Alcaldía de Manizales

SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA

ARCO 3947-2021

Manizales, 09 de marzo de 2021

Señor
ANONIMO
Cargo No registra
Empresa: No registra
Correo: No registra

Dirección: No registra
Manizales

Asunto: Respuesta Radicado 33861-2020

Cordial saludo
En atención a su solicitud, en la cual manifiesta "Se solicita inspección por parte de la secretaria de salud al establecimiento Restaurante guacamole en al dirección cra 24 No 30 - 10, ya que no están cumpliendo con los protocolos de bioseguridad.se requiere sean revisados", nos permitimos informarle lo siguiente:

El Técnico Área de la Salud José Abel Hoyos, realizó visita de inspección vigilancia y control en el Restaurante Guacamole, ubicado en la carrera 24 # 30 - 10. Los días 5 Y 6 de enero del año en curso.

Durante la visita realizada el 5 de enero de 2021, se aplicó el instrumento ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS, en la cual el porcentaje de cumplimiento fue de 71.5%.

En cuanto a cumplimiento de protocolos de bioseguridad, el funcionario aplicó el instrumento ADOPCION DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA MITIGAR Y CONTROLAR LA PANDEMIA DE CORONAVIRUS COVID-19, en el que el resultado fue concepto No Favorable, por tanto se suspendió la actividad en el establecimiento hasta que demuestre el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad de acuerdo a lo establecido en la resolución 666 de 2020.

El día 6 de enero de 2021, se realizó nueva visita para verificar la implementación de las exigencias hechas en la visita del día anterior y se aplicó nuevamente el instrumento ADOPCION DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA MITIGAR Y CONTROLAR LA PANDEMIA DE CORONAVIRUS COVID-19, dando como resultado concepto Favorable, motivo por el cual se autorizó la apertura y reinicio de actividades en el establecimiento.

Cordialmente,

Erika Andrea Zapata David

ERIKA ANDREA ZAPATA DAVID
Técnico Área de la Salud

Anexo: Copia de las actas de visita en un documento PDF de 10 páginas.
Copias: Copias.

Redactor: Redactor.
Transcriptor: Transcriptor.

ALCALDÍA DE MANIZALES	ALCALDÍA DE MANIZALES CONTROL DEL IMPACTO AMBIENTAL Y FAVORECIMIENTO AL DESARROLLO SOSTENIBLE ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	GMH-CDS-FR 007 Estado Vigente Versión 01

Ciudad: Manizales Fecha: 05 01 2021 05-01-2021 Acta Nº 001

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fruteria [ ]
Comidas Rápidas [ ] Comedores [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Pública

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* Campo obligatorio

* Razón Social: Restaurante Guacamole
* Cédula/Nit.: 43078446 * Número de Inscripción:
* Nombre Comercial: Restaurante Guacamole
* Dirección: Cra 24 Nº 30-10 Matrícula Mercantil:
* Departamento: Caldas * Municipio: Manizales
Barrio: Cervantes Vereda: Comuna: Localidad:
Sector: Corregimiento: Caserío: UPZ:
Otro: [ ] ¿Cuál?
Teléfonos: 3103874236 Fax:
Correo Electrónico:
Nombre del Propietario: Carmenza Carmona Valencia
Documento de Identificación: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT. [ ] Nº de Documento: 43078446
*Nombre del Representante Legal: Carmenza Carmona Valencia
*Documento de Identificación: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT. [ ] *Nº de Documento: 43078446
*Dirección de Notificación: Cra 24 Nº 30-10
* Departamento: Caldas * Municipio: Manizales
* Horario y día de funcionamiento: Diario Número de Trabajadores:
Dirección de notificación electrónica:
* Horario y día de funcionamiento: Diario 10 horas * Nº de Trabajadores: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

Fecha de última inspección	Primera (Día / Mes / Año)	Tipo de concepto sanitario de la última visita	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 [X]
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 Requirimientos (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.	EDIFICACIONES E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2	(1)	0	El establecimiento no fue diseñado para tener un proceso secuencial

C

		A	AR	I	HALLAZGOS
1.2	**Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 1 y 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	2	1	0	Las uniones entre pisos y paredes no es redondeado C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5, 7 y 8. Artículo 33, Numeral 4)	2	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4; Artículo 32, Numerales 9 y 11)	4	2	0	Se observa la falta de elementos en Unidad Sanitaria (toallas desechables) No cuenta con lavamanos de acción no manual 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)	5	2,5	0	Se observan equipos con deterioro físico, No cuenta con Termómetro para medición Temperatura de alimento
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, Numerales 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7	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, Numerales 1, 2, 4 y 5; Artículo 14, Numeral 12)	7	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento Médico** (Resolución 2674/2013. Artículo 11, Numerales 1, 2, 3 y 4)	2	1	0	No cuenta el personal manipulador con certificado de ap 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, Numerales 5 y 7)	7	3,5	0	C
3.4	**Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13; Artículo 36)	4	2	0	No cuenta el personal manipulador con plan de capacitación C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20.3		14		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. Artículo 89. Resolución 2674/2013. Artículo 16, Numerales 1,3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013))	5	2,5	0	NO se lleva Trazabilidad de las materia primas que entran al establecimiento C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013. Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4)	9		0	C

		A	AR	I	HALLAZGOS
4.3	**Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979. Artículos 293 y 425. Resolución 2674/2013. Artículo 18, Numerales 3.1, 3.2, 3.3 y 5)	7	3,5	0	La Temperatura de la nevera Marco 10° y no es la ideal para refigeración C
4.4	**Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013. Artículo 16, Numerales 5 y 6; Artículo 33, Numeral 9)	4	2	0	No se esta protegiendo los recipientes con tapa cuando se guardan en el refigerador NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17		La calificación del bloque corresponde al 25 % del total del acta

5.	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable** (Resolución 2674/2013. Artículo 6, Numerales 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)	4	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013. Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7; Artículo 18, Numeral 11)	4	2	0	Se observan recipientes de basura sin tapa, ademas no cuentan con programa para manejo desechos sólidos C
5.4	**Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013. Artículo 26, Numeral 3)	9		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	Se observa la falta de aseo y mantenimiento de equipos y no se lleva registro de la actividad de limpieza y desinfección C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674/2013. Artículo 26)	2	1	0	No cuentan con programa ni registros de limpieza y desinfección 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	
71,5		Favorable	90 - 100 %	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.
0,0	X	Favorable con Requerimientos	60 - 89,9 %	
		Desfavorable	< 59,9 %	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número Total de Muestras Tomadas	NO
Número del Acta de Toma de Muestras	NO

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	X	¿Cuál?:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se deben realizar los ajustes necesarios frente a los hallazgos realizados en dicho establecimiento plan de capacitacion, plan de saneamiento, mejora de mantenimiento en equipos y utensilio.

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 5 del mes de enero del año 201 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:	Jose Abel Hoyos R	Nombre:	
Cédula:	4483 846	Cédula:	
Cargo:	Tecnico Area Salud	Cargo:	
Institución:	Sec Salud Public.	Institución:	

Por parte del Establecimiento

Firma:	Yaqueline Gomez	Firma:	
Nombre:	Yaqueline Gomez	Nombre:	
Cédula:	30302999	Cédula:	
Cargo:		Cargo:	
Institución:		Institución:	

ALCALDIA DE MANIZALES

ACTA DE VISITA
DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

En Manizales, a los 6 días del mes de Enero de 2021 se hizo presente el(los) funcionario(s) de la Unidad de Salud Ambiental, en el establecimiento Restaurante Guacamole, ubicado en la Cra 24 Nº 30-10, propietario Carmenza Carmona V, Nit./C.C. 43078446, teléfono 3103874236, con el fin de realizar actividades de Inspección, Vigilancia y Control; la visita fue atendida por Yacheline Gomez, identificado(a) con Nit./C.C. 30302999, en calidad de Administradora.

Objetivo de la visita: Realizar actividades de revisión protocolo Bioseguridad covid-19 después de tomada medida de cierre

Desarrollo de la visita (descripción de la situación encontrada): Practicada nuevamente visita de inspección a dicho establecimiento a peticion del interesado Yacheline Gomez para revision del protocolo de Bioseguridad Covid-19 el cual fue reformado (tanto documento físico como aplicación en el establecimiento) Se encontra cumplimiento en estos dos aspectos para lo cual se tomaron evidencias fotograficas. y Se autoriza reapertura del mismo por haber cumplido con los requisitos de Bioseguridad

Observaciones (exigencias): Se autoriza su reapertura a las 2PM del dia 6 de Enero de 2021

Para constancia se firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 6 del mes de Enero de 20___, de acuerdo a la Ley 09 de 1979 y sus decretos o resoluciones reglamentarios _____.

Por la Secretaría de Salud Pública - Unidad de Salud Ambiental:

Firma:	José Abel Hoyos R	Firma:	
Nombre:		Nombre:	
C.C.	4483746	C.C.	
Cargo:	TÉCNICO ÁREA DE LA SALUD	Cargo:	

Responsables del establecimiento (firma quien atiende la visita y quien se compromete a enterar del contenido de la presente acta al representante legal o propietario)

Firma:	Yagulline Gomez	Firma:	
Nombre:	Yagulline Gomez	Nombre:	
C.C.	30302999	C.C.	
Cargo:		Cargo:	

EDITORIAL ZARETA - MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDIA DE MANIZALES

MANIZALES +GRANDE

CONTROL SANITARIO
ADOPCIÓN DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA MITIGAR Y CONTROLAR LA PANDEMIA DEL CORONAVIRUS COVID 19

RAZON SOCIAL: Restaurante Guacamole
NIT: 43078446
REPRESENTANTE LEGAL: Carmenza Carmona V
ARL: ACTIVIDAD ECONOMICA:
CENSO DE LOS TRABAJADORES SI___ NO____ NUMERO DE TRABAJADORES ___

NOMBRE DE LA EMPRESA: Guacamole N.A ___
DIRECCION: Cra 24 N-31-10
TELEFONO DE CONTACTO: 3103894236 PROTOCOLO: SI X NO:___
HORA 2 PM FECHA 5-01 REGISTRO EN EL APLICATIVO: SI___ NO___
NUERO DE TRABAJADORESPRESENCIALES ___ NUMERO DE TURNOS ____ N.A___

LISTA DE CHEQUEO	CUMPLE	CUMPLE PARCIALMENTE	NO CUMPLE	NA	OBSERVACIONES
1. MEDIDAS GENERALES QUE DEBEN ADOPTAR LOS JEFES INMEDIATOS					
Cumplimiento de las medidadas establecidas por la empresa, cuadro de turnos para actividad laboral y de alimentación, suministro y aplicación de las medidas de prevención, censo de trabajadores, promover medidas de prevención en casa. registro clientes (direccion y telefono Reslocion 749 Item 3.4.1)		✓			No cuentan con Censo de Trabajadores
2. MEDIDAS QUE DEBEN ADOPTAR LAS ADMINISTRADORAS DE RIESGOS LABORALES					
Adopción de medidas a cargo de las administradoras de riesgos laborales (Evaluación de riesgos, asesoría y capacitación , ruta para el monitoreo y reporte de casos)	—				
3. MEDIDAS QUE DEBEN ADOPTAR LOS TRABAJADORES FUERA DE LA EMPRESA					
Adopción de medidas de prevención a parte de los trabajadores fuera de la actividad laboral. (Prácticas de autocuidado en la vivienda, al salir y al regresar a la misma).			✓		No cuentan con protocolo para trabajadores fuera actividad
4. MEDIDAS QUE SE DEBEN GARANTIZAR EN LAS EMPRESAS					
4.1. Disponibilidad y aplicación del Protocolo Sanitario		✓			No se esta aplicando el protocolo sanitario
4.2. Clasificación de espacios		✓			Los espacios entre mesas no son adecuados
4.3 Aforo del establecimiento en grandes superficies y supermercados 10m2 por persona				✓	
4.4. Aforo en tiendas y locales comerciales y grandes supercies dentro de los C.C (1 persona por cada 5 m 2)				✓	
4.5. Definición de roles y responsabilidades			✓		No tienen protocolo para esta actividad
4.6. Medidas de control durante la jornada laboral			✓		No se toma ni se lleva registro
4.7. Medidas de control para el ingreso a la empresa (temperatura Resolucion 666 /2020 item 3.4.2)			✓		No se toma Tam entrad Trabajad
4.8. Medidas de control para la salida de la empresa			✓		No se lleva control
4.9. Control de actividades durante el día	✓				
4.10. Programación de actividades, personal y turnos	✓				
4.11.Limpieza y desinfección areas de alimentos y baños evidencia y registros		✓			No se esta llevando registro de dicha actividad
4.12. Uso de espacios comunes	✓				
4.14. Dotacion y mantenimiento de elementos de protección personal -EPP	✓				
4.16. Comunicación y señalización de medidas de prevención		✓			Falta señalizacion y avisos alusivos covid-19
4.17. Entrega, carga y descarga de materia prima			✓		No hay protocolo de esta actividad
5. MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
Disponibilidad de insumos, almacenamiento para las medidas de limpieza y desinfección	✓				
Aplicación de las medidas de limpieza y desinfección (dosificaciones)		✓			No esta bien determinada
Disponibilidad del Plan de Saneamiento (manejo interno de residuos, caneca con pedal y bolsa negra , suministro y calidad del agua potable, control integral de plagas) registros de evidencia de cada programa.			✓		No cuentan con plan de saneamiento
6. MEDIDAS DE HIGIENE EN DOTACIÓN.					
Verificacióny aplicación de las medidas de higiene en dotación	✓				
Verificación del uso correcto de EPP en manipuladores de alimentos	✓				
7. MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS , SUPERFICIES Y UTENSILIOS					

Aplicación de las medidas de prevención en la limpieza y desinfeccion de equipos superficies y utensilios	✓				[illegible]
8. CONTROL DE TEMPERATURAS					
Registro y control de temperaturas de los productos que lo requeiren			✓		No se llova registro
9. MEDIDAS DE CONTENCIÓN Y MITIGACIÓN EN EMPRESAS.					
Programa de proveedores y registro de clientes			✓		No existe programa parecido
Disponibilidad del canal de comunicación con la ARL	—				
Disponibilidad de protocolo de manejo ante posibles casos (Reforzar proceso de desinfeccion con amonio cuaternario R/ 749 del 2020 item 5.3.3 literal D, Educación, aislamiento, notificación, traslado, atención, seguimiento del caso)		✓			No cuentan con area aislamiento
Disponibilidad de la ruta de atención con la EPS del trabajador	✓				
10. MEDIDAS PARA LA CADENA DE PRODUCCIÓN, ABASTECIMIENTO, SUMINISTROS Y SERVICIOS.					
Medidas de prevencion y proteccion servicio de transporte de alimentos (EPP, L y D, kit alcohol y toallas desinfectantes) Uso de estibas para separar contactos de alimentos con el piso del vehiculo				✓	No se verifico en el momento visita
Plan y Canales de comunicación, protocolos con proveedores, medidas de limpieza y desinfección en áreas de recepción, almacenamiento y distribución, demarcación de áreas en piso (Distancia minima de 2 metros).	✓				
11. ADOPCION DE MEDIDAS PARA PRESTACION DEL SERVICIO					
Protocolos y medidas para la atención al público			✓		No existe protocolo para dicha actividad
Adopcion de medidas ante manejo de domicilios				✓	No hacen domicilio
12. ADICIONALES SEGÚN ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL					
Aplicación de los lineamientos establecidos a nivel nacional y por la administración municipal (Resolución 666 de 24 de abril de 2020)	✓				
Aplicación o promoción de las medidas de prevención de acuerdo al tipo de transporte que va a utilizar el empleado o la empresa (Bicicleta, Moto, público, particular o empresarial)		✓			No existe protocolo para dicha actividad
Adopción de medidas complementarias para la prevención y contención del COVID-19 en la empresa, como estrategias de tele trabajo				✓	
Medidas adicionales				✓	
13. SERVICIO DE HOSPEDAJE (Resolucion 749 /2020 item 4)					
Medidas adicionales para hospeje en hoteles				✓	

OBSERVACIONES GENERALES: - Se revisó el protocolo de Bioseguridad tanto el Físico (documento presentado) como la aplicación del mismo en el establecimiento, y no se está cumpliendo parcialmente dando un concepto no Favorable, por consiguiente se le deben realizar los ajustes al protocolo presentado, llevando evidencias de todas las actividades realizadas, y aplicando todos los protocolos.

NOTA: Hasta tanto no se presente el protocolo de bioseguridad con los ajustes y aplicándolo en el establecimiento, no puede seguir funcionando el establecimiento.

14. CONCEPTO FINAL

CONCEPTO FINAL	FAVORABLE ___	NO FAVORABLE X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ___
NOMBRE Y FIRMA DEL EMPLEADO DE LA EMPRESA QUE ATIENDE LA VISITA		José Abel Hoyos Ram[illegible] NOMBRE Y FIRMA DEL PROFESIONAL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN	

NOTA: enterado de la presente acta, al representante legal del establecimiento

ALCALDÍA DE MANIZALES | MANIZALES +GRANDE

CONTROL SANITARIO
ADOPCIÓN DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA MITIGAR Y CONTROLAR LA PANDEMIA DEL CORONAVIRUS COVID 19

RAZON SOCIAL: Restaurante Guacamole
NIT: 43 078 446
REPRESENTANTE LEGAL: Carmenza Carmona V
ARL: —
ACTIVIDAD ECONOMICA: Restaurante
CENSO DE LOS TRABAJADORES SI X NO___ NUMERO DE TRABAJADORES 2

NOMBRE DE LA EMPRESA: Guacamole N.A ___
DIRECCION: Cra 24 N- 30-10
TELEFONO DE CONTACTO: 3103874226 PROTOCOLO: SI X NO:___
HORA: 12:01 PM FECHA: 6-01-2021 REGISTRO EN EL APLICATIVO: SI X NO___
NUERO DE TRABAJADORES PRESENCIALES 2 NUMERO DE TURNOS 1 N.A___

LISTA DE CHEQUEO	CUMPLE	CUMPLE PARCIALMENTE	NO CUMPLE	NA	OBSERVACIONES
1. MEDIDAS GENERALES QUE DEBEN ADOPTAR LOS JEFES INMEDIATOS					
Cumplimiento de las medidadas establecidas por la empresa, cuadro de turnos para actividad laboral y de alimentación, suministro y aplicación de las medidas de prevención, censo de trabajadores, promover medidas de prevención en casa. registro clientes (direccion y telefono Reslocion 749 Item 3.4.1)	✓				
2. MEDIDAS QUE DEBEN ADOPTAR LAS ADMINISTRADORAS DE RIESGOS LABORALES					
Adopción de medidas a cargo de las administradoras de riesgos laborales (Evaluación de riesgos, asesoría y capacitación , ruta para el monitoreo y reporte de casos)				✓	
3. MEDIDAS QUE DEBEN ADOPTAR LOS TRABAJADORES FUERA DE LA EMPRESA					
Adopción de medidas de prevención a parte de los trabajadores fuera de la actividad laboral. (Prácticas de autocuidado en la vivienda, al salir y al regresar a la misma).	✓				
4. MEDIDAS QUE SE DEBEN GARANTIZAR EN LAS EMPRESAS					
4.1. Disponibilidad y aplicación del Protocolo Sanitario	✓				
4.2. Clasificación de espacios	✓				
4.3 Aforo del establecimiento en grandes superficies y supermercados 10m2 por persona				✓	
4.4. Aforo en tiendas y locales comerciales y grandes supercies dentro de los C.C (1 persona por cada 5 m 2)				✓	
4.5. Definición de roles y responsabilidades	✓				
4.6. Medidas de control durante la jornada laboral	✓				
4.7. Medidas de control para el ingreso a la empresa (temperatura Resolucion 666 /2020 item 3.4.2)	✓				
4.8. Medidas de control para la salida de la empresa	✓				
4.9. Control de actividades durante el día	✓				
4.10. Programación de actividades, personal y turnos	✓				
4.11.Limpieza y desinfección areas de alimentos y baños evidencia y registros	✓				
4.12. Uso de espacios comunes	✓				
4.14. Dotacion y mantenimiento de elementos de protección personal -EPP	✓				
4.16. Comunicación y señalización de medidas de prevención	✓				
4.17. Entrega, carga y descarga de materia prima	✓				
5. MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
Disponibilidad de insumos, almacenamiento para las medidas de limpieza y desinfección	✓				
Aplicación de las medidas de limpieza y desinfección (dosificaciones)	✓				
Disponibilidad del Plan de Saneamiento (manejo interno de residuos, caneca con pedal y bolsa negra , suministro y calidad del agua potable, control integral de plagas) registros de evidencia de cada programa.	✓				
6. MEDIDAS DE HIGIENE EN DOTACIÓN.					
Verificacióny aplicación de las medidas de higiene en dotación	✓				
Verificación del uso correcto de EPP en manipuladores de alimentos	✓				
7. MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS , SUPERFICIES Y UTENSILIOS					

Aplicación de las medidas de prevención en la limpieza y desinfeccion de equipos superficies y utensilios	✓					—
8. CONTROL DE TEMPERATURAS						
Registro y control de temperaturas de los productos que lo requeiren						Falta adquirir Term-Alim e
9. MEDIDAS DE CONTENCIÓN Y MITIGACIÓN EN EMPRESAS.						
Programa de proveedores y registro de clientes	✓					—
Disponibilidad del canal de comunicación con la ARL	—					
Disponibilidad de protocolo de manejo ante posibles casos (Reforzar proceso de desinfeccion con amonio cuaternario R/ 749 del 2020 item 5.3.3 literal D, Educación, aislamiento, notificación, traslado, atención, seguimiento del caso)		✓				Falta Area aislamie
Disponibilidad de la ruta de atención con la EPS del trabajador	✓					—
10. MEDIDAS PARA LA CADENA DE PRODUCCIÓN, ABASTECIMIENTO, SUMINISTROS Y SERVICIOS.						
Medidas de prevencion y proteccion servicio de transporte de alimentos (EPP, L y D, kit alcohol y toallas desinfectantes) Uso de estibas para separar contactos de alimentos con el piso del vehiculo	✓					—
Plan y Canales de comunicación, protocolos con proveedores, medidas de limpieza y desinfección en áreas de recepción, almacenamiento y distribución, demarcación de áreas en piso (Distancia minima de 2 metros).	✓					—
11. ADOPCION DE MEDIDAS PARA PRESTACION DEL SERVICIO						
Protocolos y medidas para la atención al público	✓					
Adopcion de medidas ante manejo de domicilios				✓		No hacen domicilios
12. ADICIONALES SEGÚN ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL						
Aplicación de los lineamientos establecidos a nivel nacional y por la administración municipal (Resolución 666 de 24 de abril de 2020)	✓					—
Aplicación o promoción de las medidas de prevención de acuerdo al tipo de transporte que va a utilizar el empleado o la empresa (Bicicleta, Moto, público, particular o empresarial)	✓					—
Adopción de medidas complementarias para la prevención y contención del COVID-19 en la empresa, como estrategias de tele trabajo				✓		—
Medidas adicionales				✓		—
13. SERVICIO DE HOSPEDAJE (Resolucion 749 /2020 Item 4)						
Medidas adicionales para hospeje en hoteles				✓		

OBSERVACIONES GENERALES:

Revisado nuevamente el protocolo de Bioseguridad covid 19 en dicho establecimiento, estaban cumpliendo con la mayoria de puntos quedando pendiente area de aislamiento La cual estaban adecuando en el momento de la visita
Se evidencio en la visita que superaron los hallazgos generados el dia anterior 5-01-2021; por consiguiente y al superar estos hallazgos, se autoriza la reapertura del establecimiento.

14. CONCEPTO FINAL

CONCEPTO FINAL	FAVORABLE X	NO FAVORABLE ___	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ___
Yaqueline Gomez		José Abel Hoyos R	
NOMBRE Y FIRMA DEL EMPLEADO DE LA EMPRESA QUE ATIENDE LA VISITA		NOMBRE Y FIRMA DEL PROFESIONAL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN	