



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

CIUDAD Manizales FECHA 16 / mes / 2021 ACTA N° 0003

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante  Cafetería  Panadería  Frutería

Comidas rápidas  Comedores  Cuál: \_\_\_\_\_

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaría de Salud Pública de Manizales

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

\*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL \_\_\_\_\_

\*CÉDULA / NIT \_\_\_\_\_ \*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 17001247282246

\*NOMBRE COMERCIAL Las Palmas Carnes a la Brasa

\*DIRECCIÓN Carrera 23 N° 58-40 MATRÍCULA MERCANTIL 95661

\*DEPARTAMENTO Caldas \*MUNICIPIO Manizales

Barrio  Vereda  Comuna  Localidad  Sector  Corregimiento  Caserío  UPZ

Otro  Cuál: Palogrande

TELÉFONOS 3008481006 - 8852952 FAX \_\_\_\_\_

CORREO ELECTRÓNICO gnarbyduque@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO \_\_\_\_\_

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C.  C.E.  NIT  Número de documento \_\_\_\_\_

\*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Ana Ruby Duque Florez

\*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C.  C.E.  NIT  \*Número de documento 24728224-6

\*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Carrera 23 N° 58-40

\*DEPARTAMENTO Caldas \*MUNICIPIO Manizales

\*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 8 a.m a 8 pm - D o D \*NÚMERO DE TRABAJADORES 8

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>16 / mes / año 2021</u>	FAVORABLE	<input type="checkbox"/>	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>78</u> %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	<input checked="" type="checkbox"/>		
		DESFAVORABLE	<input type="checkbox"/>		

\*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO  Especifique: \_\_\_\_\_

EVALUACIÓN

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

*Justo*

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1 EDIFICACION E INSTALACIONES		A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	<b>Localización y diseño.</b> (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2	①	0	Se evidencian espacios desde el exterior, que facilitan el ingreso de plagas. Las diferentes áreas del establecimiento, no permiten un flujo adecuado y secuencial de materias primas y personal.
1.2	<b>Condiciones de pisos y paredes.</b> (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	①	0	Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso no son redondeadas. El piso del área de preparación de alimentos presenta agrietamiento y acumulación de manchas. -El drenaje carece de rejilla (área de preparación de alimentos).
1.3	<b>Techos, iluminación y ventilación.</b> (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	①	0	Techos: del área de preparación de alimentos presenta condensación de vapor y grasa. Iluminación: Las lámparas carecen de su debida protección. Ventilación: las ventanillas ubicadas en el área de preparación de alimentos presentan acumulación de grasa y las mallas cuentan con espacios que facilitan el ingreso de plagas. El flujo del aire facilita la condensación de vapor y grasa. - la puerta no es de superficie lisa.
1.4	<b>Instalaciones sanitarias.</b> (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	②	0	No cuenta con área de vestidores. la unidad sanitaria carece de conexión al alcantarillado (de las dos existentes). - El lavamanos no es de accionamiento no manual
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	<b>Condiciones de equipos y utensilios.</b> (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	②,5	0	Las bases de los equipos (mesones, estufas, maquina moler, ollas) presentan corrosión (oxidación); los utensilios no cuentan con diseño que faciliten su limpieza y desinfección (presentan rugosidades; cobas en madera).
2.2	<b>Superficies de contacto con el alimento.</b> (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	③,5	0	Las superficies internas de los mesones presentan despreñamiento de material metálico corrosivo y presencia de partículas de alimentos, su acabado es en material no sanitario (madera).
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	<b>Estado de salud.</b> (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	⑦	3,5	0	

Juzgado

3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	No cuenta con los reconocimientos médicos de los manipuladores, en los cuales consta la aptitud de éstos para manipular alimentos.	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 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0	Los manipuladores NO realizan lavado y desinfección de manos después de cambio de actividad; - la dotación es de color oscuro (delantal, guiso, pantalón); se evidencia el uso de anillos, relojes, cadenas, aretes, manillas, uñas pintadas con esmalte; el manipulador que elabora productos de panadería no cuenta con protección para el cabello.	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	0	El programa establecido del plan de capacitación para la fecha: Octubre de 2019 no se evidencian registros de asistencia y evaluación de los participantes. de los temas planteados: Control temperaturas, enfermedades transmitidas por alimentos, taller extralase sobre ETAs y buenas prácticas higiénicas. (con una duración = 4 horas)	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12,5%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES	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	2,5	0		
	Prevenición de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9		0		
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	3,5	0	Los alimentos que requieren refrigeración y congelación no cuentan con registros de temperatura actualizados.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	Se evidencian productos elaborados (panadería) sin la adecuada protección de la contaminación y alteración.	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				19,5%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

Justo



5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	<b>Suministro y calidad de agua potable.</b> (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3,5	0	
5.2	<b>Residuos líquidos.</b> (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	
5.3	<b>Residuos sólidos.</b> (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	2	0	
5.4	<b>Control integral de plagas.</b> (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	
5.5	<b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.</b> (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3,5	0	
5.6	<b>Soportes documentales de saneamiento.</b> (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				33%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

**II. CONCEPTO SANITARIO**

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
76%	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	<input checked="" type="checkbox"/> No	Cuál:
----	--	-------

Justal

**VI. OBSERVACIONES**

**Por parte de la autoridad sanitaria:**

Atención a queja instalada de manera anónima. - Ged 1031/2021 -

**Por parte del establecimiento:**

**VII. NOTIFICACION DEL ACTA**

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de Marzo del año 2021 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.

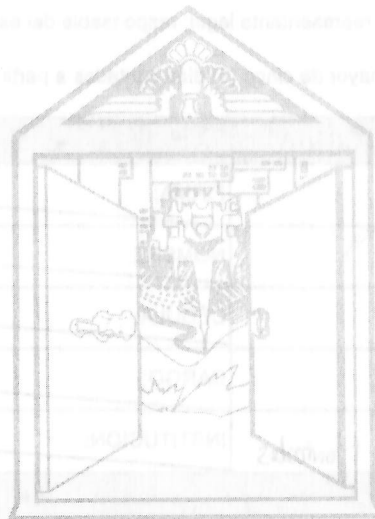
**POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA**

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Juvenal Lopez Londono	NOMBRE:
CÉDULA: 10'263 221	CÉDULA:
CARGO: Técnico Área de la Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría de Salud Pública de Manizales	INSTITUCIÓN:

**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: SUS ROBY DUQUE	NOMBRE:
CÉDULA: 24.728.224	CÉDULA:
CARGO: Rep. Legal	CARGO:

Comuníquese con la Alcaldía de Manizales al teléfono 8879700, a la línea gratuita 018000968988 o por medio de la página web [www.manizales.gov.co](http://www.manizales.gov.co)



ALCALDIA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

INSTITUCION: *Secretaria de Salud y Bienestar*  
 CARGO: *Director de la Salud*  
 NOMBRE: *Juan Carlos Lopez*  
 FIRMA: *[Handwritten Signature]*  
 CARGO: *Reg. General*  
 CEDULA: *21.508.554*  
 NOMBRE: *ANA ROBY DORA*  
 FIRMA: *[Handwritten Signature]*

CEDELA  
CARGO