolución 249/2013, Artículo 130, Numerales 1, 2, 10, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 1, 2, 10.)	2	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 249/2013, Artículo 130, Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1	0	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 249/2013, Artículo 130, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 249/2013, Artículo 130, Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0	C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se Evidencia C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				91	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24, Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 249/2013, Artículo 130, Numerales 22, 23 y 24, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.1, 3.2, Artículo 55, Numerales 22, 23, 24, 32, 33, Resolución 835 de 2013.)	5	2.5	0	C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 38, Numeral 4, Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.1, Literal a, Artículo 66, Numeral 6, 7, Artículo 67, Numerales 25, 26, 27, Resolución 249/2013, Artículo 129, Numerales 1, 6, 7, Artículo 130, Numerales 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24, Numerales 1.5, 2.1, Artículo 54, Numerales 7, 8, Artículo 55, Numerales 25, 26, 27.)	6	3	0	C



2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se Evidencian	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					11	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numeral 1, 3.16; Artículo 67; Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17; Numeral 16; Artículo 130; Numeral 21.2; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16; Numeral 16; Artículo 55; Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numeral 1; Artículo 67; Numeral 21.2; Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.13; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	No se Evidencian	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67; Numeral 21; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 3; Artículo 17; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130; Numeral 21.2; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 2; Artículo 55; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.14, 3.20; Resolución 240/2013, Artículo 17; Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20; Resolución 242/2013, Artículo 16; Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 21.3; Artículo 69; Numerales 1, 2, 3, 6; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 2; Artículo 132; Numerales 1, 2, 4; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 2; Artículo 57; Numerales 1, 2, 6)	3	1.5	0	No se Evidencian	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					12	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345; Decreto 1500 de 2007, Artículo 31; Numeral 4.2.2; Artículo 36; Numeral 1, 3; Artículo 41; Resolución 2000020094 de 2009 (en las especies que aplique); Resolución 3009/2010, Artículo 55; Numeral 3; Artículo 67; Numerales 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 129; Numeral 3; Artículo 130; Numerales 28, 29; Resolución 242/2013, Artículo 54; Numeral 4; Artículo 55; Numerales 28, 29)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.2.2; Artículo 36; Numeral 5; Resolución 240/2013, Artículo 22; Numeral 3.3; Artículo 55; Numeral 32.)	3	1.5	0		C

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

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 2, Resolución 2115/2007, Artículo 9, Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 2, Resolución 242/2013, Artículo 130; Numeral 3, Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 3)	6	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.4; Artículo 55; Numeral 20, 32)	3	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 20)	5	2.5	0	No se evidencian causas de color verde para residuos orgánicos		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.8)	6	3	0			C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.12, Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 12, Resolución 242/2013, Artículo 130; Numeral 12, Resolución 242/2013, Artículo 55; Numerales 12, 38)	6	3	0			C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	0	No se evidencian		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				24	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.		

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22; Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55; Numeral 32)	4	2	0		NA	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta		

Gobierno de la CE TE

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.
89.5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	PENDIENTE	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si No Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de 12 del año 2017 en la Ciudad de Monterrey.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Carlos Vazquez	Nombre:	
C.C. No.:	2894935	C.C. No.:	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Alca (día)	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Cristian Berna	Nombre:	
C.C. No.:	1067855 DO.	C.C. No.:	
Cargo:	Almuerzo	Cargo:	



Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montevideo	2023-12-18

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		
* CAMPO OBLIGATORIO		
RAZÓN SOCIAL	Jose Carlos Ayala Lagares	
* CÉDULA / NIT	106498 9390	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 200011064989390
* NOMBRE COMERCIAL	Carne La Smeuana	
* DIRECCIÓN	Diag 12 71 21 # 20-24	MATRÍCULA MERCANTIL 203073
* DEPARTAMENTO	Cordoba	* MUNICIPIO Montevideo
Barrio ☒ Venada ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ LPZ ☐	Otro ☐ Cual Edmundo Lopez	
TELÉFONOS	3205844579	FAX
CORREO ELECTRÓNICO	joscarola@gmail.com	
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	Jose Carlos Ayala Lagares	
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento	106498 9390
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Jose Carlos Ayala Lagares	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento	106498 9390
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Diag 12 71 21 # 20-24	
* DEPARTAMENTO	Cordoba	* MUNICIPIO Montevideo
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Otras especies _____ EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☐ NO ☐	

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	No se evidencian	FAVORABLE FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS PENDIENTE DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN No se evidencian %

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



EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y 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. (Ley 9/1979, Artículo 188, 262, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 1, 2, 10, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 1, 2, 10, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 1, 2, 10.)	2	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 4, 5, 11.2, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 4, 5, 11.2, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 4, 5, 11.2.)	2	1	0	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0	C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se evidencia C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9/10			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 22, 23 y 24, Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 22, 23 y 24, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.1, 3.2, Artículo 55, Números 22, 23, 24, 32, 33, Resolución 835 de 2013.)	5	2.5	0	C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 38, Numeral 4, Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.1, Literal a, Artículo 66, Numeral 6, 7, Artículo 67, Números 25, 26, 27, Resolución 240/2013, Artículo 129, Números 1, 5, 7, Artículo 130, Números 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24, Números 1.5, 2.1, Artículo 54, Números 7, 8, Artículo 55, Números 25, 26, 27.)	6	3	0	C

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se Expenden	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					11/17	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 28, Numeral 1.1.13, Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, 3.16, Artículo 67, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Artículo 17, Numeral 16, Artículo 130, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14, Artículo 15, Numeral 16, Artículo 55, Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, Artículo 67, Numeral 21.2, Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14)	2	1	0	No se evidencio	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.18, Artículo 67, Numeral 21, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 3, Artículo 17, Numeral 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, Artículo 130, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 3, Artículo 16, Numeral 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3, 3.10, 3.12, 3.18, 3.20, Resolución 240/2013, Artículo 17, Numeral 2, 3, 10, 13, 18, 20, Resolución 240/2013, Artículo 16, Numeral 2, 3, 10, 12, 16, 20)	5	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 21.2, Artículo 69, Numeral 1, 2, 3, 6, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 2, Artículo 130, Numeral 1, 2, 4, Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 2, Artículo 57, Numeral 1, 2, 4)	3	1.5	0	No se Evidencian	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					17/17	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 69 de 1979 Artículo 345, Decreto 1000 de 2007, Artículo 31, Numeral 4.2.2, Artículo 36, Numeral 1, 3, Artículo 41, Resolución 2009026594 de 2009 (en los aspectos que aplique), Resolución 3009/2010, Artículo 66, Numeral 3, Artículo 67, Numeral 28, 29, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numeral 3, Artículo 130, Numeral 28, 29, Resolución 240/2013, Artículo 54, Numeral 4, Artículo 55, Numeral 28, 28)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.2, Artículo 36, Numeral 5, Resolución 240/2013, Artículo 22, Numeral 3.3, Artículo 55, Numeral 32)	3	1.5	0		C

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3, Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9, Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 32, Resolución 222/1990, Artículo 3, Resolución 249/2013, Artículo 130, Numeral 32, Resolución 242/2013, Artículo 55, numeral 31).	3	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007, Artículo 8, Parágrafo 1, Decreto 2270 de 2012, Artículo 5, Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal i, Numeral 3.3.2.3, Literal a, Artículo 66, Numeral 2, 1, 2, 2, 6, Artículo 67, Numeral 27, Resolución 240 de 2013, Artículo 129, numeral 2, 4, Artículo 130, Numeral 27, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2, 2, 3, 1, Artículo 54, Números 3, 5, Artículo 55, Números 27, 32).	7		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e, Numeral 3.3.2.3, Literal j, Artículo 67, Numeral 31, 32, Resolución 240/2013, Artículo 129, Números 1, 7, Artículo 130, Numeral 30, 31, Resolución 243/2013, Artículo 22, Numeral 2, 3, Artículo 54, Numeral 2, Artículo 55, Numeral 20, 32, 38).	5	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		26		La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.			

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 2, Resolución 2715/2007, Artículo 9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 2, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 3, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 3).	6	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2, 4, Artículo 55, Numeral 30, 32).	3	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 20).	5	2.5	0			C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.8.)	6	3	0			C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 12, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 12, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 12, 38).	6	3	0			C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2	1	0	No se Evidencian		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		26		La calificación del bloque corresponde al 26% del total del acta.			

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 240/2013, Artículo 22, Números 1.1, 1.2, 1.3, Artículo 55, Numeral 32).	4	2	0		NA	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		4		La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.			



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como 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%	☒ FAVORABLE	90 - 100%	
	☐ PENDIENTE	60 - 89,9%	
	☐ DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI	No	Cuál:
----	----	-------

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personal que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de 12 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:	Contralora SSM	Nombre:	
C.C. No.:	78046318	C.C. No.:	
Cargo:	Contralora	Cargo:	
Institución:	Alcalde SSM	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Evarly S. Rumiros Herrera	Nombre:	
C.C. No.:	1007608309	C.C. No.:	
Cargo:	administrador	Cargo:	



Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	2022-12-15

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Todo liga la 24.		
* CÉDULA / NIT	1066732821	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	22001066733871
* NOMBRE COMERCIAL	Todo liga la 24 (Expendio carne, Vta. Cent)		
* DIRECCIÓN	Trans 32 # 14-27	MATRÍCULA MERCANTIL	
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐			
Otro ☐	Cual Eduardo López		
TELÉFONOS	3165158545	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	jorgebarrios019@gmail.com		
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	Jorge Barrios		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1067854896
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Jorge Barrios		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1067854896
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Trans 32 # 14-27		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Otras especies _____ EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☐ NO ☐		

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	No se Evidencia	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	40.5 % Evidencia
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		PENDIENTE		
		DESFAVORABLE		

* MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar 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. (Ley 8/1979, Artículo 158, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 1, 2, 10.)	2	1	0		C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1	0		C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0		C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.2.1.)	1	0.5	0	No se Encuentra	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					9	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 22, 23 y 24. Resolución 480 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13. Artículo 130. Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242/2013. Artículo 22. Numeral 2.1. 3.2. Artículo 55. Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	2.5	0		C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17. Numeral 3.3.2.f. Literal a. Artículo 66. Numeral 5. 7. Artículo 67. Numerales 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Artículo 129. Numerales 1, 5, 7. Artículo 130. Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24. Numerales 1.5, 2.1. Artículo 54. Numerales 7, 8. Artículo 55. Numerales 25, 26, 27.)	6	3	0		C



2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se Evidencia	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.3; Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1.3.16; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15, Artículo 17, Numeral 16; Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14, Artículo 16, Numeral 16; Artículo 55, Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2; Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.3; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15, Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	No se Evidencia	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.1, 3.3, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.18; Artículo 67, Numeral 21; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18; Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 2; Artículo 15, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 18)	6	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20; Resolución 240/2013, Artículo 17, Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20; Resolución 240/2013, Artículo 16, Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2.5	0	No se Evidencia dotación	C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numerales 1, 2, 3, 6; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 2; Artículo 130, Numerales 1, 2, 4; Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 2; Artículo 57, Numerales 1, 2, 4)	3	1.5	0	Se Evidencia un Manipulador sin capacitación	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				13.5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 99 de 1979 Artículo 345; Decreto 1500 de 2007, Artículo 31, Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41; Resolución 2009/26594 de 2009 (en las especies que aplique); Resolución 3009/2010, Artículo 66, Numeral 3; Artículo 67, Numerales 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 17; Numeral 3; Artículo 130, Numerales 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 54, Numeral 4; Artículo 55, Numerales 28, 29)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.2.2; Artículo 36, Numeral 5; Resolución 240/2013, Artículo 22, Numeral 3.3; Artículo 55, Numeral 32)	3	1.5	0		C

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3, Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9, Resolución 5103 de 2005, Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 824 de 2013, Resolución 3009/2010 Artículo 67, Numeral 32, Resolución 2201900 Artículo 3, Resolución 240/2013 Artículo 130, Numeral 32; Resolución 242/2013 Artículo 55, numeral 31).	3	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007 Artículo 6, Parágrafo 1, Decreto 2270 de 2012 Artículo 5, Resolución 3009/2010 Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 68 Numeral 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral 27, Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral 2, 4; Artículo 130; Numeral 27, Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54, Números 3, 5; Artículo 55, Números 27, 32).	7		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j; Artículo 67; Numeral 31, 32, Resolución 240/2013 Artículo 129, Números 1, 7; Artículo 130; Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.3, Artículo 54; Numeral 2; Artículo 55; Numeral 30, 32, 36).	5	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				2.5	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Numeral 2, Resolución 2115/2007, Artículo 9, Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 3, Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 3, Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 3).	6	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2, 4; Artículo 55; Numeral 20, 32).	3	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 20).	5	2.5	0	Se evidencian canchales buenos sin tapar		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.8.)	6	3	0	No se evidencian ent- feras fureguas dentro		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.12, Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 12, Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 12, Resolución 242/2013, Artículo 55; Números 12, 38).	6	3	0			C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	0	No se evidencian		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				19.5	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.		

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



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una 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.
81.0	FAVORABLE	90 - 100%	
	☒ PENDIENTE	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
----	----	-------

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:	
Por parte del establecimiento:	

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 18 del mes de 12 del año 2023 en la Ciudad de Quito.
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 REALIZA LA VISITA:

Firma:	Firma:
Nombre: <u>Cortez Largo Sierra</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>28076371</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Contralor</u>	Cargo: _____
Institución: <u>Alcalde SSM</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:	Firma:
Nombre: <u>Gerardo Huila</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>1066733521</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Administrador</u>	Cargo: _____



Acta No.	Ciudad:	Exhibición de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	2023-12-15

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Megabastos y Carnes la 15		
* CÉDULA / NT	1193578016	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	220011193578016
* NOMBRE COMERCIAL	Megabastos y carnes la 15		
* DIRECCIÓN	Drac 15 # 32-08	MATRÍCULA MERCANTIL	
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montes
Barrio ☒ Varada ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Conregimiento ☐ Caserio ☐ LPZ ☐			
Otro ☐ Cui	Edmundo Lopez - Cuarta Etapa		
TELÉFONOS	3215705460	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	Jhanatanalecan.6@gmail.com		
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	Wendy Nayeli Silva Acosta		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐	Número de documento	1193578016
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Wendy Nayeli Silva Acosta		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐	* Número de documento	1193578016
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Drac 15 # 32-08		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montes
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Otras especies _____ EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☐ NO ☐		

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	No se Evidencia	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	No se Evidencia
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

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



EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 1, 2, 10, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 1, 2, 10, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 1, 2, 10.)	2	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1	0	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 12, 14, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 12, 14, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 12, 14.)	2	1	0	Se evidencia falta de pintura no Sanitaria
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0	
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se evidencia
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				8.4	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. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24, Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 22, 23 y 24, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.1, 3.2, Artículo 55, Numerales 22, 23, 24, 32, 33, Resolución 635 de 2013.)	5	2.5	0	 C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 4, Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.1, Literal a, Artículo 55, Numeral 6, 7, Artículo 67, Numerales 25, 26, 27, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numerales 1, 6, 7, Artículo 130, Numerales 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24, Numerales 1.5, 2.1, Artículo 54, Numerales 7, 8, Artículo 55, Numerales 25, 26, 27.)	6	3	0	 C



2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se Evidencia	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 (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, 3, 16; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1, Artículo 15; Artículo 17, Numeral 18; Artículo 130; Numeral 21.2; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16; Numeral 16; Artículo 55; Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 1; Artículo 67; Numeral 21.2; Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.13; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	No se Evidencia	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.16, 3.17, 3.19; Artículo 67; Numeral 21; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 3; Artículo 17; Numerales 1, 4, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130; Numeral 21.2; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 3; Artículo 16; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20; Resolución 240/2013, Artículo 17; Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20; Resolución 242/2013, Artículo 16; Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2.5	0	No se Evidencia	C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 21.3; Artículo 68; Numerales 1, 2, 3, 6; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 2; Artículo 132; Numerales 1, 2, 4; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 2; Artículo 57; Numerales 1, 2, 4)	3	1.5	0	No se Evidencia	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					12	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 99 de 1979 Artículo 345; Decreto 1500 de 2007, Artículo 21; Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41; Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique); Resolución 3009/2010, Artículo 66; Numeral 3; Artículo 67; Numerales 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 129; Numeral 3; Artículo 130; Numerales 28, 29; Resolución 242/2013, Artículo 54; Numeral 4; Artículo 55; Numerales 28, 29)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.2.2; Artículo 36; Numeral 5; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 3.3; Artículo 55; Numeral 32)	3	1.5	0		C

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9; Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013, Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral 32, Resolución 2201/2000 Artículo 3, Resolución 240/2013 Artículo 130, Numeral 32; Resolución 242/2013 Artículo 55, numeral 31)	3	1.5	0			NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007 Artículo 8, Párrafo 1, Decreto 2270 de 2012 Artículo 5, Resolución 3009/2010 Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral 2.1, 2.2, 5; Artículo 67 Numeral 27, Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130, Numeral 27, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54, Números 3, 5; Artículo 55, Números: 27, 32)	7		0				C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j; Artículo 67, Numeral 31, 32, Resolución 240/2013 Artículo 129, Números 1, 7; Artículo 130, Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.3; Artículo 54, Numeral 2; Artículo 55, Numeral 30, 32, 36)	5	2.5	0				C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.			

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS			
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 2, Resolución 2115/2007, Artículo 9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 2, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 3, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 3)	6	3	0				C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.4, Artículo 55, Numeral 20, 32)	3	1.5	0				C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 20)	5	2.5	0	Se Evidencia que no se cumple al cargo de cpas segun normativa			
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9)	6	3	0	No se Evidencia certificado de fumigación			
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 12, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 12, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 12, 38)	6	3	0				C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	0	No se Evidencia			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20.5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.			

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

Gobierno de la **CE TE**

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invima



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
79.5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	PENDIENTE	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si No Cuál

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de 12 del año 2023 en la Ciudad de Bogotá.
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 Ortiz Sosa	Nombre:	
C.C. No.:	78076345	C.C. No.:	
Cargo:	Controlador	Cargo:	
Institución:	SSM Alcalde	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Jhonatan Alarcón	Nombre:	
C.C. No.:	106940865	C.C. No.:	
Cargo:	Administrador	Cargo:	

Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montevideo	2020/12/12

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	
* CAMPO OBLIGATORIO	
RAZÓN SOCIAL	Carne el Paraíso
* CÉDULA / NIT	1062431537
* NOMBRE COMERCIAL	Carne el Paraíso
* DIRECCIÓN	H2 Ibt 8
* DEPARTAMENTO	Cordoba
* MUNICIPIO	Montevideo
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ LP2 ☐	
Otro ☐ Cuid ☐ El Paraíso	
TELÉFONOS	316101887
FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	11495793@gmail.com
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	Juan Carlos Jurens
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1062431537
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Juan Carlos Jurens
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1062431537
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	H2 Ibt 8 / El Paraíso
* DEPARTAMENTO	Cordoba
* MUNICIPIO	Montevideo
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina ☒ Porcina ☐ Aves ☐
Otras especies	
EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS:	SI ☐ NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	16 de Enero	FAVORABLE	
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
		PENDIENTE	
		DESFAVORABLE	
		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	16 de Enero

* MOTIVO DE LA VISITA			
PROGRAMACIÓN	☒	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRACTICA 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 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. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262, Resolución 3509/2010, Artículo 67, Numeral 1, 2, 10, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 1, 2, 10, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 1, 2, 10.)	2	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 4, 5, 11.2, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 4, 5, 11.2, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 4, 5, 11.2.)	2	1	0	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3509/2010, Artículo 67, Números 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 3, 6, 7, 8, 9, 12, 14, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0	C
1.5	Programa de Mantenimiento de instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se requiere C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3509/2010, Artículo 67, Números 22, 23 y 24, Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 22, 23 y 24, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.1, 3.2, Artículo 55, Números 22, 23, 24, 30, 33, Resolución 835 de 2013.)	5	2.5	0	C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 38, Numeral 4, Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.1, Literal a, Artículo 66, Numeral 6, 7, Artículo 67, Números 25, 26, 27, Resolución 240/2013, Artículo 129, Números 1, 6, 7, Artículo 130, Números 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24, Números 1.5, 2.1, Artículo 54, Números 1, 8, Artículo 55, Números 25, 26, 27.)	6	3	0	Se inspeccionó Equipo Sin funcionamiento C

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se evidencia	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				8	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, 3.18, Artículo 67, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Artículo 17, Numeral 16, Artículo 120, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14, Artículo 16, Numeral 16, Artículo 65, Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, Artículo 67, Numeral 21.2, Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14)	2	1	0	No se evidencia	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19, Artículo 67, Numeral 21, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 3, Artículo 17, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, Artículo 130, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 3, Artículo 15, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20, Resolución 240/2013, Artículo 17, Numerales 2, 3, 10, 13, 16, 20, Resolución 240/2013, Artículo 15, Numerales 2, 3, 10, 13, 16, 20)	5	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 21.3, Artículo 65, Numerales 1, 2, 3, 6, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 2, Artículo 130, Numerales 1, 2, 4, Resolución 240/2013, Artículo 12, Numeral 2, Artículo 57, Numerales 1, 2, 4)	3	1.5	0	No se evidencia	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				17	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 59 de 1979, Artículo 345, Decreto 1500 de 2007, Artículo 31, Numeral 4.2.2, Artículo 36, Numeral 1, 2, Artículo 41, Resolución 2009026584 de 2009 (en las especies que aplique), Resolución 3009/2010, Artículo 66, Numeral 3, Artículo 67, Numerales 28, 29, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numeral 3, Artículo 130, Numerales 28, 29, Resolución 240/2013, Artículo 54, Numeral 4, Artículo 55, Numerales 28, 29)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.2.2, Artículo 36, Numeral 5, Resolución 240/2013, Artículo 22, Numeral 3.3, Artículo 55, Numeral 32)	3	1.5	0		C



4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1000 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9; Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 32; Resolución 222/1990, Artículo 3; Resolución 245/2012, Artículo 130; Numeral 32; Resolución 242/2013, Artículo 55; numeral 31).	3	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007, Artículo 8, Parágrafo 1, Decreto 2270 de 2012, Artículo 5; Resolución 3009/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal a, Numeral 3.3.2.2, Literal a; Artículo 66, Numeral 2.1, 2.2, 6; Artículo 67, Numeral 27; Resolución 240 de 2013, Artículo 129, numeral 2, 4; Artículo 130; Numeral 27; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54; Numerales 3, 5; Artículo 55; Numerales 27, 32).	7		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.2, Literal j; Artículo 67; Numeral 31, 32; Resolución 240/2013, Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130; Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.3; Artículo 54; Numeral 2; Artículo 55; Numeral 30, 32, 35).	5	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					24/	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3; Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Numeral 2; Resolución 2115/2007, Artículo 9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 3; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 30).	6	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 29; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.4; Artículo 55; Numeral 20, 32).	3	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 20; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 20).	5	2.5	0	Se encuentran caucos sin tapa		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.8.)	6	3	0	No se encuentran		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.12; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 12; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 12; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numerales 12, 30).	6	3	0			C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	0	No se encuentran		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					12/5	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.	

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



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
79.5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	PENDIENTE	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Sí 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 12 del mes de 12 del año 2023 en la Ciudad de Monterrey.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Carlos Vargal Sierra	Nombre:	
C.C. No.:	28976325	C.C. No.:	
Cargo:	Coordinador SSAI	Cargo:	
Institución:	Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Juan Carlos Jimenez	Nombre:	
C.C. No.:	1062431538	C.C. No.:	
Cargo:	Administrador	Cargo:	



Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montenegro	2023/12/12-

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Enra Patricia Anita Platina

* CÉDULA / NIT: 1064988824-6 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001106498824

* NOMBRE COMERCIAL: Erocarus Comida

* DIRECCIÓN: Calle 41 A # 1CDB MATRÍCULA MERCANTIL: 172402

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montorio

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

Otro ☐ Cui: Surco

TELÉFONOS: 3205496890 FAX: ✓ ✓

CORREO ELECTRÓNICO: enrapatrina@gmail.com

* NOMBRE DEL PROPIETARIO: Enra Patricia Anita Platina

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1064988824

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Enra Patricia Anita Platina

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 1064988824

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 41 A # 1CDB

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montorio

* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒
Otras especies: _____
EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☐ NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>2022/2/19</u>	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>93. %</u>
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		PENDIENTE		
		DESFAVORABLE		

* MOTIVO DE LA VISITA

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

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



EVALUACIÓN	
Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y diseño. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 1, 2, 10, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 1, 2, 10, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 1, 2, 10.)	2	1	0		C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1	0		C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0		C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se evidencia	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					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. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24, Resolución 183 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 22, 23 y 24, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.1, 3.2, Artículo 55, Numerales 22, 23, 24, 32, 33, Resolución 836 de 2013.)	5	2.5	0		C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 30, Numeral 4, Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.1 Literal a, Artículo 66, Numeral 6, 7, Artículo 67, Numerales 25, 26, 27, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numerales 1, 6, 7, Artículo 130, Numerales 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24, Numerales 1.5, 2.1, Artículo 54, Numerales 7, 8, Artículo 55, Numerales 25, 26, 27.)	6	3	0		C

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

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se evidencia	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					100	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, 3.16; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17, Numeral 16; Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16, Numeral 16; Artículo 55, Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2; Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1; Artículo 16, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.16, 3.17, 3.19; Artículo 67, Numeral 21; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20; Resolución 240/2013, Artículo 17, Numerales 2, 3, 10, 13, 16, 20; Resolución 242/2013, Artículo 16, Numerales 2, 3, 10, 13, 16, 20)	5	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numerales 1, 2, 3, 6; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 2; Artículo 132, Numerales 1, 2, 4; Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 2; Artículo 57, Numerales 1, 2, 4)	3	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					20	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979, Artículo 345; Decreto 1500 de 2007, Artículo 31, Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 2; Artículo 41; Resolución 2009020094 de 2009 (en las especies que aplique); Resolución 3009/2010, Artículo 66, Numeral 1; Artículo 67, Numerales 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 129, Numeral 3; Artículo 130, Numerales 28, 29; Resolución 242/2013, Artículo 54, Numeral 4; Artículo 55, Numerales 28, 29)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 28, Numerales 1.2.2; Artículo 36, Numeral 5; Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 3.3; Artículo 55, Numeral 32)	3	1.5	0		C

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9; Resolución 5109 de 2005; Resoluciones 663, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013; Resolución 3008/2010 Artículo 67 Numeral 32; Resolución 220/1990 Artículo 3; Resolución 240/2013 Artículo 130; Numeral 32; Resolución 242/2013 Artículo 55; numeral 31)	3	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1; Decreto 2270 de 2012 Artículo 5; Resolución 3009/2010 Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal i; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral 27; Resolución 240 de 2013 Artículo 120 numeral 2, 4; Artículo 130; Numeral 27; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54; Numerales 3, 5; Artículo 55; Numerales 27, 32)	7		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j; Artículo 67; Numeral 31, 32; Resolución 240/2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130; Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.3; Artículo 54; Numeral 2; Artículo 55; Numeral 30, 32, 36)	5	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3; Decreto 1579 de 2007, Artículo 10; Numeral 2; Resolución 2115/2007, Artículo 9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 3; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 3)	6	3	0	No se encontró certificado de lavado de fangos		C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 20; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2, 4; Artículo 55; Numeral 20, 32)	3	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 20; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 20)	5	2.5	0			C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.8)	6	3	0			C
5.5	Limpeza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.12; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 12; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 12; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numerales 12, 38)	6	3	0			C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	0	Se evidencian documentos faltantes		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				24	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.		

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 240/2013, Artículo 22; Numerales 1, 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55; Numeral 32)	4	2	0		NA	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.		



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
94%	☒ FAVORABLE	90 - 100%	
	☐ PENDIENTE	60 - 89,9%	
	☐ DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	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 12 del mes de 12 del año 2022 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 REALIZA LA VISITA:

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

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



Acta No.	Ciudad	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	2023-12-12.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Expendio de Carnes Morecinos		
* CEDULA / NIT	1067887932.	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	230011067887932
* NOMBRE COMERCIAL	Expendio de Carnes Morecinos		
* DIRECCIÓN	H2-5 H91	MATRÍCULA MERCANTIL	1
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Casario ☐	UPZ ☐
Otro ☐	Cual	Villa San	
TELÉFONOS	3235244743.	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	luisaranda06@gmail.com		
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	William Cuellar Moralo		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐
Número de documento	1067887932		
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	William Cuellar Moralo		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐
Número de documento	1067887932		
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	H2-5 H91		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE	Bovina ☒	Porcina ☒
		Aves ☒	
	Otras especies		
EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS:	SI ☐	NO ☐	

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	No se evidenció	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y 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. (Ley 9/1979, Artículo 188, 262, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 1, 2, 10, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 1, 2, 10, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 1, 2, 10.)	2	1	0	 C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 20, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 4, 5, 11.2, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 4, 5, 11.2, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 4, 5, 11.2.)	2	1	0	 C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 28, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0	 C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0	 C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se encuentra C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					9/10 La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 28, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 22, 23 y 24, Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 22, 23 y 24, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.1, 3.2, Artículo 55, Números 22, 23, 24, 32, 33, Resolución 635 de 2013.)	5	2.5	0	 C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 30, Numeral 4, Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.1.2.1, Literal c, Artículo 55, Numeral 6, Artículo 67, Números 25, 26, 27, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 1, 6, 7, Artículo 130, Números 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24, Números 1.5, 2.1, Artículo 54, Números 7, 8, Artículo 55, Números 25, 26, 27.)	6	3	0	Se encontró una frigoríficos dañados C



2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se Evidencio	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					8.7	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/síntomas). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numeral 1, 3.16; Artículo 67; Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17; Numeral 16; Artículo 130; Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16; Numeral 16; Artículo 55; Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numeral 1; Artículo 67; Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.16, 3.17, 3.19; Artículo 67; Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 3; Artículo 17; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130; Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 3; Artículo 16; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.15, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17; Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16; Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 21.3; Artículo 69; Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 2; Artículo 132; Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 2; Artículo 57; Numerales 1, 2, 4)	3	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					2.2	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 59 de 1979 Artículo 345. Decreto 1600 de 2007, Artículo 31; Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 69; Numeral 3; Artículo 67; Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129; Numeral 3; Artículo 130; Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54; Numeral 4; Artículo 55; Numerales 28, 29)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.2.2; Artículo 26; Numeral 5. Resolución 240/2013, Artículo 22; Numeral 3.2; Artículo 55; Numeral 32.)	3	1.5	0		C



4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3, Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9, Resolución 5109 de 2009, Resoluciones 663, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 32, Resolución 240/2013, Artículo 3, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 32, Resolución 242/2013, Artículo 26, numeral 31).	3	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007, Artículo 5, Parágrafo 1, Decreto 2270 de 2012, Artículo 5, Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b, Numeral 3.3.2.3, Literal a, Artículo 66, Numeral 2.1, 2.2, 6, Artículo 67, Numeral 27, Resolución 240 de 2013, Artículo 129 numeral 2, 4, Artículo 130, Numeral 27, Resolución 240/2013, Artículo 22, Numeral 2.2, 3.1, Artículo 54, Numerales 3, 5, Artículo 55, Numerales 27, 32).	7		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j, Artículo 67, Numeral 31, 32, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numerales 1, 7, Artículo 130, Numeral 30, 31, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.3, Artículo 54, Numeral 2, Artículo 55, Numeral 30, 32, 36).	5	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 2, Resolución 2115/2007, Artículo 9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 3, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 3, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 3).	6	3	0	No se evidencian tanques de almacenamiento de agua con capacidad para las labores		C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.4, Artículo 55, Numeral 30, 32).	3	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 20).	5	2.5	0	Se evidencian camiones de basura sin tapa ni labio		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.8.)	6	3	0	No se evidencian en trampas ni fumigaciones		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 12, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 12, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 12, 38).	6	3	0			C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	0	No se evidencian plan de saneamiento		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				19.3	La calificación del bloque corresponde al 29% del total del acta.		

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 240/2013, Artículo 22, Numerales 1, 1, 1.2, 1.3, Artículo 55, Numeral 32)	4	2	0		NA	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.		

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
86,3%	FAVORABLE	90 - 100%	
	☒ PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
----	----	-------

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:	
Por parte del establecimiento:	

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 12 del mes de 12 del año 2022 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 Vergara Sierra	Nombre:	
C.C. No.:	789 + 6915	C.C. No.:	
Cargo:	Contratista SSM	Cargo:	
Institución:	Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:		Firma:	
Nombre:	Luisa Fernanda Amela	Nombre:	
C.C. No.:	1.129.490.594	C.C. No.:	
Cargo:	Administradora	Cargo:	

Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	2022/12-12

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Melson Manuel Morales Mejía		
* CÉDULA / NIT	10932985	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	230011093298x
* NOMBRE COMERCIAL	Supercarnes Finas la bendición		
* DIRECCIÓN	Cra 18A # 42-53	MATRÍCULA MERCANTIL	169462
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ LPZ ☐	Otro ☐ Cúal <u>Villa Nueva</u>		

TELÉFONOS	3138495249	FAX	
-----------	------------	-----	--

CORREO ELECTRÓNICO	Supercarnesfinaslabendición@gmail.com
--------------------	---------------------------------------

* NOMBRE DEL PROPIETARIO	Melson Manuel Morales Mejía
--------------------------	-----------------------------

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento	10932985
-------------------------------	---	----------

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Melson Manuel Morales Mejía
--------------------------------	-----------------------------

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento	10932985
-----------------------------	---	----------

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cra 3 # 1-18 B / Horizonte, vía Sabana
-----------------------------	--

* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
----------------	---------	-------------	----------

* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE	Bovina ☒	Porcina ☒	Aves ☒
	Otras especies			
EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS:	SI ☐	NO ☐		

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2022-12-21	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	74 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☒		
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

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

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invima



EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar ataca 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. (Ley 819/79, Artículo 168, 262, Resolución 2009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10, Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2	1	0	 C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1	0	 C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0	 C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0	 C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.)	1	0.5	0	No se conserva C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				9	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24, Resolución 583 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 248/13, Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24, Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2, Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33, Resolución 835 de 2013.)	5	2.5	0	C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 35: Numeral 4, Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1, Literal e, Artículo 66, Numeral 6, 7, Artículo 67: Numerales 25, 26, 27, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1, Artículo 54: Numerales 7, 8, Artículo 55: Numerales 25, 26, 27.)	6	3	0	C

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

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	11	No se evidencia	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					41	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, 3.16; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15, Artículo 17; Numeral 16; Artículo 130; Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14, Artículo 16; Numeral 16; Artículo 55; Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2; Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.13; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Resolución 240/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.1, 3.4, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.18; Artículo 67, Numeral 21; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 3; Artículo 17; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130; Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 13; Numeral 3; Artículo 16; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20; Resolución 240/2013, Artículo 17; Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20; Resolución 240/2013, Artículo 16; Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 21.3; Artículo 69; Numerales 1, 2, 3, 6; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 2; Artículo 132; Numerales 1, 2, 4; Resolución 240/2013, Artículo 13; Numeral 2; Artículo 57; Numerales 1, 2, 4)	3	1.5	0	Se evidencian 3 manipuladores con certificación	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					20.5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345; Decreto 1500 de 2007, Artículo 21; Numeral 4.2.2; Artículo 26, Numeral 1, 3; Artículo 41; Resolución 2009020594 de 2009 (en las especies que aplique); Resolución 3009/2010, Artículo 69; Numeral 3; Artículo 67; Numerales 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 129; Numeral 3; Artículo 130; Numerales 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 54; Numeral 4; Artículo 55; Numerales 28, 29)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 28; Numerales 1.2.2; Artículo 36; Numeral 5; Resolución 240/2013, Artículo 22; Numeral 3.3; Artículo 55; Numeral 32)	3	1.5	0		C

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

Invimo



Secretaría de Salud y Seguridad Social

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 407 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9, Resolución 5109 de 2006, Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 32, Resolución 223/1590, Artículo 3, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 32, Resolución 242/2013, Artículo 55, numeral 31).	3	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007, Artículo 8, Párrafo 1, Decreto 2270 de 2012, Artículo 5, Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66, Numeral 2.1, 2.2, 6, Artículo 67, Numeral 27, Resolución 240 de 2013, Artículo 129, numeral 2, 4; Artículo 130, Numeral 27, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54, Números 3, 5; Artículo 55, Números 27, 32).	7		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j, Artículo 67, Numeral 31, 32, Resolución 240/2013, Artículo 129, Números 1, 7; Artículo 130, Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.3, Artículo 54, Numeral 2; Artículo 55, Numeral 20, 32, 36).	5	2.5	0	Se evidenció una cantidad de productos directos en el punto		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				24.5	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 2, Resolución 2115/2007, Artículo 9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 3, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 3, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 3).	6	3	0	No se evidenció fangos de almacenamiento de agua		C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.4, Artículo 55, Numeral 20, 32).	3	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 20).	5	2.5	0			C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.8.)	5	3	0			C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 12, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 12, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 12, 38).	6	3	0	Se evidenció Área de punto de venta con pisos y estantes sucios		C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.6, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	0	No se evidenció Soporte de registro de ventas		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.		

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

Gobierno de la **CE** **TE**

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%	
	☒ PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
----	----	-------

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:	
Por parte del establecimiento:	

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 12 del mes de 12 del año 2023 en la Ciudad de Montería.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:			
Firma:	<u>Carlos Vergara Sierra</u>	Firma:	
Nombre:	<u>Carlos Vergara Sierra</u>	Nombre:	
C.C. No.	<u>73076371</u>	C.C. No.	
Cargo:	<u>Centenista SSM</u>	Cargo:	
Institución:	<u>Alcalalari</u>	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:	<u>Hilson Hloz</u>	Firma:	
Nombre:	<u>Hilson Hloz</u>	Nombre:	
C.C. No.	<u>10932985</u>	C.C. No.	
Cargo:	<u>Administrador</u>	Cargo:	

Gobierno de la **GE TE**

SP-1-31 Versión 4 2019-05-28	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	Invima 
	Secretaría de Salud y Seguridad Social	

Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montecrista	2023-12-12

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		
* CAMPO OBLIGATORIO		
RAZÓN SOCIAL	Carne Fines la Bndición	
* CÉDULA / NIT	25784804	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 2300125784804
* NOMBRE COMERCIAL	Carne Fines la Bndición	
* DIRECCIÓN	Calle 3 # 1-16	MATRÍCULA MERCANTIL 11 11
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO Montecrista
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐	Otro ☐ Calle El Horizonte - vía Sabana	
TÉLEFONOS	3014150984	FAX 11 1
CORREO ELECTRÓNICO	manuel.morales_osi@hotmail.com	
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	Eduardo Escobar Pardo	
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento	25784804
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Eduardo Escobar Pardo	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento	25784804
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Calle 3 # 1-16	
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO Montecrista
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Otras especies: _____ EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☐ NO ☐	

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA				
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	No se Evaluó	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	No se evaluó
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		PENDIENTE		
		DESFAVORABLE		

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

EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Ley 9/1979, Artículo 155, 252, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 1, 2, 10, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 1, 2, 10, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 1, 2, 10.)	2	1	0	Se audiciona en la parte externa del establecimiento
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 4, 5, 11.2, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 4, 5, 11.2, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 4, 5, 11.2.)	2	1	0	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 3, 6, 7, 8, 9, 12, 14, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 3, 6, 7, 8, 9, 12, 14, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 3, 6, 7, 8, 9, 12, 14.)	2	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0	
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.)	1	0.5	0	No se audicionó.
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. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 22, 23 y 24, Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 240/13, Artículo 130, Números 22, 23 y 24, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.1, 3.2, Artículo 55, Números 22, 23, 24, 32, 33, Resolución 835 de 2013.)	5	2.5	0	
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 4, Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.1, Literal e, Artículo 66, Numeral 6, 7, Artículo 67, Números 25, 26, 27, Resolución 240/2013, Artículo 129, Números 1, 6, 7, Artículo 130, Números 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24, Números 1.5, 2.1, Artículo 54, Números 7, 8, Artículo 55, Números 25, 26, 27.)	6	3	0	Se midió una caja sin funcionamiento

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se evidenció	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				0.5	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numeral 1, 3, 14; Artículo 67; Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17; Numeral 18; Artículo 130; Numeral 21.2; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16; Numeral 16; Artículo 55; Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numeral 1; Artículo 67; Numeral 21.2; Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.13; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67; Numeral 21; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 3; Artículo 17; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130; Numeral 21.2; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 3; Artículo 16; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.16, 3.20; Resolución 240/2013, Artículo 17; Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20; Resolución 242/2013, Artículo 16; Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 21.2; Artículo 69; Numerales 1, 2, 3, 6; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 2; Artículo 132; Numerales: 1, 2, 4; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 2; Artículo 67; Numerales 1, 2, 4)	3	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				2.5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 99 de 1979 Artículo 345; Decreto 1500 de 2007, Artículo 31; Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41; Resolución 2569/20094 de 2009 (en las especies que aplique); Resolución 3009/2010, Artículo 88; Numeral 3; Artículo 67; Numerales 26, 29; Resolución 240/2013, Artículo 129; Numeral 3; Artículo 130; Numerales 26, 29; Resolución 242/2013, Artículo 54; Numeral 4; Artículo 55; Numerales 26, 29)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.2.2; Artículo 36; Numeral 5; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 3.3; Artículo 55; Numeral 32.)	3	1.5	0		C

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

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3, Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9, Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 643, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 32, Resolución 222/1990, Artículo 1, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 32, Resolución 242/2013, Artículo 55, numeral 31)	3	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007, Artículo 8, Parágrafo 1, Decreto 2270 de 2012, Artículo 5, Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, Numeral 3.3.2.3, Literal a, Artículo 66, Numeral 2, 1, 2, 2, 6, Artículo 67, Numeral 27, Resolución 240 de 2013, Artículo 129, numeral 2, 4, Artículo 130, Numeral 27, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.2, 3.1, Artículo 54, Numerales 3, 5, Artículo 55, Numerales 27, 32)	7		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e, Numeral 3.3.2.3, Literal a, Artículo 67, Numeral 31, 32, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numerales 1, 7, Artículo 130, Numeral 30, 31, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.3, Artículo 54, Numeral 2, Artículo 55, Numeral 30, 32, 36)	5	2.5	0	Se evidencian condiciones con producto desenfameado en el piso		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				21.5	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 2, Resolución 2115/2007, Artículo 9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 3, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 3, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 3)	6	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.4, Artículo 55, Numeral 20, 32)	3	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 26)	5	2.5	0	No se evidencia cámara de residuos orgánicos		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.8)	6	3	0			C
5.5	Limpeza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 12, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 12, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 12, 30)	6	3	0	Se evidencian deficiencias en la limpieza en la parte que da vista		C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	0	Se evidencian formatos desactualizados		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				23.5	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.		

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

Gobierno de la **GE TE**

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
85%	FAVORABLE	90 - 100%	
	☒ PENDIENTE	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
----	----	-------

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

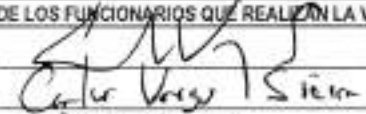
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 12 del mes de 12 del año 2022 en la Ciudad de Montenegro.

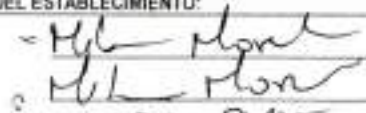
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Carlos Varga Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78046348	C.C. No.	
Cargo:	Controlador SSM	Cargo:	
Institución:	Alcalde	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Hilda Mon	Nombre:	
C.C. No.	10932985	C.C. No.	
Cargo:	Administrador	Cargo:	



Acta No.	Ciudad	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montenegro	2020-12-13

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Comunidad y Legumbre Ry M

* CEDULA / NIT

71906364

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

2300171906364

* NOMBRE COMERCIAL

Comunidad Ry M

* DIRECCIÓN

Mz 5. lote 20

MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montenegro

Barrio ☒

Vereda ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Caserío ☐

UPZ ☐

Otro ☐

Cual

Las Animas

TELÉFONOS

3235737476

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

gonzalez74@gmail.com

* NOMBRE DEL PROPIETARIO

Robinson Mesa

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

71906364

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Robinson Mesa

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

* Número de documento

71906364

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Mz 5. lote 20 / B. Las Animas

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montenegro

* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:

CARNE

Bovina ☒

Porcina ☐

Aves ☒

Otras especies

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS:

SI ☐

NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	No se Evidencia	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	No se Evidencia
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		PENDIENTE		
		DESFAVORABLE		

* MOTIVO DE LA VISITA

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



EVALUACIÓN	
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 cumpla 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. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 1, 2, 10, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10, Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1	0	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0	C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se Evidencia 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. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24, Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 240/13, Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24, Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2, Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33, Resolución 836 de 2013.)	5	2.5	0	C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 36, Numeral 4, Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e, Artículo 65, Numeral 5, 7, Artículo 67, Numerales 25, 26, 27, Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1, Artículo 54: Numerales 7, 8, Artículo 55: Numerales 25, 26, 27.)	6	3	0	C



2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.)	1	0.5	0	No se inspecciona	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					11	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, 3.16, Artículo 67, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Artículo 17, Numeral 16, Artículo 130, Numeral 21.2, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14, Artículo 16, Numeral 16, Artículo 55, Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, Artículo 67, Numeral 21.2, Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14)	2	1	0	No se inspecciona	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19, Artículo 67, Numeral 21, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 2, Artículo 17, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, Artículo 130, Numeral 21.2, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 2, Artículo 16, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 18)	6	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20, Resolución 240/2013, Artículo 17, Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20, Resolución 242/2013, Artículo 16, Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2.5	0	No se inspecciona dotación al personal	C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 21.3, Artículo 69, Numerales 1, 2, 3, 6, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 2, Artículo 132, Numerales: 1, 2, 4, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 2, Artículo 57, Numerales 1, 2, 4).	3	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					15	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 69 de 1979, Artículo 345, Decreto 1500 de 2007, Artículo 31, Numeral 4.2.2, Artículo 36, Numeral 1, 3, Artículo 41, Resolución 2009028594 de 2009 (en las especies que aplique), Resolución 3009/2010, Artículo 66, Numeral 3, Artículo 67, Numerales 28, 29, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numeral 3, Artículo 130, Numerales 28, 29, Resolución 242/2013, Artículo 54, Numeral 4, Artículo 55, Numerales 28, 29)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.2.2, Artículo 36, Numeral 5, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 3.3, Artículo 55, Numeral 32.)	3	1.5	0		C

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3, Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9, Resolución 3109 de 2005, Resoluciones 583, 4162, 4143 de 2012 y 834 de 2013, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 32, Resolución 270/1590, Artículo 3, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 32, Resolución 242/2013, Artículo 55, numeral 31).	3	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007, Artículo 8, Parágrafo 1, Decreto 2270 de 2012, Artículo 5, Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, Numeral 3.3.2.3, Literal a, Artículo 60, Numeral 2, 1, 2.2, 6, Artículo 67, Numeral 27, Resolución 240 de 2013, Artículo 129, numeral 2, 4, Artículo 130, Numeral 27, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.2, 3, 1, Artículo 54, Numeral 3, 5, Artículo 55, Numeral 27, 32).	7		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e, Numeral 3.3.2.3, Literal j, Artículo 67, Numeral 31, 32, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numeral 1, 7, Artículo 130, Numeral 30, 31, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2, 3, Artículo 54, Numeral 2, Artículo 55, Numeral 30, 32, 36).	5	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				27	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.		
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 2, Resolución 2115/2007, Artículo 8, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 3, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 3, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 3).	6	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2, 4, Artículo 55, Numeral 20, 32).	3	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 20).	5	2.5	0	Se reducen canchales con tapa		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.8.)	6	3	0			C
5.5	Limpeza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 12, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 12, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 12, 38).	6	3	0			C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	0	No se reducen		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				27	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.		
6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, Artículo 55, Numeral 32)	4	2	0		NA	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.		

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	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 12 del mes de 12 del año 2023 en la Ciudad de Haiti.

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 Urrego Sierra	Nombre:	
C.C. No:	78046345	C.C. No:	
Cargo:	Contratista SSM	Cargo:	
Institución:	Alcalde	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:		Firma:	
Nombre:	Yasmin Digna	Nombre:	
C.C. No:	78028500	C.C. No:	
Cargo:	Alcalde	Cargo:	



Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	2023-12-13.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Murinos Caribbeo

* CEDULA / NIT

1067887932

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

23001/007 B8 7932

* NOMBRE COMERCIAL

Murinos Caribbeo

* DIRECCIÓN

42 154 bta 1

MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO

Cundinamarca

* MUNICIPIO

Montería

Barrio ☒

Vereda ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Caserío ☐

UPZ ☐

Otro ☐

Cuñal

Caribbeo

TÉLEFONOS

3004593382

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

caribbeo@murinoscaribbeo.com

* NOMBRE DEL PROPIETARIO

William Cuellar

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

1067887932

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

William Cuellar

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

* Número de documento

1067887932

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

42 154 bta 1 / Caribbeo

* DEPARTAMENTO

Cundinamarca

* MUNICIPIO

Montería

* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE

CARNE

Bovina ☒

Porcina ☐

Aves ☐

Otras especies

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS:

SI ☐

NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	No si Cumplir	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	75% Cumplir %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN	
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. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 1, 2, 10.)	2	1	0	 C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1	0	 C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0	 C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0	 C
1.5	Programa de Mantenimiento de instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se realizó C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				91	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242/2013, Artículo 22. Numeral 2.1, 3.2. Artículo 55. Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	2.5	0	 C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 36. Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17. Numeral 3.3.2.1. Literal e. Artículo 66. Numeral 6, 7. Artículo 67. Numerales 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Artículo 129. Numerales 1, 6, 7. Artículo 130. Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24. Numerales 1.5, 2.1. Artículo 54. Numerales 7, 8. Artículo 55. Numerales 25, 26, 27.)	6	3	0	 C

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se inspecciona	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						1/1
						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 (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1.3.16; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15, Artículo 17; Numeral 16; Artículo 130; Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16; Numeral 16; Artículo 56; Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2; Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Resolución 240/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	No se inspecciona	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.18; Artículo 67, Numeral 21; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 13; Numeral 3; Artículo 16; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20; Resolución 240/2013, Artículo 17; Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20; Resolución 240/2013, Artículo 16; Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 21.3; Artículo 69; Numerales 1, 2, 3, 6; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 2; Artículo 130; Numerales 1, 2, 4; Resolución 240/2013, Artículo 13; Numeral 2; Artículo 57; Numerales 1, 2, 4)	3	1.5	0	No se inspecciona	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						18/1
						La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345; Decreto 1500 de 2007, Artículo 31; Numeral 4.2.2; Artículo 26, Numeral 1.3; Artículo 41; Resolución 2009020094 de 2009 (en las especies que aplique); Resolución 3009/2010, Artículo 66; Numeral 3; Artículo 67; Numerales 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 125; Numeral 3; Artículo 130; Numerales 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 54; Numeral 4; Artículo 55; Numerales 28, 29)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.2.2; Artículo 26; Numeral 5; Resolución 240/2013, Artículo 22; Numeral 3.3; Artículo 55; Numeral 32)	3	1.5	0		C

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invima



4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9; Resolución 5109 de 2005; Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 32; Resolución 2207/2000, Artículo 3; Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 32; Resolución 242/2013, Artículo 55, numeral 31).	3	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425; Decreto 1500/2007, Artículo 8, Parágrafo 1; Decreto 2270 de 2012, Artículo 5; Resolución 3009/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal a, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 60, Numeral 2.1, 2.2, 6; Artículo 67, Numeral 27; Resolución 240 de 2013, Artículo 129 numeral 2, 4; Artículo 130, Numeral 27; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54; Numerales 3, 5; Artículo 55; Numerales 27, 30).	7		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal f; Artículo 67; Numeral 31, 32; Resolución 240/2013, Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130; Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.3; Artículo 54; Numeral 2; Artículo 55; Numeral 30, 32, 36).	5	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.	

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

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22; Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55; Numeral 32).	4	3	0		NA	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.	



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
86,5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	☒ PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
----	----	-------

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:	
Por parte del establecimiento:	

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de 12 del año 2022 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 Siron	Nombre:	
C.C. No.:	780-10348	C.C. No.:	
Cargo:	Coordinador SSM	Cargo:	
Institución:	Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:	Ramón Pablico	Firma:	
Nombre:	Ramón	Nombre:	
C.C. No.:	1067802457	C.C. No.:	
Cargo:	gerente	Cargo:	



Acta No.	Ciudad	Emisión de la autorización sanitaria provisional
	Montevideo	7023-12-13

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Floriposto		
* CÉDULA / NIT	15452134	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	220015452134
* NOMBRE COMERCIAL	Floriposto		
* DIRECCIÓN	42 44 1da 16	MATRÍCULA MERCANTIL	
* DEPARTAMENTO	Cordoba	* MUNICIPIO	Montevideo
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐			
Ctra ☐ Dtal ☐	Corta Sur		
TELÉFONOS	3008099026	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	argemiroalvariz@floriposto.com		
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	Argemiro Alvariz		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	15452134
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Argemiro Alvariz		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento	15452134
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	42 44 1da 16		
* DEPARTAMENTO	Cordoba	* MUNICIPIO	Montevideo
* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina ☐ Porcina ☐ Aves ☒		
	Otras especies		
EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS:	SI ☐	NO ☐	

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	No se inspecciona Linda	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y 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. (Ley 9/1979, Artículo 188, 262, Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 1, 2, 10, Resolución 240/2013, Artículo 130; Números 1, 2, 10, Resolución 242/2013, Artículo 55; Números 1, 2, 10.)	2	1	0	 C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67; Números 4, 5, 11.2, Resolución 240/2013, Artículo 130; Números 4, 5, 11.2, Resolución 242/2013, Artículo 55; Números 4, 5, 11.2.)	2	1	0	 C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67; Números 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 240/2013, Artículo 130; Números 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 242/2013, Artículo 55; Números 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0	 C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67; Números 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 240/2013, Artículo 130; Números 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 242/2013, Artículo 55; Números 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0	 C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				9.8	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67; Números 22, 23 y 24, Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 240/2013, Artículo 130; Números 22, 23 y 24, Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 2.1, 3.2, Artículo 55; Números 22, 23, 24, 32, 33, Resolución 835 de 2013.)	5	2.5	0	 C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 35; Numeral 4, Resolución 3009/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.1, Literal e, Artículo 66, Numeral 5, 7, Artículo 67; Números 25, 26, 27, Resolución 240/2013, Artículo 129; Números 1, 6, 7, Artículo 130; Números 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24; Números 1.5, 2.1, Artículo 54; Números 7, 8, Artículo 55; Números 25, 26, 27.)	6	3	0	 C

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	<i>No se evidencia</i>	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					17	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, 3.16, Artículo 67, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Artículo 17, Numeral 16, Artículo 120, Numeral 21.2, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14, Artículo 16, Numeral 16, Artículo 55, Numeral 21.2.)	6	3	0	<i>[Signature]</i>	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, Artículo 67, Numeral 21.2, Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14)	2	1	0	<i>No se evidencia</i>	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19, Artículo 67, Numeral 21, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 3, Artículo 17, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, Artículo 130, Numeral 21.2, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 3, Artículo 16, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 18)	6	3	0	<i>[Signature]</i>	C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.16, 3.20, Resolución 240/2013, Artículo 17, Numerales 2, 3, 10, 13, 16, 20, Resolución 242/2013, Artículo 16, Numerales 2, 3, 10, 13, 16, 20)	5	2.5	0	<i>No se evidencia</i>	C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 21.3, Artículo 69, Numerales 1, 2, 3, 6, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 2, Artículo 132, Numerales 1, 2, 4, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 2, Artículo 57, Numerales 1, 2, 4)	3	1.5	0	<i>No se evidencia</i>	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					12	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 99 de 1979 Artículo 345, Decreto 1000 de 2007, Artículo 31, Numeral 4.2.2, Artículo 36, Numeral 1, 3, Artículo 41, Resolución 2009/20594 de 2009 (en las especies que aplique), Resolución 3009/2010, Artículo 66, Numeral 3, Artículo 67, Numerales 28, 29, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numeral 3, Artículo 130, Numerales 28, 29, Resolución 242/2013, Artículo 54, Numeral 4, Artículo 55, Numerales 28, 29)	6	3	0	<i>[Signature]</i>	C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.2.2, Artículo 26, Numeral 5, Resolución 240/2013, Artículo 22, Numeral 3.3, Artículo 55, Numeral 32.)	3	1.5	0	<i>[Signature]</i>	C

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1530 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9, Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013, Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral 32, Resolución 2227899 Artículo 3, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 32, Resolución 242/2013, Artículo 55, numeral 31).	3	1.5	0		NA	C
4.4	Mantenimiento de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1530/2007 Artículo 6, Parágrafo 1, Decreto 2279 de 2012 Artículo 5, Resolución 3009/2010 Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral 27, Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral 2, 4; Artículo 130, Numeral 27, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54, Numerales 3, 5; Artículo 55, Numerales 27, 32).	7		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j; Artículo 67, Numeral 21, 32, Resolución 240/2013 Artículo 129, Numerales 1, 7; Artículo 130, Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.3; Artículo 54, Numeral 2; Artículo 55, Numeral 30, 32, 36).	5	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				27	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 2, Resolución 2115/2007, Artículo 8, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 3, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 3, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 3).	6	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.4, Artículo 55, Numeral 20, 32).	3	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 20).	5	2.5	0	S. residuos líquidos de basura Suc. Loo		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.8.)	6	3	0	No se evidencian signos de fumigación		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 12, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 12, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 12, 36).	6	3	0			C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2	1	0	No se evidencian		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				28.5	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.		

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



II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
----	----	-------

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy _____ del mes de _____ del año _____ en la Ciudad de _____
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Carlos Vergara Sierra	Nombre:	
C.C. No.:	98046345	C.C. No.:	
Cargo:	Centro de Salud	Cargo:	
Institución:	SSM Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:	☒ [Firma]	Firma:	
Nombre:	Alfonso Adery	Nombre:	
C.C. No.:	75453734	C.C. No.:	
Cargo:	Administrador	Cargo:	

SP-1-31
Versión 4
2010-05-09

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	2023-12-14

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Superfrenda Angie Pool

* CÉDULA / NIT: 15648037 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300115648037

* NOMBRE COMERCIAL: Superfrenda de Carne Angie Pool

* DIRECCIÓN: H# 81 lote 3 MATRÍCULA MERCANTIL: 1

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Culi Canas clero

TELÉFONOS: 302 3884611 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO:

* NOMBRE DEL PROPIETARIO: Leonith Maizote

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 15648062

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Leonith Maizote

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 15648062

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: H# 81 lote 3

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒

Otras especies:

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☐ NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>No se</u>	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>100%</u>
	<u>12/05/2024</u>	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
	<u>La Unión</u>	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: <u></u>	



EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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 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. (Ley 9/1978, Artículo 188, 282, Resolución 3069/2010, Artículo 67, Numerales 1, 2, 10, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 1, 2, 10, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 1, 2, 10.)	2	✓	0	<i>[Handwritten signature]</i>
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3069/2010, Artículo 67, Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 4, 5, 11.2.)	2	✓	0	<i>Se cubren piso pared</i>
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3069/2010, Artículo 67, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	✓	0	<i>Se cubren techo de Habañero no Sanborn</i>
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3069/2010, Artículo 67, Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0	<i>[Handwritten signature]</i>
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.)	1	0.5	0	<i>No se cubren</i>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					<i>78</i> La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3069/2010, Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24, Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 22, 23 y 24, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 2.1, 3.2, Artículo 55, Numerales 22, 23, 24, 32, 33, Resolución 835 de 2013.)	5	2.5	0	<i>Se cubren mesas con bandejas</i>
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 30, Numeral 4, Resolución 3069/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.1, Literal e, Artículo 66, Numeral 5, 7, Artículo 67, Numerales 25, 26, 27, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numerales 1, 6, 7, Artículo 130, Numerales 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24, Numerales 1.5, 2.1, Artículo 54, Numerales 7, 8, Artículo 55, Numerales 25, 26, 27.)	6	3	0	<i>[Handwritten signature]</i>

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	no se evidencian	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					8.1	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 (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 2009/2010, Artículo 15; Numeral 1, 3.16; Artículo 67; Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17; Numeral 16; Artículo 130; Numeral 21.2; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14; Artículo 15; Numeral 16; Artículo 55; Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 1; Artículo 67; Numeral 21.2; Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.13; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	no se evidencian	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67; Numeral 21; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 3; Artículo 17; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 16, 16, 17, 19; Artículo 120, Numeral 21.2; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 2; Artículo 16; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0	Se evidencian raspados con acusero (carn)	C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.15, 3.20; Resolución 240/2013, Artículo 17; Numerales 2, 3, 10, 12, 18, 20; Resolución 242/2013, Artículo 16; Numerales 2, 3, 10, 13, 16, 20)	5	2.5	0	No se evidencian uniformes	C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 21.3; Artículo 69; Numerales 1, 2, 3, 6; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 2; Artículo 132; Numerales 1, 2, 4; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 2; Artículo 57; Numerales 1, 2, 4)	3	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					12.1	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 89 de 1979 Artículo 345; Decreto 1500 de 2007, Artículo 21; Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41; Resolución 2009/2010 de 2009 (en las especies que aplique); Resolución 3009/2010, Artículo 66; Numeral 3; Artículo 67; Numerales 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 129; Numeral 3; Artículo 130; Numerales 28, 29; Resolución 242/2013, Artículo 54; Numeral 4; Artículo 55; Numerales 28, 29)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.2.2; Artículo 36; Numeral 5; Resolución 240/2013, Artículo 22; Numeral 3.3; Artículo 55; Numeral 32.)	3	1.5	0		C

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 6, 7, 8, 9; Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 653, 4142, 4143 de 2012 y 824 de 2013, Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral 32, Resolución 222/1990 Artículo 3, Resolución 240/2013 Artículo 130, Numeral 32; Resolución 242/2013 Artículo 55, numeral 31).	3	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 429, Decreto 1500/2007 Artículo 6, Parágrafo 1, Decreto 2270 de 2012 Artículo 5, Resolución 3009/2010 Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral 2, f, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral 27, Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral 2, 4, Artículo 130, Numeral 27, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54, Numeral 3, 5; Artículo 55, Numeral 27, 32).	7		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j, Artículo 67, Numeral 31, 32, Resolución 240/2013 Artículo 129, Numeral 1, 7; Artículo 130, Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.3; Artículo 54, Numeral 2; Artículo 55, Numeral 30, 32, 36).	5	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				24/	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.		

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Numeral 2, Resolución 2115/2007, Artículo 9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 2, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 3, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 3).	6	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2, 4; Artículo 55, Numeral 28, 32).	3	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 20).	5	2.5	0	<i>Se encuentran bien su tipos</i>		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.8.)	6	3	0			C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 12, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 12, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 12, 38)	6	3	0	<i>Se encuentran desinfectados en la ley y en equipos.</i>		C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	0	<i>no se encuentran</i>		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				22/6	La calificación del bloque corresponde al 78% del total del acta.		

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

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
80%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si No Ocul:

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 14 del mes de 12 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 Agustín Sicler	Nombre:	
C.C. No.:	73916345	C.C. No.:	
Cargo:	Coord. Ins. SSM	Cargo:	
Institución:	SSM ALA I	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Leonilda Sten	Nombre:	
C.C. No.:	15648057	C.C. No.:	
Cargo:	Representante	Cargo:	



Acta No.	Ciudad	Emisión de la autorización sanitaria provisional
	Montería	2023-12-14

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Mercedo Carnicero

* CEDULA / NIT

1062679142

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

23001062679142

* NOMBRE COMERCIAL

Mercedo - Tienda - Carnicero

* DIRECCIÓN

H# 341# 8

MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

Barrio ☒

Vereda ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Casero ☐

UPZ ☐

Otro ☐

Cual

Cerro el Oro

TÉLEFONOS

318 928 9630

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

gluydiguerra626@gmail.com

* NOMBRE DEL PROPIETARIO

Esteban Ruiz Martínez

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

1062679142

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Esteban Ruiz Martínez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

* Número de documento

1062679142

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

H# 341# 8

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:

CARNE

Bovina ☒

Porcina ☐

Aves ☒

Otras especies

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS:

SI ☐

NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	No de inspección	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

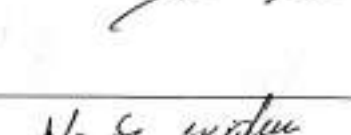
* MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inacceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

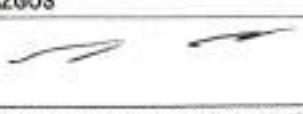
1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y diseño. (Ley 9/1979, Artículo 168, 262, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 1, 2, 10, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 1, 2, 10, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 1, 2, 10.)	2	1	0		C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1	0		C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0		C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se evidencia	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. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24, Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 22, 23 y 24, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.1, 3.2, Artículo 55, Numerales 22, 23, 24, 32, 33, Resolución 836 de 2013.)	5	2.5	0		C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 4, Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2, Literal a, Artículo 66, Numeral 6, 7, Artículo 67, Numerales 25, 26, 27, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numerales 1, 6, 7, Artículo 130, Numerales 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24, Numerales 1.5, 2.1, Artículo 54, Numerales 7, 8, Artículo 55, Numerales 25, 26, 27.)	6	3	0		C

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se evidencia	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					11	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numeral 1, 3.16; Artículo 67; Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17; Numeral 16; Artículo 130; Numeral 21.2; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16; Numeral 16; Artículo 55; Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numeral 1; Artículo 67; Numeral 21.2; Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.13; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	No se evidencia	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numeral 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67; Numeral 21; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 3; Artículo 17; Numeral 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130; Numeral 21.2; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 3; Artículo 16; Numeral 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0	Se evidencia Manipulador con uñas sucias (creta)	C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numeral 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.15, 3.20; Resolución 240/2013, Artículo 17; Numeral 2, 3, 10, 13, 18, 20; Resolución 242/2013, Artículo 19; Numeral 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2.5	0	No se evidencia dotación	C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 21.2; Artículo 69; Numeral 1, 2, 3, 6; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 2; Artículo 130; Numeral 1; 2, 4; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 2; Artículo 57; Numeral 1, 2, 4)	3	1.5	0	No se evidencia	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					12	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 69 de 1979 Artículo 345; Decreto 1500 de 2007, Artículo 37; Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41; Resolución 200920594 de 2009 (en las especies que aplique); Resolución 2009/2010, Artículo 65; Numeral 3; Artículo 67; Numeral 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 128; Numeral 3; Artículo 130; Numeral 28, 29; Resolución 242/2013, Artículo 54; Numeral 4; Artículo 55; Numeral 28, 29)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.2.2; Artículo 38; Numeral 5; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 3.3; Artículo 55; Numeral 32.)	3	1.5	0		C

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2007, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9; Resolución 5109 de 2006; Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013; Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral 32; Resolución 222/1990 Artículo 3; Resolución 240/2013 Artículo 130; Numeral 32; Resolución 242/2013 Artículo 55; numeral 31).	3	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1978, Art. 425, Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1, Decreto 2270 de 2012 Artículo 5, Resolución 3009/2010 Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal a; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 68 Numeral 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral 27; Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral 2, 4; Artículo 130; Numeral 27; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54; Números 2, 5; Artículo 55; Números 27, 32).	7		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j; Artículo 67; Numeral 31, 32; Resolución 240/2013 Artículo 129; Números 1, 7; Artículo 130; Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.3; Artículo 54; Numeral 2; Artículo 55; Numeral 30, 32, 36).	5	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				2.5	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.		
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Números 1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.1.3; Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Numeral 2; Resolución 2115/2007, Artículo 9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 3; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 3).	6	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 20; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.4; Artículo 55; Numeral 20, 32).	3	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 20; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 20).	5	2.5	0	<i>se cubren todos sus tap.</i>		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.8.)	6	3	0			C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.12; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 12; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 12; Resolución 242/2013, Artículo 55; Números 12, 36).	6	3	0			C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Números 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2	1	0	<i>No se cubren</i>		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				23.5	La calificación del bloque corresponde al 26% del total del acta.		
6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22; Números 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55; Numeral 32).	4	2	0		NA	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.		

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (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.
83,5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	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 24 del mes de 12 del año 2020 en la Ciudad de Guatemala.
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	Nombre:	
C.C. No.:	28946345	C.C. No.:	
Cargo:	Asesorista	Cargo:	
Institución:	SSM Alcalá	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Julian Perez Naranjo	Nombre:	
C.C. No.:	1062 679140	C.C. No.:	
Cargo:	Administrador	Cargo:	



Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	2022-12-4

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Expendio de Peto comestible del Simi

* CÉDULA / NIT

1067923603

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

25001/007923603

* NOMBRE COMERCIAL

Corralito del Simi

* DIRECCIÓN

Hz 34 H 15

MATRÍCULA MERCANTIL

12

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Hosoya

Barrio ☒

Vereda ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Casero ☐

UPZ ☐

Otro ☐

Cual

Castellano

TELÉFONOS

3136519290

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

huanandyr.andry04@gmail.com

* NOMBRE DEL PROPIETARIO

Viviana Torrez

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

1067923603

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Viviana Torrez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

1067923603

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Hz 34 H 15 / B. Castellano

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Hosoya

* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:

CARNE

Bovina ☐

Porcina ☐

Aves ☒

Otras especies

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS:

SI ☐

NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	No se cuidan	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	80 % cuidan
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		PENDIENTE		
		DESFAVORABLE		

* MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba 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. (Ley 87879, Artículo 168, 262, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 1, 2, 10, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 1, 2, 10, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 1, 2, 10.)	2	1	0	 C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 4, 5, 11.2, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1	0	 C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0	 C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 15, 16, 17, 18, 19, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0	 C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.)	1	0.5	0	No se encuentra C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				9.5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24, Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 22, 23 y 24, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.1, 3.2, Artículo 55, Numerales 22, 23, 24, 32, 33, Resolución 635 de 2013.)	5	2.5	0	 C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 30, Numeral 4, Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.1, Anexo, Artículo 60, Numeral 5, 7, Artículo 67, Numerales 25, 26, 27, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numerales 1, 6, 7, Artículo 130, Numerales 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24, Numerales 1.5, 2.1, Artículo 54, Numerales 7, 8, Artículo 55, Numerales 25, 26, 27.)	6	3	0	 C



2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se midieron	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					11/1	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 (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, 3.16, Artículo 67, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Artículo 17, Numeral 16, Artículo 130, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14, Artículo 16, Numeral 16, Artículo 55, Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, Artículo 67, Numeral 21.2, Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14)	2	1	0	No se midieron	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19, Artículo 67, Numeral 21, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 3, Artículo 17, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, Artículo 130, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 3, Artículo 16, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0	Se midieron manipuladores con ante	C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20, Resolución 240/2013, Artículo 17, Numerales 2, 3, 10, 13, 16, 20, Resolución 240/2013, Artículo 16, Numerales 2, 3, 10, 13, 16, 20)	5	2.5	0	No se midieron dotaciones de manipuladores	C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 21.3, Artículo 69, Numerales 1, 2, 3, 6, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 2, Artículo 132, Numerales 1, 2, 4, Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 2, Artículo 57, Numerales 1, 2, 4)	3	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					12/1	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 99 de 1979, Artículo 345, Decreto 1500 de 2007, Artículo 21, Numeral 4.2.2, Artículo 36, Numeral 1, 3, Artículo 41, Resolución 2009/20504 de 2009 (en las especies que aplique), Resolución 3009/2010, Artículo 66, Numeral 3, Artículo 67, Numerales 28, 29, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numeral 3, Artículo 130, Numerales 28, 29, Resolución 240/2013, Artículo 54, Numeral 4, Artículo 55, Numerales 28, 29)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.2.2, Artículo 36, Numeral 5, Resolución 240/2013, Artículo 22, Numeral 3.3, Artículo 55, Numeral 32)	3	1.5	0		C

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9; Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 583, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 32; Resolución 222/1999, Artículo 3; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 32; Resolución 242/2013, Artículo 55; numeral 31).	3	1.5	0		NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1978, Art. 425, Decreto 1500/2007, Artículo 8, Párrafo 1, Decreto 2270 de 2012, Artículo 5, Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 60, Numeral 2.1, 2.2, 6; Artículo 67, Numeral 27, Resolución 240 de 2013, Artículo 129 numeral 2, 4; Artículo 130; Numeral 27; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54; Numerales 3, 5; Artículo 55; Numerales 27, 32).	7		0			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 67; Numeral 31, 32; Resolución 240/2013, Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130; Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.3; Artículo 54; Numeral 2; Artículo 55; Numeral 30, 32, 35).	5	2.5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					25	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3; Decreto 1575 de 2007, Artículo 19; Numeral 2; Resolución 2115/2007, Artículo 8; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 3; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 31).	6	3	0			C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 20; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.4; Artículo 55; Numeral 26, 32).	3	1.5	0			C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 20; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 20).	5	2.5	0	Se encuentran en buen estado		C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.8.)	6	3	0	No se evidencian signos de infestación		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.12; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 12; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 12; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numerales 12, 38).	6	3	0			C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.1.6, 1.1.8, 1.1.11).	2	1	0	No se evidencian		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					20	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.	

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

Gobierno de la **GE TE**

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%	FAVORABLE	90 - 100%	
	☒ PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	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 14 del mes de 12 del año 2022 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:		Firma:	
Nombre:	Carlos Varguez Pizarro	Nombre:	
C.C. No.	78046545	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Alkalidir	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:	Andrés Hernández B.	Firma:	
Nombre:	Andrés Hernández	Nombre:	
C.C. No.	1067923603	C.C. No.	
Cargo:	Administradora	Cargo:	



Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	2022-12-14

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Districomina Nain Montería

* CÉDULA / NIT: 1037596021 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 220011037596021

* NOMBRE COMERCIAL: Districomina Nain

* DIRECCIÓN: Ma 140 - lote 1 MATRÍCULA MERCANTIL:

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Cód. Córdoba

TELÉFONOS: 3016438826 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: naindurango2@hotmail.com

* NOMBRE DEL PROPIETARIO: Nain Durango

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1037596021

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Nain Durango

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1037596021

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Ma 140 - lote 1

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒
Otras especies:

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☐ NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>No se encuentra</u>	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>100%</u>
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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 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. (Ley 9/1979, Artículo 188, 252, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 1, 2, 10, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 1, 2, 10, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 1, 2, 10.)	2	1	0	 C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 4, 5, 11.2, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 4, 5, 11.2, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 4, 5, 11.2.)	2	1	0	 C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0	 C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 16, 17, 18, 19, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 16, 17, 18, 19, Resolución 242/2013, Artículo 55, Números 16, 17, 18, 19.)	3	1.5	0	 C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se encuentra C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3009/2010, Artículo 67, Números 22, 23 y 24, Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 240/2013, Artículo 130, Números 22, 23 y 24, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.1.3.2, Artículo 55, Números 22, 23, 24, 32, 33, Resolución 635 de 2013.)	5	2.5	0	 C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 36, Numeral 4, Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.1 Literal e, Artículo 66, Numeral 6, 7, Artículo 67, Números 25, 26, 27, Resolución 240/2013, Artículo 129, Números 1, 6, 7, Artículo 130, Números 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24, Números 1.5, 2.1, Artículo 54, Números 7, 8, Artículo 55, Números 25, 26, 27.)	6	3	0	Se conservan fuera de funcionamiento C

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0	No se Evidencia	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					8/	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, 3.16, Artículo 67, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Artículo 17, Numeral 16, Artículo 130, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14, Artículo 16, Numeral 16, Artículo 55, Numeral 21.2.)	6	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, Artículo 67, Numeral 21.2, Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14)	2	1	0	No se Evidencia	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19, Artículo 67, Numeral 21, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 3, Artículo 17, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, Artículo 130, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 3, Artículo 16, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20, Resolución 240/2013, Artículo 17, Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20, Resolución 240/2013, Artículo 16, Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2.5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 21.3, Artículo 69, Numerales 1, 2, 3, 6, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 2, Artículo 132, Numerales 1, 2, 4, Resolución 240/2013, Artículo 13, Numeral 2, Artículo 57, Numerales 1, 2, 4)	3	1.5	0	Se evidencia manipuleo sin capacitación en manipuleos de Alimentos	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					18.5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345, Decreto 1500 de 2007, Artículo 37, Numeral 4.2.2, Artículo 36, Numeral 1, 3, Artículo 41, Resolución 2009/2009 de 2009 (en las especies que aplique), Resolución 3009/2010, Artículo 69, Numeral 3, Artículo 67, Numerales 28, 29, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numeral 3, Artículo 130, Numerales 28, 29, Resolución 240/2013, Artículo 54, Numeral 4, Artículo 55, Numerales 28, 29)	6	3	0		C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Artículo 20, Numerales 1.2.2, Artículo 38, Numeral 5, Resolución 240/2013, Artículo 22, Numeral 3.3, Artículo 55, Numeral 32.)	3	1.5	0		C

4.3	Empaque y etiquetado. (Resolución 402 de 2007, Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9; Resolución 5109 de 2008; Resoluciones 663, 4142, 4143 de 2012 y 634 de 2013; Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral 32; Resolución 777/1990 Artículo 3; Resolución 240/2013 Artículo 130; Numeral 32; Resolución 242/2013 Artículo 55; numeral 31).	3	1.5	0	NA	C
4.4	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 425; Decreto 1500/2007 Artículo 8; Parágrafo 1; Decreto 2270 de 2012 Artículo 5; Resolución 3009/2010 Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal a; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 60 Numeral 2, 1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral 27; Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral 2, 4; Artículo 130; Numeral 27; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54; Números 3, 5; Artículo 55; Números: 27, 32).	7		0		C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j; Artículo 67; Numeral 31, 32; Resolución 240/2013 Artículo 129; Números 1, 7; Artículo 130; Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.3; Artículo 54; Numeral 2; Artículo 55; Numeral 30, 32, 35).	5	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Números 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3; Decreto 1575 de 2007, Artículo 16; Numeral 2; Resolución 2115/2007, Artículo 9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 2; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 3).	6	3	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 20; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.4; Artículo 55; Numeral 20, 32).	3	1.5	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 20; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 20).	5	2.5	0	Se evidencian canchales de basura sin bolsa	C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.8.)	6	3	0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.12; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 12; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 12; Resolución 242/2013, Artículo 55; Números 72, 38).	6	3	0		C
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Números 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	0	No se miden	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				23.5	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.	

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Condiciones del área. (Resolución 240/2013, Artículo 22; Números 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55; Numeral 32)	4	2	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.	



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
87%	FAVORABLE	90 - 100%	
	PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si No Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de 12 del año 2022 en la Ciudad de San Juan.
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 Vergara Sierra</u>	Nombre: <u>[Firma]</u>
C.C. No. <u>23070315</u>	C.C. No. <u>[Firma]</u>
Cargo: <u>Comandante SSM</u>	Cargo: <u>[Firma]</u>
Institución: <u>Alcalde</u>	Institución: <u>[Firma]</u>

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: <u>[Firma]</u>
Nombre: <u>[Firma]</u>	Nombre: <u>[Firma]</u>
C.C. No. <u>1037596021</u>	C.C. No. <u>[Firma]</u>
Cargo: <u>Propietario</u>	Cargo: <u>[Firma]</u>

ANEXO 2.

Respuesta por plataforma NEXURA; N° de folios (1).

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



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social

Montería, diciembre 26 de 2023

Oficio SSM-XXX-2023

Señor:

JESUS ALFONSO MARQUEZ TORO
Montería

ASUNTO: RESPUESTA QUEJA

Cordial saludo

De manera atenta y en ejercicio de las competencias atribuidas a esta dependencia como ente encargado de ejercer inspección, vigilancia y control, conforme a lo estipulado en la ley 715 de 2011 ley 100 de 1993, ley 1122 de 2007 y ley 1438 de 2011, la secretaria de salud y seguridad social municipal, se permite dar respuesta a su queja, en los siguientes términos.

La secretaria de salud y seguridad social de Montería, a través del programa de alimentos y bebidas realizó visita de inspección, vigilancia y control al establecimiento RESTAURANTE MAPOLENADO, ubicado en la Cr 9w # 35 – 31 Barrio La Magdalena, el cuál concluyo lo siguiente:

1. Luego de desplazarse el personal del área de alimentos y bebidas, los días 19 de diciembre en horas de la mañana y el 26 de diciembre a medio día, se observó el establecimiento cerrado, sin servicio al público.
2. Realizando indagaciones a personas vecinas del sitio, manifiestan que el establecimiento funciona esporádicamente para la celebración de eventos privados y no se presta el servicio de restaurante diario al público en general. Así mismo, indican que los propietarios y/o administradores hace más de 20 días no llegan al sitio, custodiado solo por una persona que vigila el establecimiento en horas de la noche.
3. Ante esta situación es imposible realizar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del restaurante, los procesos, el personal manipulador, documentos legales de funcionamiento e inocuidad de los productos que se expenden.

Finalmente, desde la Secretaría de Salud y Seguridad Social quedamos atentos a cualquier inquietud que pudiera surgir como producto de la situación que nos ocupa en esta eventualidad.



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social

Atentamente:

YOLANDA ROJAS PALOMINO
Secretaria de Salud y Seguridad Social
Alcaldía de Montería

Proyectó: Carlos Eduardo Vargas Sierra / Contratista
Revisó: Adíela Cordero-/Contratista

ANEXO 3.

**Actas de visita, registro
fotográfico; N° de folios (5)**

Scanned with AnyScanner



EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Mueque con una X cuando el establecimiento cumple los requisitos de los requisitos de higiene y seguridad para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Mueque con una X cuando el establecimiento cumple los requisitos de los requisitos de higiene y seguridad para el aspecto a evaluar.
Inacceptable (I)	Mueque con una X cuando el establecimiento no cumple los requisitos de los requisitos de higiene y seguridad para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Mueque con una X la casilla "NA" cuando el establecimiento no cumple los requisitos de los requisitos de higiene y seguridad para el aspecto a evaluar y califica como Acceptable (A). Justifica la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Critico (C)	Mueque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a evaluar afecta la seguridad 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 1585 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)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1585 de 2012 Artículo 24 Números 1 y 2 Artículo 84 y 85)	2	X	0	Piso poroso
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1585 de 2012 Artículo 24 Números 3 y 4, 7.1, 7.2, 8.2 Artículo 84 y 85)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Decreto 1585 de 2012 Artículo 25 Números 6.1, 6.2, 6.3 Artículo 84 y 85)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9/			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 1585 de 2012 Artículo 26 Artículo 28 Números 1.1, Artículo 84)	X	3.5	0	
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1585 de 2012, Artículo 26 Números 1.2, 2.4, 5.6, 7.8, 9)	X	3.5	0	
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1585 de 2012, Artículo 27)	5	3.5	X	No se evidencia
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14/			La calificación del bloque corresponde al 19% del total del acta

3	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Condiciones de equipos y utensilios y superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. (Decreto 1585 de 2012, Artículo 25 Números 1, 2, 3, Artículo 29 Párrafo, Puntuaciones 982, 4947 y 414) de 2012, 934 y 625 de 2013)	X	1	0	
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1585 de 2012, Artículo 25 Números 1)	X	1	0	

Gobierno de la CE TE

SP-1-07
Versión 4
2014-05-14ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Instituto



Secretaría de Salud y Seguridad Social

3.3	Condiciones de almacenamiento. (Decreto 1586 de 2012, Artículo 80, Numeral 2, 3, 4 y 5)	X	3.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				19%	La calificación del bloque corresponde al 17% 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 2, Artículo 86, Resolución 2145 de 2007, Artículo 8, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Numeral 3)	X	3.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1586 de 2012, Artículo 23, Numeral 4, Artículo 86)	X	3	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1586 de 2012, Artículo 23, Numeral 5, Artículo 25, Numeral 7, Artículo 86)	X	3	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1586 de 2012, Art. 25 Numeral 3)	X		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1586 de 2012, Artículo 23 Numeral 6.4, Artículo 82, Numeral 1, Artículo 20 Numeral 1)	X	2.5	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1586 de 2012, Artículo 25, Artículo 86)	3	1.5	X	No se evidencia	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				35%	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 1586 de 2012, Artículo 46, 47, Artículo 82, Numeral 3)	X		0		C
5.2	Etiquetas obligatorias. (Decreto 1586 de 2012, Artículo 50)	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				14%	La calificación del bloque corresponde al 14% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
91%	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 CE TE

Calle 27 No. 1 - 15 - 15000000 - Maricao, Guatemala
www.minsa.gub.gt



IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente comparando 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 21 del mes de Diciembre del año 2015 en la Ciudad de Maracaibo

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 Varguez Sierra
C.C. No: 38276245
Cargo: Contratista SAM
Institución: Alcalde

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: EROLIA R XANZO
C.C. No: 30687783
Cargo: propietaria

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



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social





Acta No.	Fecha: 2018 12 21	Hora: 5:00pm 6:00pm
----------	-------------------	---------------------

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social: Erilia Ríos Ynez Quedo Dirección: Dg 10 n° 3-4
 Propietario: Restaurante Bar Duro c.c. 30687383 Tel: 3145447105

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE

Certificado Cloruro de Calcio actualizado	☒
Certificado de Uso de Suelo	☒
Certificado de Bomberos	☒
Certificado de Fumigación	☒
Otros: ☐ Cuat?	

RECURSO HUMANO

Administrativos:	H <u>4</u> M <u>0</u> Total <u>4</u>
Profesionales:	H <u>0</u> M <u>0</u> Total <u>0</u>
Técnicos:	H <u>0</u> M <u>0</u> Total <u>0</u>
Otros:	H <u>2</u> M <u>0</u> Total <u>2</u>
Total:	H <u>3</u> M <u>0</u> Total <u>3</u>

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Marque con una X los que aplica

Preparación alimentos	Restaurante	☐	Preparación Alimentos	☐	Venta Via Pública	Punto fijo o estacionario	☐	Otros	Clase	☐
	Cafetería	☐	Preparación de la masa	☐		Punto móvil o ambulante	☐		Taller	☐
	Preparación y/o pastelería	☐	Preparación de helados	☐		Estaciones no autorizadas de alimentos	☐		Banco	☐
	Agua, Frituras y Heladería	☐	Envasado Alimentos	☐		Estaciones con preparación de alimentos	☐		Almacén / Depósito	☐
Comedores	Preparación comida de venta	☐	Envasado helados	☐	Deposito Bebidas Alcohólicas	☒	Establecimiento de salud	☐		
	Comedores caseros o parroquiales (COPIC)	☐	Almacenamiento o transporte de alimentos	☐	Plaza de mercado	☐	Hotel / Residencia	☐		
	Almacenamiento	☐	Botar de los	☐	Café de Mercado	☐	Otro	☐		

CONDICIONES LOCATIVAS

CATEGORÍA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Pisos	☒	☒		
Paredes	☒			
Techos	☒			
Escaleras / Rampas	☒			N.A
Ventilación Natural - Artificial	☒			
Iluminación Natural - Artificial	☒			
Zona de almacenamiento	☒			
Equipos de emergencia (extintores, balde, etc.)		☒		

CONDICIONES SANITARIAS

CATEGORÍA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Agua / Almacenamiento de agua	☒			
Desechos líquidos (vertimientos)	☒			
Dispositivo de residuos sólidos	☒			
Servicios sanitarios	☒			
Munero de plagas y vectores			☒	
Uso de guantes y herramientas			☒	
Plan de Saneamiento			☒	

CONCEPTO

FAVORABLE	☒
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
PENDIENTE	
DESFAVORABLE	

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES GENERALES

--

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO:

Erilia Ríos Ynez Quedo

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA:

[Firma]

ANEXO 4

**Oficio, Acta de asistencia,
registro fotográfico, N° de
folios (3)**

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



Alcaldía de Montería

Montería, diciembre 11 de 2023

Oficio SSM- 1054- 2023

Señor
JAVIER VELEZ SALCEDO
Secretario de Gobierno Municipal

Señor
JULIO ELIECER LORA HERNANDEZ
Secretario de Planeación Municipal

Montería

ASUNTO: SOLICITUD DE APOYO PARA ACOMPAÑAMIENTO A OPERATIVO DE VIGILANCIA Y CONTROL

Cordial Saludo,

Por medio de la presente me permito solicitar delegación de personal adscrito a su despacho, con el fin de brindar acompañamiento al operativo de vigilancia y control que se llevará a cabo el martes 19 de diciembre del 2023, a los diferentes establecimientos de comercio de comidas rápidas, ventas de fritos y restaurantes ubicados en el barrio La Granja.

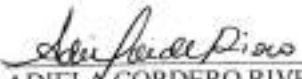
FECHA: 19 de diciembre del 2023.

HORA: 5:00 PM

LUGAR DE ENCUENTRO: TIENDA ISIMO LA GRANJA (Trv 5 # 17-04)

Agradezco de antemano su colaboración y compromiso, ya que es indispensable la presencia de su secretaria para la realización de estos operativos.

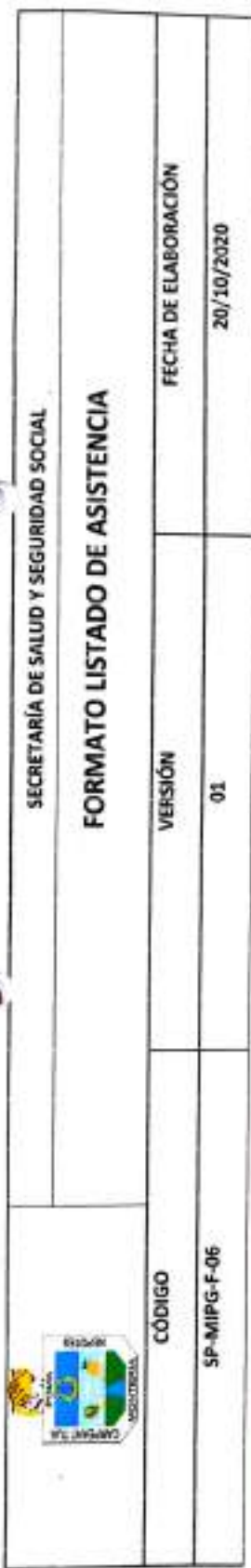
Atentamente:


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

Proyectó: Carlos Eduardo Vargas Sierra, Contabilista SSM

Gobierno de La **GENTE**

Calle 27 No. 1 - 16 / 3010720 - Montería, Córdoba
www.monteria.gov.co



FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FECHA DE ELABORACIÓN

20/10/2020

Fecha	19-12-23	Hora Inicio	5:00 pm	Hora Fin	8:00 pm	Lugar
Secretaria / Dependencia	S.S.M.	Nombre Moderador				
Nombre Reunión o Tema	Operativo de vigilancia y control	Correo Electrónico				Firma
Carlos Vargas Sierra	S.S.M./Alcalde	carlos.vargas@ssm.gob.ec	301578462			[Firma]
Zoraida Soto P.	Sec. Gobierno	sotozoraida@gmail.com	315619806			[Firma]
Evelyn Bujana Cordero	Jefe GOB	evelyn.bujana@goec.gov.ec	30075300			[Firma]
Miguel Rivas	S.S.P./Planes	miguel.rivas@spg.gub.ve	3007879620			[Firma]
Kelly Araya Meneses	DH/derechos	kelly.araya@gmail.com	3186079400			[Firma]

FIRMA ORGANIZADOR



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social



ANEXO 5.

Pantallazo Cargue de información, Registro Fotográfico, Reportes semana 48, No Folios (3)

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



Muchas gracias! reporte de la semana 48-2023 enviado!

Conserve la información guardando su respuesta.

Guardar mi respuesta

Enviar otra 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**



Crear mi propio formulario

Con tecnología de Microsoft Forms |

El propietario de este formulario no ha proporcionado una declaración de privacidad sobre como utilizaran los datos de tus respuestas. No proporciona información personal o confidencial.

| [terminar de usar](#)



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social



ANEXO 6.

Acta N° Folios (1)

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

ANEXO 7.

**Acta IVC, Registro
fotográfico, Acta para
expedir certificado
sanitario N° Folios (6)**



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023/12/12	Montenegro	Inspección de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Yurleidis Diaz Poria		
* CÉDULA / NIT	1041262429	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	230011041262429
* NOMBRE COMERCIAL	La Sombrita		
* DIRECCIÓN	Cll 11 # 3C-05	MATRÍCULA MERCANTIL	163250
* DEPARTAMENTO	Cordoba	* MUNICIPIO	Monteña
Barrio ☒ Vereda ☐ Corregimiento ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Caserio ☐ LP2 ☐	Calle Buena Vista		
TELÉFONOS	3105967693	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	ancizaroz4@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Yurleidis Diaz Poria		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☒ CE ☐ NIT ☐	Número de documento	1041262429
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Yurleidis Diaz Poria		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☒ CE ☐ NIT ☐	Número de documento	1041262429
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cll 11 # 3C-05 B/ Buena Vista		
* DEPARTAMENTO	Cordoba	* MUNICIPIO	Monteña
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	9:00AM - 10:00PM L-D	* NÚMERO DE TRABAJADORES	2

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 SANODIAGNÓSTICOS 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. (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)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24 Números 1 y 2 Artículo 84 y 85)	2	X	0	Se evidencian pisos porosos en la zona de venta.
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 25 Números 5.1, 5.2, 6.2 Artículo 84 y 85)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		97.		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, Anexo 10, Artículo 84)	X	3.5	0	C
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 28, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9)	X	3.5	0	C
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1686 de 2012, Artículo 27)	5	X	0	Se evidencia que faltan personas por certificado de capacitación C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		165%		La calificación del bloque corresponde al 15% 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 29 Números 1, 2.6, Artículo 29 Parágrafo, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 824 y 835 de 2012).	X	3	0	C
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 25, Anexo 11)	X	3	0	C

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Secretaría de Salud y Seguridad Social



3.3	Condiciones de almacenamiento. (Decreto 1086 de 2012, Artículo 27, Manual 2, 2.4, 2.5, 2.6)	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		147.	La calificación del bloque corresponde al 70% del total del acto			

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1086 de 2012, Artículo 23, Manual 3, Artículo 49, Resolución 7125 de 2007, Artículo 8, Decreto 1070 de 2007, Artículo 20, Manual 3)	X	2.0	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1086 de 2012, Artículo 23, Manual 4, Artículo 26)	X	0	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1086 de 2012, Artículo 23, Manual 5, Artículo 25, Manual 7, Artículo 26)	0	X	0	Se encuentran materiales en desuso. Se encuentran canchales sin bolsa.	C
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1086 de 2012, Art. 20, Manual 3)	X		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1086 de 2012, Artículo 23, Manual 6.4, Artículo 27, Manual 1, Artículo 26, Manual 1)	0	X	0	Se encuentran productos en desuso y acumulados en la sociedad en zona de almacenamiento.	C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1086 de 2012, Artículo 25, Artículo 26)	X	1.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		31.57.	La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acto			

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Procedencia de bebidas alcohólicas. (Decreto 1086 de 2012, Artículo 46, 47, Artículo 27, Anexo 2)	X		0		C
5.2	Legendas obligatorias. (Decreto 1086 de 2012, Artículo 50)	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		147.	La calificación del bloque corresponde al 14% del total del acto			

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. Si no procediera a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE CORRECCIÓN 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 ☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se informa al vigilado que se toma evidencia fotográfica
3 fotos

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 Diciembre del año 2023 en la Ciudad de Montevideo.

De la presente acta se dejó 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	Nombre:	
C.C. No.:	79046325	C.C. No.:	
Cargo:	Contr. Fito	Cargo:	
Institución:	ESM Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Alicia Barrios	Nombre:	
C.C. No.:	72023074	C.C. No.:	
Cargo:	PROPIETARIO	Cargo:	



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social





Acta No.	Fecha: 2023 12 12	Hora: 3:00 pm 4:00 pm
----------	-------------------	-----------------------

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre Social: La Sombrita Dirección: cl 11 H 8c-05
Propietaria: Yelidis Diaz Duran cc 1041262 419 te 3105967693

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE

Certificado Cámara de Comercio actualización ☒
Certificado de Lic de Sello ☒
Certificado de Bomberos ☒
Certificado de Fumigación ☒
Otros ☐ Cost? ☐

RECURSO HUMANO

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

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Marque con una X los que aplica.

Preparación alimentos	Restaurante	☐	Deposito Alimentos	☐	Expendio Alcoholicos	☐	Puesto fijo o estacionario	☐	Otros ☐
	Cafeteria	☐	Expendio Superalimentos	☐	Preparación de la pasta	☐	Punto móvil o ambulante	☐	
	Panadería y/o pastelería	☐	Expendio Alimentos	☐	Hojas de pasta / Paquetizado	☐	Expendio con preparación de alimentos	☐	
	Jugo, Frutas y/o helados	☐	Expendio Alimentos	☐	Expendio maso	☐	Expendio con preparación de alimentos	☐	
Comercio	Programa social del estado	☐	Almacenamiento	☐	Almacenamiento e importación de alimentos	☐	Expendio Bebidas Alcoholicas	☒	Otros ☐
	Comercio organizado o no (COPAC)	☐	Almacenamiento	☐	Distribución	☐	Punto de venta	☐	

CONDICIONES LOCATIVAS

CONDICIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Piso		☒		F.A
Paredes	☒			
Techos	☒			
Escaleras / Rampas	☒			
Ventilación Natural - Artificial	☒			
Iluminación Natural - Artificial	☒			
Zona de almacenamiento	☒			
Equipos de emergencia (extintores, botiquín, etc.)				

CONDICIONES SANITARIAS

CONDICIÓN	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			☒	
Ida. de equipos y herramientas			☒	
Plan de Bioseguridad				

CONCEPTO

FAVORABLE ☒
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐
PENDIENTE ☐
DESFAVORABLE ☐

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES GENERALES

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO:

ALVARO RAMIREZ

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA:

[Firma]