

	GOBERNACION DE ARAUCA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ARAUCA NIT 900.034.608 – 9			
			CODIGO: FR-ALI-001	
	ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS		VERSION: 02	
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS		FECHA: 02-05-2024	
				PAGINA: 1 DE 4

CIUDAD	ARAUCA	FECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>DIA 10</div> <div>MES 6</div> <div>AÑO 2025</div> </div>	ACTA N°	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> Restaurante ☐ Comidas rápidas ☐ </div> <div> Cafetería ☒ Comedores ☐ </div> <div> Panadería ☐ Cuál: <input type="text"/> </div> <div> Frutería ☐ </div> </div>				
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA				

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	ANELL S.A.S				
*CÉDULA / NIT	900493536-5	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	81001900493536		
*NOMBRE COMERCIAL	ANELL S.A.S				
*DIRECCIÓN	KR 24 21 14	MATRICULA MERCANTIL	24008		
*DEPARTAMENTO	ARAUCA	*MUNICIPIO	ARAUCA		
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐	Sector ☐	Corregimiento ☐
Otro ☐	Cuál: SIETE DE AGOSTO				
TÉLFONOS	3004185816	FAX	NA		
CORREO ELECTRÓNICO	anellsas@hotmail.com				
NOMBRE DEL PROPIETARIO	ANELL S.A.S				
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐	Número de documento	900493536-5
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	FRANKLIN ALIRIO MANOSALVA RAMIREZ				
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐	*Número de documento	1.098.638.172
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	KR 24 21 14				
*DEPARTAMENTO	ARAUCA	*MUNICIPIO	ARAUCA		
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	LUNES A DOMINGO		*NÚMERO DE TRABAJADORES	2	

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	SI	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.

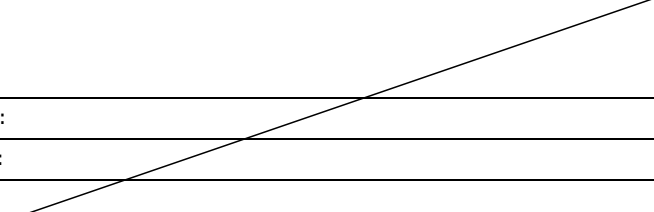
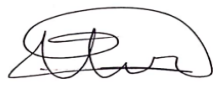
Crítico (C)	<p>Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores</p>
--------------------	---

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO						
1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y diseño. <i>(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)</i>	2	1	0		C
		✗				
1.2	Condiciones de pisos y paredes. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)</i>	2	1	0	Las uniones entre y pisos y paredes no son redondeadas.	C
			✗			
1.3	Techos, iluminación y ventilación. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)</i>	2	1	0		C
		✗				
1.4	Instalaciones sanitarias. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)</i>	4	2	0		C
		✗				
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9		%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)</i>	5	2,5	0		C
		✗				
2.2	Superficies de contacto con el alimento. <i>(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)</i>	7	3,5	0		C
		✗				
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12,0		%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)</i>	7	3,5	0		C
		✗				
3.2	Reconocimiento médico. <i>(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)</i>	2	1	0		C
		✗				

3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0		C
		X				

3.4	Educación y capacitación.	4	2	0		C
	(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	✗		0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20,0		%	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.	5	2,5	0		C
	(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.)	✗				
4.2	Prevención de la contaminación cruzada.	9		0		C
	(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	✗				
4.3	Manejo de temperaturas.	7	3,5	0		C
	(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	✗				
4.4	Condiciones de almacenamiento.	4	2	0		NA C
	(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	✗				
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25,0		%	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.	7	3,5	0	El establecimiento no realiza acciones de monitoreo para verificar la calidad del agua.	C
	(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.)		✗			
5.2	Residuos líquidos.	4	2	0		C
	(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	✗				
5.3	Residuos sólidos.	4	2	0	Los recipientes de almacenamiento temporal de los residuos sólidos no tienen tapa.	C
	(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)		✗			
	Control integral de plagas.	9		0		C

5.4	(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X				
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
		X				

5.6	Soportes documentales de saneamiento.	2	1	0		C
	(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	X				
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		27,5	%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta		
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
93,5 %		FAVORABLE		X	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		NINGUNA				
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS		NINGUNA				
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS						
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.						
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD						
NO	Cuál: NINGUNA					
VI. OBSERVACIONES						
Por parte de la autoridad sanitaria:						
NINGUNA						
Por parte del establecimiento:						
NINGUNA						
VII. NOTIFICACION DEL ACTA						
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de junio del año 2025 en la Ciudad de Arauca.						
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: Alfonso Alvarado Pacheco				NOMBRE:		
CÉDULA: 91.218.152				CÉDULA:		
CARGO: Técnico de Alimentos.				CARGO:		
INSTITUCIÓN: Unidad Administrativa Especial de Salud Arauca				INSTITUCIÓN:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO						
FIRMA: 				FIRMA: 		

NOMBRE: Franklin Alirio Manosalva Ramirez	NOMBRE:
CÉDULA: 1.098.638.172	CÉDULA:
CARGO: Representante Legal	CARGO: