



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



Ciudad: Manizales Fecha: 05 01 2021 Acta N° 002

Tipo de Establecimiento: Expendio: Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento:

Entidad Territorial de Salud: Secretaría de Salud Pública Manizales

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* Campo Obligatorio

Razón Social: Polleros del campo y mas Fabian Alonso Sanchez Giraldo.

*Cédula / Nit.: 1060650401 *Número de Inscripción:

*Nombre Comercial: Polleros Del campo

*Dirección: Crc 20 26-32 Matrícula Mercantil:

*Departamento: Caldas *Municipio: Manizales

Barrio: Vereda: Comuna: Localidad: Sector: Corregimiento: Caserío: UPZ:

Otro: ¿Cuál? Centro

Teléfonos: 3104101874 - 3141541666 Fax:

Correo Electrónico: pollerosdelcampoymas@gmail.com

Nombre del Propietario: Fabian Alonso Sanchez

Documento de Identificación: C.C. C.E. NIT. Número de Documento: 1060650401

*Nombre del Representante Legal: Fabian Alonso Sanchez Giraldo.

*Documento de Identificación: C.C. C.E. NIT. *Número de Documento: 1060650401

*Dirección de Notificación: Crc 20 26-32

*Departamento: Caldas *Municipio: Manizales

*Horario y Día de Funcionamiento: San pñ todos los días *Número de Trabajadores: 19

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

Fecha de la última inspección	<u>10 / 09 / 2019</u>	Favorable		% de cumplimiento de la última inspección	<u>67.5 %</u>
		Favorable con Requerimientos			
		Desfavorable			

*MOTIVO DE LA VISITA

Programación	Solicitud del interesado	Asociada a peticiones, quejas y reclamos	<input checked="" type="checkbox"/>
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 (NA) 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 construcción (Resolución 2674 de 2013. Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31. Numerales 1 y 2).	2	1	0	La construcción no impide el ingreso de plagas ni contaminantes.
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes (Resolución 2674 de 2013. Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2 y 1.4. Numeral 2: 2.1 y 2.2; Artículo 31. Numerales 1 y 2).	1,5	0,75	0	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación (Resolución 2674 de 2013. Artículo 7, Numerales 3, 4, 5, 7 y 8. Artículo 31. Numerales 1 y 2).	1,5	0,75	0	
1.4	Instalaciones sanitarias (Resolución 2674 de 2013. Artículo 6, Numerales 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4; Artículo 31. Numerales 1 y 2.)	3	1,5	0	No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual. Se evidencia casos por fuera de los guarda-ropes.
1.5	Áreas de exhibición y venta (Resolución 2674 de 2013. Artículo 6, Numerales 2.3 y 2.5; Artículo 31. Numerales 1 y 2).	2	1	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	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios (Resolución 2674 de 2013. Artículo 8, Artículo 10, Numeral 2.3. Artículo 18 Numerales 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31. Numerales 1, 2 y 3).	6	3	0	Se observa equipos sucios y algunas bandejas con agua sucia.
2.2	Superficies de contacto con el alimento (Resolución 2674 de 2013. Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numerales 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	6	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9			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 de 2013. Artículo 11; Numerales 2 y 5. Artículo 14, Numeral 12).	6	3	0	

3.2	Reconocimiento médico (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11; Numerales 1, 2, 3 y 4).	3	1,5	0						
3.3	Prácticas higiénicas y dotación (Resolución 2674 de 2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 11. Artículo 31. Numeral 4. Artículo 35. Numeral 5).	6	3	0	✓	Se evidencia el uso inadecuado de elementos de protección personal.				
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos (Resolución 2674 de 2013. Artículos 12 y 14).	5	2,5	0	✓	No cuenta con plan de capacitación completo.				
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				14.5/15	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. Artículo 92. Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674 de 2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9).	5	2,5	0	✓					
4.2	Residuos líquidos (Resolución 2674 de 2013. Artículo 6, Numeral 4).	2,5	1,25	0	✓	Los residuos líquidos generados por los equipos no están conectados al alcantarillado.				
4.3	Residuos sólidos (Resolución 2674 de 2013. Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3).	2,5	1,25	0	✓	Se evidencia almacenamiento de cartón en área de almacenamiento.				
4.4	Control integral de plagas (Resolución 2674 de 2013. Artículo 26, Numeral 3).	8		0	✓					
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674 de 2013. Artículo 6, Numerales 6.5; Artículo 26. Numeral 1).	6	3	0	✓	Se evidencia deficiencia en el proceso de limpieza tanto en almacenamiento como en equipos (expediente).				
4.6	Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674 de 2013, Artículo 26).	4	2	0	✓	el plan de saneamiento está incompleto y no se lleva registros de este proceso				
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20.5/25	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta					

5.	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Condiciones de almacenamiento <i>(Resolución 2674 de 2013. Artículo 27, Artículo 28. Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7; Artículo 31 Numerales 1, 2, 3 y 4).</i>	8	4	0	Al almacenamiento de devoluciones de productos debe ser en área exclusiva, no cuenta con esta
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados <i>(Ley 9 de 1979, Artículos 293 y 425. Decreto 2278 de 1982, Artículos 359, 360 y 361. Decreto 561 de 1984, Artículos 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013. Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31, Numerales 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 4).</i>	9	4,5	1	Se evidencia almacenamiento de diferentes grupos de alimentos en una sola cava
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente <i>(Resolución 2674 de 2013. Artículo 27, Artículo 28 Numerales 3 y 4; Artículo 31 Numerales 1, 2, 3 y 4. Artículo 35 Numeral 6).</i>	8	4	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

16,5

La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6.	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	Legales <i>(Decreto 561 de 1984. Artículo 73. Decreto 1686 de 2012. Artículos 46, 47, 49 y 50. Resolución 2674 de 2013, Artículo 31 Parágrafo 2. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005).</i>	5	2,5	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

5

La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
73%	FAVORABLE	90 - 100 %
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9 %
	DESFAVORABLE	< 59,9 %

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.

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 hace constar de I.V.C (inspección, vigilancia y control) sanitario en atención a P.O. 12 radicado 43280-2020. Se hace énfasis en el lavado de manos sin dejar residuos de este proceso.

Contar con botiquín de primeros auxilios y protocolo de bioseguridad

Por parte del establecimiento:

Es bueno el acompañamiento brindado

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 Enero 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: <u>Carlos Alberto Lopez</u>	NOMBRE:
CÉDULA: <u>70142873</u>	CÉDULA:
CARGO: <u>Técnico Area Seld</u>	CARGO:
INSTITUCIÓN: <u>Alcaldía de Manizales</u>	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: <u>Natalia Sanchez G</u>	FIRMA:
NOMBRE: <u>Natalia Sanchez G.</u>	NOMBRE:
CÉDULA: <u>1053821979</u>	CÉDULA:
CARGO: <u>Vendedora Punto Venta.</u>	CARGO:

Comuníquese con la Alcaldía de Manizales al teléfono: 887 97 00, a la línea gratuita 01 8000 96 89 88 o por medio de la página web: www.manizales.gov.co

