

 <p>INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD NORTE DE SANTANDER</p>	SALUD PÚBLICA		Código: F-SP-VC08-14		
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		Fecha Aprobación: 01/04/16		
			Versión: 01		
Página 1 de 3					
CIUDAD <input type="text"/>	FECHA <input type="text" value="día / mes / año"/>	ACTA N° <input type="text"/>			
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio <input type="checkbox"/>		Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento <input type="checkbox"/>			
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD <input type="text"/>					
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
* CAMPO OBLIGATORIO					
RAZÓN SOCIAL	<input type="text"/>				
*CÉDULA / NIT	<input type="text"/>	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	<input type="text"/>		
*NOMBRE COMERCIAL	<input type="text"/>				
*DIRECCIÓN	<input type="text"/>	MATRICULA MERCANTIL	<input type="text"/>		
*DEPARTAMENTO	<input type="text"/>	*MUNICIPIO	<input type="text"/>		
Barrio <input type="checkbox"/>	Vereda <input type="checkbox"/>	Comuna <input type="checkbox"/>	Localidad <input type="checkbox"/>		
Otro <input type="checkbox"/>	Cuál: <input type="text"/>	Sector <input type="checkbox"/>	Corregimiento <input type="checkbox"/>		
TELÉFONOS	<input type="text"/>	FAX	<input type="text"/>		
CORREO ELECTRÓNICO	<input type="text"/>				
NOMBRE DEL PROPIETARIO	<input type="text"/>				
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. <input type="checkbox"/>	C.E. <input type="checkbox"/>	NIT <input type="checkbox"/>		
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	<input type="text"/>				
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. <input type="checkbox"/>	C.E. <input type="checkbox"/>	NIT <input type="checkbox"/>		
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	<input type="text"/>				
*DEPARTAMENTO	<input type="text"/>	*MUNICIPIO	<input type="text"/>		
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	<input type="text"/>	*NÚMERO DE TRABAJADORES	<input type="text"/>		
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	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: <input type="text"/>				
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				
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y construcción. <i>(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.)</i>	2	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)</i>	1,5	0,75	0	C
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)</i>	1,5	0,75	0	C
1.4	Instalaciones sanitarias. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)</i>	3	1,5	0	C
1.5	Áreas de exhibición y venta <i>(Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)</i>	2	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta			

 INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD NORTE DE SANTANDER		SALUD PÚBLICA			Código: F-SP-VC08-14
		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			Fecha Aprobación: 01/04/16
					Versión: 01
					Página 2 de 3
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.)	6	3	0	C
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 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		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.)	6	3	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0	C
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	3	0	C
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		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	2,5	0	C
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2,5	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	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		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

 <p>INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD NOVO LEL SAN ANTOQUE</p>	SALUD PÚBLICA			Código: F-SP-VC08-14	
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			Fecha Aprobación: 01/04/16	
					Versión: 01
					Página 3 de 3
Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. 5.2 Decreto 2278 de 1982, Art. 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.)	9	4,5	1		
Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. 5.3 (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	NA C	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		
6 REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1 Origen y 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;)	5	2,5	0	C	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			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.	
0,0	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					
Sí	No	Cuál:			
VI. OBSERVACIONES					
Por parte de la autoridad sanitaria:					
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 _____ 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:		NOMBRE:			
CÉDULA:		CÉDULA:			
CARGO:		CARGO:			
INSTITUCIÓN:		INSTITUCIÓN:			
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO					
FIRMA:		FIRMA:			
NOMBRE:		NOMBRE:			
CÉDULA:		CÉDULA:			
CARGO:		CARGO:			