



INFORME DE GESTIÓN PROGRAMA ALIMENTOS

DIMENSIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL COMPONENTE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

PROYECTO: Fortalecimiento de estrategias para combatir la desnutrición, malnutrición e inocuidad de alimentos en el Tolima.

Código Meta	Descripción Meta Producto	Meta Programada (2020)	Meta ejecutada (2020)
EP1MP30	Desarrollar actividades de promoción, prevención y control de las enfermedades transmitidas por alimentos en los municipios de competencia Departamental	45	45

Ejecución de las Actividades:

A la fecha se ha cumplido con el 35.5% de la meta, con 16 municipios atendidos con actividades colectivas de promoción y prevención, gestión del riesgo e inspección, vigilancia y control de las ETAs.

A continuación, se relaciona la ejecución de las Actividades realizadas con corte al 31 de Julio:

1. Implementar una estrategia de Educación y comunicación para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos ETA en el entorno social y laboral del ámbito urbano de 8 municipios de competencia Departamental:

- Se proyecto y se envió Circular N° 144 del 5 de junio de 2020 para las empresas, personas naturales y/o jurídicas que ejercen

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



actividades de educación y capacitación sanitaria dirigida a manipuladores de alimentos, bebidas, materias primas para fabricación de alimento y bebidas alcohólicas, para guía en el procedimiento de expedición de la resolución para dictar el curso de manipulación de alimentos.

The screenshot shows a Windows desktop environment. In the center, there is a Microsoft Word document window titled "CIRCULAR 00144 (2).pdf". The document contains the official letterhead of the Gobernación del Tolima, Secretaría de Salud Departamental, and the "el Tolima nos Une" logo. The circular details the requirements for food handlers and beverage manufacturers to obtain authorization to provide education and sanitation training to manipulators of food, beverages, and raw materials for food production, and beverages. It specifies that companies must meet the requirements established by INVIMA in Circular DAB 4150-10264-19, which includes having a basic knowledge of food and beverage objectives, ensuring food safety, and being able to identify foodborne diseases and their sources. The circular also mentions Circular 046 of 2014 regarding the articulation and technical reference of entities. The date of issue is June 5, 2020. Below the document, the Windows taskbar shows various open applications like File Explorer, Photos, and a browser. To the right, an Outlook inbox window is open, showing an email from Nayud Machado Melo regarding the procedure for issuing the resolution to conduct the food manipulation course. The email includes attachments for the circular and a previous circular. The subject line of the email is "RPTA SOLICITUD procedimiento de expedición de la resolución para dictar el curso de manipulación de alimentos".

2. Gestionar y analizar el 100% de la información de los procesos del componente de inocuidad de SAN, para el reporte y toma de decisiones departamentales:

Toda la información ha sido tabulada mediante bases de datos implementadas para tal fin, y a su vez para análisis y reportes a los entes de control como lo son:

- ✓ INVIMA – Reporte IVC I y II trimestre establecimientos expendedores de alimentos, carnes y bebidas alcohólicas y Vehículos transportadores. (Semestre A – 2020 100% reportado).

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



- ✓ INVIMA – Reporte Inscripciones I y II trimestre establecimientos expendedores de alimentos, carnes y bebidas alcohólicas y Vehículos transportadores. (Semestre A – 2020 100% reportado).

REPORTE DE IVC

Reporte Invima IVC alimentos PRIMER Y SEGUNDO TRIMESTRE 2020 - Excel (Error de activación de productos)																		
RAZÓN SOCIAL/ NOMBRE COMERCIAL (Si no lo avese indicar nombre de persona)	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	MOTIVO DE LA VISITA (SOMMARTA AA)	FECHA DE LA VISITA (SOMMARTA AA)	% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO	SI NO SE EMITIO CONCEPTO ACLAJE EL ANTERIOR	FECHA DE LA VISITA ANTERIOR	% DE CUMPLIMIENTO DE LA VISITA ANTERIOR	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO	FECHA DE LA VISITA ANTERIOR	% DE CUMPLIMIENTO DE LA VISITA ANTERIOR	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO	FECHA DE LA VISITA ANTERIOR	% DE CUMPLIMIENTO DE LA VISITA ANTERIOR	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO	FECHA DE LA VISITA ANTERIOR	% DE CUMPLIMIENTO DE LA VISITA ANTERIOR	VERIFICACIÓN DE PROBLEMA EN LA ESTADÍSTICA
6 PIZZERIA Y PASTELERIA PANADERIA	PANADERIA	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	68.5	FAVORABLE	NA	04/05/2020	50	DEFAVORABLE	23/06/2019	76.5	FAVORABLE CON	NA	NA	NA	NA	NA	NO
7 SANDWICHES	PANADERIA	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	68.5	FAVORABLE	CON PEQUEÑAMENTO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
8 WWW.PIZZA.COM	COMIDAS RAPIDAS Y PIZZERIA	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	72	FAVORABLE	CON PEQUEÑAMENTO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
9 K-CAFE	RESTAURANTE	ASOCIADO A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	09/05/2020	53	DEFAVORABLE	NA	23/06/2019	75.5	FAVORABLE	07/05/2020	72	FAVORABLE CON	NA	NA	NA	NA	NA	NO
10 PANADERIA Y PASTELERIA PANADERIA	PANADERIA	ASOCIADO A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	09/05/2020	68.5	FAVORABLE	CON PEQUEÑAMENTO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
11 ADOPPECJA LA SOFA S.A.S	RESTAURANTE	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	90	FAVORABLE	CON PEQUEÑAMENTO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
12 INTEGRAL VIDA SANA QUERICOS RESTAURANTE Y BISTECERIA	COMEDORES	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	89.5	FAVORABLE	CON PEQUEÑAMENTO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
13 RESTAURANTE ANGELITO HU	RESTAURANTE	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	70	FAVORABLE	CON PEQUEÑAMENTO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
14 RESTAURANTE BAFICHOS ARPIEL	RESTAURANTE	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	72	FAVORABLE	CON PEQUEÑAMENTO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
15 CASETA BIRBIAS DEL MAGDALENA	RESTAURANTE	ASOCIADO A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	09/05/2020	41.5	DEFAVORABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
16 PINTO PRO'S	PANADERIA	PROGRAMACION	09/05/2020	70	FAVORABLE	CON PEQUEÑAMENTO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
17 TODO RICO COMIDAS RAPIDAS TL	COMIDAS RAPIDAS Y PIZZERIA	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	66	FAVORABLE	CON PEQUEÑAMENTO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
18 CASETA BIRBIAS DEL MAGDALENA	RESTAURANTE	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	90	FAVORABLE	NA	09/05/2020	41.5	DEFAVORABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
19 SABER Y CAMPO DE TEA-HORN	RESTAURANTE, ALIMENTACION, CARNE Y PO	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	63	FAVORABLE	CON PEQUEÑAMENTO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
20 TIENDA DON NIKO	EXPENDIO ALIMENTOS Y BEBIDAS	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	72.75	FAVORABLE	CON PEQUEÑAMENTO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
21 SABER EVA	EXPENDIO ALIMENTOS Y BEBIDAS	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	72.75	FAVORABLE	CON PEQUEÑAMENTO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
22 CANASTA FAVALIAR SP	EXPENDIO ALIMENTOS Y BEBIDAS	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	77.75	FAVORABLE	CON PEQUEÑAMENTO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
23 BEEH HOUSE	EXPENDIO BEBIDAS ALCOHOLICAS	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	50	FAVORABLE	CON PEQUEÑAMENTO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO	
24 CASA DE LOS AMIGOS	EXPENDIO BEBIDAS ALCOHOLICAS	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	72.75	FAVORABLE	CON PEQUEÑAMENTO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO	
25 LA ISLA LAGUNA DE ALY	EXPENDIO ALIMENTOS Y BEBIDAS	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	76.5	FAVORABLE	CON PEQUEÑAMENTO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO	
26 UGORET LA BAVIERA BAR	EXPENDIO BEBIDAS ALCOHOLICAS	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	77.5	PENDIENTE	NA	23/06/2019	87.5	PENDIENTE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
27 CHILO BAR	EXPENDIO BEBIDAS ALCOHOLICAS	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	76	PENDIENTE	NA	07/06/2019	96.5	FAVORABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
28 CASA DE LOS AMIGOS	EXPENDIO BEBIDAS ALCOHOLICAS	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	75.5	PENDIENTE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
29 TIENDA LOS AMIGOS DE MI	EXPENDIO BEBIDAS ALCOHOLICAS	SOLICITUD DEL INTERESADO	09/05/2020	78.75	PENDIENTE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO
30 BODOGA FUNCIONES DESPENSO	TEMPERATURA AMBIENTE, OXÍGENO FRO	SOLICITUD DEL INTERESADO	29/05/2020	92.5	FAVORABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO

FORMATO ESTABLECIMIENTOS FORMATO VEHICULOS

Escribe aquí para buscar

Descargas ACTA SA... Firefox Rep... WinZip P... Reporte... INSCRIP... Vínculos

2015 24/09/2020

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



REPORTE DE INSCRIPCIONES

FORMATO DE REPORTE PARA CONSOLIDACIÓN DE SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO Y/O EXPENDIO DE ALIMENTOS												
PERSONA JURÍDICA												
Entidad Territorial de Salud (Solo aplica para municipios Categorías 1*, 2*, 3* y Especiales, en caso de ser categoría 4*, 5*, 6* diligenciar no aplica)	Fecha de inscripción dia / mes / año	Departamento	Municipio	Código Divisóla Dpto (Ceda se autocompleta, no borrar formula)	Código Divisóla Municipio (Ceda se autocompleta, no borrar formula)	Razón social	Nombre comercial	Número de Identificación Tributaria NIT Digitar todo el número sin guiones ni espacios, solo diligenciar solo una de las dos columnas, la columna j con el NIT de la persona	Nombre de establecimiento	Nombre de comercio		
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	18/02/2020	TOLIMA	MARQUITA	73	443	MULTIMODAL EXPRESS S.A.S	BODEGA MULTIMODAL EXPRESS S.A.S	9002027300	NA		
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	18/02/2020	TOLIMA	MELGAR	73	449	MULTIMODAL EXPRESS S.A.S	BODEGA MULTIMODAL EXPRESS S.A.S	9002027300	NA		
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	17/02/2020	TOLIMA	CHAPARRAL	73	168	MULTIMODAL EXPRESS S.A.S	BODEGA MULTIMODAL EXPRESS S.A.S	9002027300	NA		
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	18/02/2020	TOLIMA	IBAGUE	73	411	MULTIMODAL EXPRESS S.A.S	BODEGA MULTIMODAL EXPRESS S.A.S	9002027300	NA		
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	17/02/2020	TOLIMA	SALDAÑA	73	671	MULTIMODAL EXPRESS S.A.S	BODEGA MULTIMODAL EXPRESS S.A.S	9002027300	NA		
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	04/03/2020	TOLIMA	MELGAR	73	449	NA	NA	NA	NA	CAFETERIA NICK	
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	23/01/2020	TOLIMA	MELGAR	73	449	NA	NA	NA	NA	EL CASSIS MELGAR	
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	04/03/2020	TOLIMA	MELGAR	73	449	NA	NA	NA	NA	RESTAURANTE HELADERIA SABOR	
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	06/03/2020	TOLIMA	MELGAR	73	449	NA	NA	NA	NA	RESTAURANTE LA PARRILLA	
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	04/03/2020	TOLIMA	MELGAR	73	449	NA	NA	NA	NA	LA ULTIMA AGRAZ	
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	06/03/2020	TOLIMA	MELGAR	73	449	NA	NA	NA	NA	AUTOSERVICIO FLORIDA	
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	05/06/2020	TOLIMA	CHAPARRAL	73	168	UT ALIMENTOS MACSOL 2020	EPMSC CHAPARRAL	9013528172	NA		
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												

3. Realizar Inspección Vigilancia y control (IVC) en alimentos para establecimientos de alto riesgo, acorde a los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social en los 45 municipios de competencia Departamental:

Se ha realizado actividades de Inspección, Vigilancia y Control en 16 municipios de competencia departamental; también se ha realizado vigilancia e inspección a vehículos transportadores de alimentos en el municipio de Ibagué, se da por solicitud de los propietarios y estos vehículos se desplazan dentro del departamento del Tolima. Con un total a la fecha de **109** acciones de IVC realizadas.

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



CONSOLIDADO DE VISITAS DE INSPECCIÓN SANITARIA, POR TIPO DE ESTABLECIMIENTO Y POR MUNICIPIO.

MUNICIPIO	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PREPARACION DE ALIMENTOS	VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	ALIMENTOS Y BEBIDAS GRANDES SUPERFICIES	VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	FORMATO DIAGNOSTICO DECRETO 1500/2007	ENSAME DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	FORMATO DE VERIFICACION ROTULADO	ACTA DE VISITA-DILIGENCIA DE IVC	TOTAL DE ACCIONES POR MUNICIPIO
Chaparral	2	5	1	2	1	1	0	0	0	0	0	0	12
Melgar	4	5	18	0	0	0	7	3	1	1	0	0	39
Mariquita	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	3
Honda	0	5	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	8
Valle de san	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Piedras	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
Prado	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Purificación	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Carmen de Apicala	0	4	0	0	0	5	1	0	0	0	0	0	10
Lerida	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Rovira	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Líbano	9	3	2	4	2	0	0	0	0	0	1	1	22
Ortega	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2
Cajamarca	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	4
Saldaña	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
Guamo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALES	23	24	25	8	5	1	12	5	1	1	1	3	109

REGISTRO FOTOGRÁFICO



IVC Grandes superficies Cajamarca



IVC Expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles Líbano

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



Por otra parte, se ha realizado inscripción a establecimientos y transporte de alimentos en municipios de competencia departamental, en cumplimiento de lo establecido por la normatividad vigente, con un total de 5 municipios con cobertura de competencia departamental, y en cuanto refiere al municipio de Ibagué también se hizo inscripciones por ser vehículos que se desplazan dentro del departamento del Tolima.

MUNICIPIO	INSCRIPCIÓN ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	INSCRIPCIÓN VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	TOTAL DE ACCIONES POR MUNICIPIO
Melgar	5	0	5
Ibagué	0	1	1
Mariquita	1	0	1
Carmen de Apicalá	1	0	1
Líbano	1	0	1
Saldaña	1	0	1
TOTALES	9	1	10

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Vehículo transportador de carne- Cajamarca

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



APLICACIÓN DE MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD

A la fecha se ha realizado una (1) medida sanitaria en los municipios de competencia departamental.

- ✓ HONDA: Medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL al Establecimiento de preparación de alimentos CASETA BRISAS DEL MAGDALENA; Acta N.º 015 del 13 de marzo de 2020.

An acta from Invima (Colombian Institute of Health) regarding the inspection of a food establishment. The document is titled 'ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD' and includes details such as the date (March 13, 2020), the establishment name ('Casetas Brisas del Magdalena'), and the inspection findings. It also includes signatures of the inspectors.

OPERATIVOS

Se apoya a la fecha la realización de tres (3) Operativos a expendio-almacenamiento y transporte de carne en canal y/o productos cárnicos comestibles en los municipios de competencia departamental con e fin de prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y así mismo la toma de muestras que requieran.

- GUAMO: El día 11 de junio se realizó operativo en compañía de las autoridades municipales en el pabellón de carnes de la plaza de mercado solicitando a cada uno de ellos los documentos (factura de venta y/o guía de movilización) que permitan establecer que las canales y/o

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



productos cárnicos comestibles provenientes de plantas de beneficio autorizados e inspeccionados por el Invima.

- CARMEN DE APICALÁ: El día 26 de junio se realizó operativo en los expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles.
- MELGAR: El día 3 de julio el operativo fue dirigido también a los establecimientos expendedores de carne y/o productos cárnicos comestibles.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Operativo Plaza de mercado -Guamo

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA
Secretaría de Salud
Departamental

Gobernación del Tolima
NIT: 800.113.6727
SECRETARIA DE SALUD
DIRECCION DE SALUD PUBLICA



Operativo Expendios de carne – Carmen de Apicalá



EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



Operativo a expendios de carne independientes y de plaza de mercado – Melgar

4. Realizar la atención técnica y control al 100% de Brotes por enfermedades Transmitidas por alimentos ETAs en los municipios de competencia Departamental:

Se han atendido el 100% de los brotes reportados a la fecha:

- CHAPARRAL: presunto brote por intoxicación

Toma de muestras de alimentos y bebidas (Jugos-Agua hervida-Ensalada rusa Pollo) a **UT ALIMENTOS MACSOL 2020 EPMSC CHAPARRAL**

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



INFORME TÉCNICO INTOXICACIÓN

INFORME TECNICO
DEL BROTE DE INTOXICACION ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE CHAPARRAL

NUMERO: 1
CIUDAD Y FECHA: Chaparral, 05 de junio de 2020
De: Cristian Mauricio Zambrano Carvajal
Ingeniero Agroindustrial
PARA: Doctora
Luz Elena del Pilar Borrás Reyes
Coordinadora Programa de Alimentos y Zoonosis
CONTRATO: No. contrato 0772 de mayo 07 de 2020 Suscrito entre la Gobernación del Tolima - Secretaría de Salud Tolima y Cristian Mauricio Zambrano Carvajal
ACCIONES CONTRATUALES: Apoyar técnicamente en la atención de brotes en ETAS, en caso de presentarse estos.
OBJETIVO: Identificar, caracterizar, analizar, evaluar y zonificar factores de riesgo en el brote de Intoxicación Alimentaria presentado en el Municipio de Honda

28 TOMA MUESTRA EPMSC I
436 kB

29 TOMA MUESTRA EPMSC CH
457 kB

informe intoxicacion epmsc
465 kB

informe intoxicacion epmsc
753 kB

961 ut macsol epmsc chapi
2 MB

RESULTADOS ETA CHAPAR
4 MB

6 archivos adjuntos (8 MB) Descargar t
Guardar todo en OneDrive - SECRETARIA DE S
buena tarde doctora

5. Elaborar y ejecutar 1 plan de acción intersectorial que articule las instituciones miembros del consejo departamental de IVC a la carne y productos cárnicos a lo largo de la cadena.

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



Se realizó participación por parte del Consejo de Carnes en la reunión de la mesa de Inocuidad de alimentos de la CONASA, en materia de gestión en salud pública, gestión integral de riesgo y promoción de la salud del programa de Alimentos durante la cuarentena en respuesta a Sars CoV-2 (COVID-19).

Recibidos (65) - pamila.duarte | CamScanner 09-25-2020 03:04 | HONDA - Google Drive | Correo: Luz Elena Borrás - Sec... | Nueva pestaña | Consejo Nacional y Territorial | Piso Activo 12:00 AM

outlook.office.com/mail/search/id/AACQkAGEvMzc3ZTNhLTrJmEtNDVmNi04NGIxLWU2ZDkwMTNkdNdmNAAQAFbtWACwbldqsZjIY%2FotU%3D

Mensaje nuevo | Eliminar | Archivo | No deseado | Mover a | Categorizar | ...

Favoritos | Bandeja de ... 1088 | Elementos envia... | Borradores 9 | OSCAR MURILLO | PROGRAMACIO... | 2018 | 2019 122 | Agregar favorito | Carpetas | Bandeja de ... 1088 | Borradores 9 | Elementos envia... | Elementos elim... 9 | Correo no dese... 7 | Archivo | Notas | [Gmail] | ...

Resultados | Resultados principales | Filtrar | ...

Comisión Nacional Intersectorial Salud Ambiental | Datos de contacto de los COTSAs y su... | 17/04/2020 | Estimados coordinadores de ent... | Bandeja de ent... | Directorio COTS... | Directorio COTS...

Comisión Nacional Intersectorial Salud Ambiental | RV: Invitación a sesiones virtuales de... | 28/04/2020 | Estimados integrantes de los COTSAs... | Bandeja de ent... | Zoonosis.pdf | Agua_Saneamiento.pdf | +6

Luz Elena Borrás - Secretaria de Salud del Tolima | INFORME EJECUTOR ZOONOSIS | Jue 7:32 PM | gracias por el informe le hice unos a... | Elementos envia... | INFORME EJEC... | INFORME EJEC...

Todos los resultados | Luz Elena Borrás - Secretaria de Salud del Tolima | INFORME EJECUTOR ZOONOSIS | Jue 7:32 PM | gracias por el informe le hice unos a... | Elementos envia... | INFORME EJEC... | INFORME EJEC...

Luz Elena Borrás - Secretaria de Salud del Tolima | REQUERIMIENTO INFORMACION SA... | Jue 17/09 | Luz Elena Borrás Reyes Profesional ... | Elementos envia... | TOLIMA SEPTIE...

Luz Elena Borrás - Secretaria de Salud del Tolima | zoonosis REPORTE DE ACCIONES SA... | Vie 4/09 | Hola Sandra, para el respectivo carg... | Elementos envia... |

RV: Invitación a sesiones virtuales de orientación: Covid 19 y salud ambiental

A continuación les indicamos las temáticas, horarios y persona de contacto con la que podrán realizar su inscripción según el tema de su interés y con quienes podrán manifestar sus dudas y necesidades frente a la implementación de acciones para atender la emergencia sanitaria y la realizar la gestión de la salud ambiental. En estos espacios virtuales trataremos de resolverlas en la medida que sea posible. En los archivos adjuntos podrán encontrar recomendaciones por cada una de las temáticas de salud ambiental que esperamos puedan revisar y motiven sus preguntas.

Temática	Fecha	Hora	Inscripciones y remisión de preguntas con:
Agua y saneamiento básico	05.05.2020	8:00 a 10:30	Marcela Jiménez y Jenny Erazo Minsalud mjimenez@minsalud.gov.co ing.consultoria.ambiental@gmail.com jennyeraz1983@gmail.com
Seguridad química y residuos peligrosos	05.05.2020	8:00 a 10:30	Mauricio Blanco y Sandra Reina Minambiente mblanco@minambiente.gov.co sreina@minambiente.gov.co
Aire y salud	05.05.2020	2:00 a 4:30	Viviana Cárdenas de Minambiente y Lízeth Cantor de DNP v.cardenas@minambiente.gov.co lcantor@dnpc.gov.co
Inocuidad de alimentos	05.05.2020	2:00 a 4:30	Daniel Rubio y Martha Contreras Minsalud drubio@minsalud.gov.co m.contreras@minsalud.gov.co
Enfermedades transmitidas por vectores	07.05.2020	9:00 a 11:30	Angela Castro y Jenny Erazo Minsalud acastro@minsalud.gov.co jennyeraz1983@gmail.com
Cambio climático	06.05.2020	8:00 a 10:30	Diego Moreno y Lina Guerrero de Minsalud y Viviana Cárdenas de Minambiente dmoreno@minsalud.gov.co lguerrero@minsalud.gov.co v.cardenas@minambiente.gov.co
Entornos saludables	06.05.2020	2:00 a 4:30	Sara Torres y Martha Contreras Minsalud sttorres@minsalud.gov.co lmunozr@minsalud.gov.co andrea.silva13@gmail.com jhernandez@minsalud.gov.co

Medida Sanitaria.pdf | CamScanner 09-25-2020 | vehículo transport...JPG | vehículo transport...JPG | IMG_20200822_09..jpg | IVC GRANDES SUP...jpg | Mostrar todo | 331 | 25/09/2020

Escribe aquí para buscar | ALIM... | Descas... | ZOO... | Corre... | W infor... | W INFO... | INFO... | Cons... | Vínculos | ESP

LUZ ELENA BORRAS REYES
Profesional Universitario

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima

CONTRATOS PROGRAMA DE ALIMENTOS A CORTE DE JULIO DE 2020

CONTRATO/CONVENIO	VALOR COMPROMETIDO	ESTADO CONTRATO
	APORTE GOBERNACION	
Contrato de prestacion de servicios No 0772 del 07 de mayo de 2020	\$18.725.000	En ejecuciòn
Contrato de prestacion de servicios No 0879 del 01 de junio de 2020	\$18.725.000	En ejecuciòn
Contrato de prestacion de servicios No 1004 del 24 de julio de 2020	\$18.725.000	En ejecuciòn

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

CIUDAD: Melgar

FECHA: 03 / 07 / 2020

ACTA N°

105

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio

Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:

Salud Tolima.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

floret Huertas Yineeth Adriana

*CÉDULA / NIT.

39 583 708

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 7344939583708

*NOMBRE COMERCIAL

Solsameutonio Mi tolima Y.

*DIRECCIÓN

Cl 8 23-30

MATRÍCULA MERCANTIL 28079.

*DEPARTAMENTO

Tolima

*MUNICIPIO

Melgar

Barrio

Vereda

Comuna

Localidad

Sector

Corregimiento

Caserío

UPZ

Otro

Cuál: Centro

TELÉFONO

313 2256693

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

Yinifh1984@yahoo.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Yineeth Adriana floret Huertas

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C.

C.E.

NIT.

Número de documento

39 583 708

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Yineeth. Adriana floret Huertas

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C.

C.E.

NIT.

Número de documento

39583 708 -

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Cl 8 N° 23-30

*DEPARTAMENTO

Tolima

*MUNICIPIO

Melgar

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

Lunes / domingo.

*NÚMERO DE TRABAJADORES

04.

CONCEPTO SANITARIO DE LA 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	<input checked="" type="checkbox"/> 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.
Criticó (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 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2)	✓ 2	1	0		
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	✓ 1,5	0,75	0		
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)	✓ 1,5	0,75	0		
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)	3	✓ 1,5	0	No cuenta con quisos alusivos a lavado de manos	
1.5	Áreas de exhibición y venta (Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)	✓ 2	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8,5	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 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		
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 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	Soporte de los estantes no son en material sanitario (madera)	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			09	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		
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	✓ 0	No Presenta certificado de aptitud médica para manipular alimentos	
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	Presencia de accesorios (aretes).	

3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. <i>(Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)</i>	5	2,5	✓ 0	Presenta un soporte de Seroop Solol. desde hace cuatro meses y el soporte posiblemente es falsificado.	<input checked="" type="checkbox"/> C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	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. <i>(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.)</i>	✓ 5	2,5	0		<input checked="" type="checkbox"/> C
4.2	Residuos líquidos. <i>(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)</i>	✓ 2,5	1,25	0		<input checked="" type="checkbox"/> C
4.3	Residuos sólidos. <i>(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)</i>	✓ 2,5	1,25	0		<input checked="" type="checkbox"/> C
4.4	Control integral de plagas. <i>(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)</i>	✓ 8		0		<input checked="" type="checkbox"/> C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. <i>(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)</i>	✓ 6	3	0		<input checked="" type="checkbox"/> C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. <i>(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 26.)</i>	4	2	✓ 0	Plan de Saneamiento del 2017. Se debe actualizar	<input checked="" type="checkbox"/> C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	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 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)</i>	8	4	✓ 0	Melhor rotación de productos	<input checked="" type="checkbox"/> C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. <i>(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, 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.)</i>	✓ 9	4,5	0		<input type="checkbox"/> NA <input checked="" type="checkbox"/> C
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. <i>(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)</i>	✓ 8	4	0		<input checked="" type="checkbox"/> C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

6 REQUISITOS LEGALES				A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 Procedencia y requisitos legales. (Decreto 561 de 1984, Art. 73, Decreto 1696 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)	<input checked="" type="checkbox"/>	5	2,5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				5	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.	
76,5%	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	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 registrado en la presente acta.							
V. APLICACIÓN DE MÉDICA SANITARIA DE SEGURIDAD							
Si <input checked="" type="checkbox"/>	Cuál:						
VI. OBSERVACIONES							
Por parte de la autoridad sanitaria: Implementar protocolos de Bioseguridad y tenerles prescrito certificado medico - Calificación 3.2 = Aceptable							
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 intervieron en la visita, hoy 03 del mes de 07 del año 2020 en la Ciudad de Melgar.							
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: Cristian Lombono				NOMBRE:			
CÉDULA: 1.110.505 198				CÉDULA:			
CARGO: Ing Agroindustrial				CARGO:			
INSTITUCIÓN: S.A.S. T.				INSTITUCIÓN:			
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO							
FIRMA:				FIRMA:			
NOMBRE: Vineth Adriana florez fl.				NOMBRE:			
CÉDULA: 1 39583708 90t.				CÉDULA:			
CARGO: Propietaria - Admin				CARGO:			

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES



GOBERNACIÓN DEL TOLIMA
SECRETARÍA DE SALUD

CIUDAD: Ortega

FECHA: 14 / 10 / 2020 ACTA N°

058

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: GRAN SUPERFICIE

GRAN SUPERFICIE CON PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:

Secretaría Salud Tolima.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Koba Colombia SAS

*CÉDULA / NIT.

900276962 - 1

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 73 SO4 01002769621

*NOMBRE COMERCIAL

Tienda DI Ortega

*DIRECCIÓN

Cr 4 N° 3 - 38

MATRÍCULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO

Tolima

*MUNICIPIO

Ortega

Barrio

Vereda

Comuna

Localidad

Sector

Corregimiento

Caserío

UPZ

Otro

Cuál: Centro.

TELÉFONOS

321 389 23 33

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

Sondra.arita@koba-group.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Koba Colombia SAS

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C.

C.E.

NIT.

Número de documento

900276962 - 1

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C.

C.E.

NIT.

Número de documento

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Cr 4 N° 3 - 38

*DEPARTAMENTO

Tolima

*MUNICIPIO

Ortega

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

Lun / dom. 7am - 6pm

*NÚMERO DE TRABAJADORES

5

CONCEPTO SANITARIO DE LA 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	<input checked="" type="checkbox"/> 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
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 diseño <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8.)</i>	✓ 2	1	0		
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)</i>	✓ 2	1	0		
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)</i>	✓ 2	1	0		
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>	✓ 3	1,5	0		
1.5	Distribución y áreas. <i>(Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)</i>	✓ 2	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11	La calificación del bloque corresponde al 11% 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>	3	✓ 1,5	0	Programa por escrito de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y utensilios	
2.2	Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. <i>(Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)</i>	✓ 3	1,5	0		
2.3	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>	✓ 4	2	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				8,5	La calificación del bloque corresponde al 10% 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>	✓ 5	2,5	0		
3.2	Reconocimiento médico. <i>(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)</i>	✓ 2	1	0		
3.3	Prácticas higiénicas. <i>(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.)</i>	✓ 6	3	0		

3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	✓	1,5	0	Alexandro Ortiz. No cuenta con plan de Capacitación vigente	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14,5		La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta		
4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS		
4.1	Control de materias primas e insumos. (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	0		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.)	✓	7		0		C
4.3	Control de Proceso. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	✓	3	1,5	0		C
4.4	Operaciones de envasado y embalaje. (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	✓	3	1,5	0		C
4.5	Procedencia y requisitos legales. (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	✓	4	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21		La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta		
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8)	✓	4	2	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	✓	2	1	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	✓	2	1	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3)	✓	7		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	✓	4	2	0		C

5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	✓	0	formato para verificación del programa de residuos sólidos sin diligenciar	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta		
6	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Condiciones generales de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	✓	5	2,5	0	C
6.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	✓	10	5	0	C
6.3	Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	✓	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta		

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
95,5	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.
	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 —

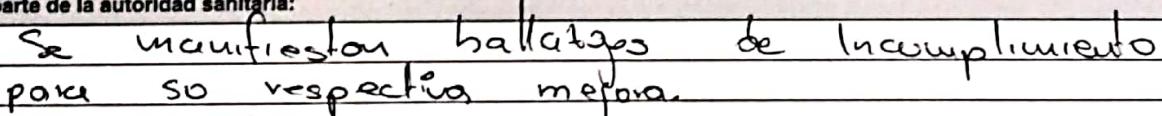
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrado en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDADSi Cuál:**VI. OBSERVACIONES**

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se manifiestan hallazgos de incumplimiento para su respectiva mejora.



Por parte del establecimiento:

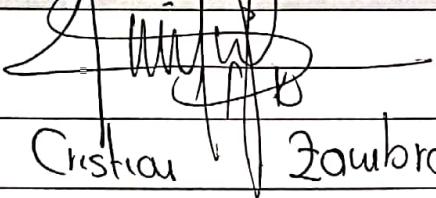
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de 01 del año 2020 en la Ciudad de Oreja.

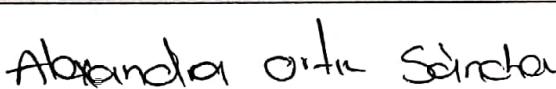
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

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:	Cristian Zoubrao	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.110.505.195	CÉDULA:	
CARGO:	Ing Agroindustrial	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.T.	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Abigail Ortiz Sánchez	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.708.935.722	CÉDULA:	
CARGO:	Supervisora	CARGO:	

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

CIUDAD: Piedras FECHA: 17/06/2020 ACTA № 001

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Tolima

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO Desarrollos Campesinos S.A.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. C.E. NIT. *NÚMERO DE DOCUMENTO 860046378-7

*PLACA DEL VEHÍCULO EQZ 212 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN EQ 2212

TELÉFONOS 321 493 4456

CORRÉO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO No reporta

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cr 2B No 74-51 A Alermo

*DEPARTAMENTO Tolima *MUNICIPIO Ibagué

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta Camión Moto Otro Cuál:

*MARCA Mitsubishi fuso *MODELO 2017 *COLOR Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO leche Cruda

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI NO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

7 días / 24 hr

*NÚMERO DE TRABAJADORES

01

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

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	<input checked="" type="checkbox"/> 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	CALIFICACIÓN
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
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 DEL VEHÍCULO						
1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño sanitario del vehículo. <i>(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)</i>	✓	12	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de los utensilios. <i>(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)</i>	✓	12	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	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>(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)</i>	✓	13	6,5	0	C
3.2	Reconocimiento Médico. <i>(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)</i>	✓	4	2	0	C
3.3	Prácticas higiénicas. <i>(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)</i>	✓	13	6,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación. <i>(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36)</i>	✓	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Limpieza del vehículo. <i>(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5)</i>	✓	15	7,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO.	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Condiciones de conservación del producto. <i>(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2)</i>	✓	20	0		
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. <i>(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1)</i>	✓	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	✓ 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.
	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 vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrado en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MÉDICA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si No Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 17 del mes de 06 del año 2020 en la ciudad de Piedras.

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:	Cristian Zambrano	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.110 505 195	CÉDULA:	
CARGO:	Ing Agroindustrial	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.T	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Paul Pinzon	NOMBRE:	
CÉDULA:	93364986	CÉDULA:	
CARGO:	Conductor	CARGO:	



CIRCULAR No. 00144

PARA: Empresas, personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de educación y capacitación sanitaria dirigida a manipuladores de alimentos, bebidas, materias primas para fabricación de alimento, y bebidas alcoholicas.

DE: **JORGE BOLÍVAR**
Secretario de Salud del Tolima (E).

ASUNTO: Trámite para obtener autorización para realizar educación y capacitación sanitaria a manipuladores de alimentos, bebidas y bebidas alcoholicas en el Departamento del Tolima.

FECHA: **5 de Junio de 2020**

Por medio de la presente circular se informa a los interesados, que la Secretaría de Salud Departamental, **adoptó** los lineamientos establecidos por el Invima en la **circular externa DAB 4150-10264-19** mediante la cual se establecen los requisitos para capacitadores de alimentos o bebidas u objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos y vigilancia del programa de capacitación. Dicha circular fue emitida bajo las competencias dadas al Invima por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante la circular 046 de 2014, como ente articulador y referente técnico de las Entidades Territoriales de Salud.

La mencionada **circular externa DAB 4150-10264-19**, especifica las personas o empresas capacitadoras que según los requerimientos normativos deben tramitar autorización por parte de la autoridad sanitaria competente y las que no, de acuerdo a los enfoques de la capacitación. Lo cual queda definido así:

1. Capacitadores en manipulación de alimentos y bebidas para los siguientes enfoques de riesgo, que **si requieren autorización**:
 - a) Expendio y almacenamiento de carne y productos carnicos comestibles, así como la actividad de transporte de dichos productos
 - b) Bebidas Alcohólicas (almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcoholicas destinadas para consumo humano).
 - c) Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante
 - d) Alimentos comercializados en vía pública en **ventas autorizadas**

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



- e) Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con los alimentos

Las empresas, personas naturales o jurídicas interesadas en realizar capacitación para las actividades descritas anteriormente, deben tramitar ante la Secretaría de Salud la respectiva autorización y para hacerlo deben anexar la documentación requerida en la circular externa. Así mismo, las empresas, personas naturales o jurídicas autorizadas, serán sujetos de vigilancia acorde a lo establecido en la circular externa y la normatividad sanitaria.

2. Capacitadores en manipulación de alimentos y bebidas para los siguientes enfoques de riesgo, que no requieren autorización:

- a) Fabricación
- b) Procesamiento
- c) Preparación
- d) Envase
- e) Almacenamiento
- f) Transporte
- g) Distribución
- h) Comercialización

Las empresas, personas naturales o jurídicas que realicen capacitación a manipuladores de alimentos y bebidas, y que no requieran autorización por parte de la Entidad Territorial de Salud; deben dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas reglamentarias. En las acciones de inspección vigilancia y control a los establecimientos de alimentos se realizará la vigilancia al cumplimiento del plan de capacitación y las exigencias normativas; en caso de incumplimiento se aplicarán las medidas respectivas o se remitirá a la autoridad competente, como lo estipula la circular externa.

Para el trámite de las autorizaciones, los interesados deberán presentar oficio de solicitud dirigido a la Secretaría de Salud Departamental, donde especifique los enfoques para los cuales tramita la autorización, adjuntar en medio magnético la documentación soporte acorde a lo definido en la circular externa del Invima, la normatividad sanitaria específica y radicarlo en la ventanilla única de la Gobernación del Tolima; para el respectivo trámite o al correo de radicación contactenos@tolima.gov.co y gloria.montealegre@tolima.gov.co

Cabe resaltar que debido y durante la emergencia sanitaria que se está presentando en el País respecto a la pandemia Covid – 19, las empresas, persona natural o jurídica que

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA

Secretaría de Salud
Departamental

Gobernación del Tolima

NIT: 800.113.6727

SECRETARIA DE SALUD

DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA



están y serán autorizados por la autoridad sanitaria para realizar capacitación a manipuladores de alimentos, deben respetar la normatividad generada y deben estar ajustadas a los protocolos de bioseguridad establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

JORGE BOLÍVAR
Secretario de Salud del Tolima (E)

Anexo (16 folios) circular externa DAB 4150-10264-19 del Invima

Proyecto: Luz Elena Borras, Profesional Universitario

Revisó: Diego Ricardo Arias Acosta, Asesor Jurídico

Aprobó: Martha Johana Palacios Uribe, Directora de Salud Pública

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



INFORME TÉCNICO

DEL BROTE DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE CHAPARRAL

NUMERO: 1

CIUDAD Y FECHA: Chaparral, 05 de junio de 2020

De: Cristian Mauricio Zambrano Carvajal
Ingeniero Agroindustrial

PARA: Doctora
Luz Elena del Pilar Borras Reyes
Coordinadora Programa de Alimentos y Zoonosis

CONTRATO: No. contrato 0772 de mayo 07 de 2020 Suscrito entre la Gobernación del Tolima - Secretaría de Salud Tolima y Cristian Mauricio Zambrano Carvajal

ACCIONES CONTRATUALES: Apoyar técnicamente en la atención de brotes en ETAS, en caso de presentarse estos.

OBJETIVO: Identificar, caracterizar, analizar, evaluar y zonificar factores de riesgo en el brote de Intoxicación Alimentaria presentado en el Municipio de Honda Tolima.

En desarrollo de las actividades programadas y de acuerdo a las competencias establecidas en la ley 9 de 1979, Ley 715 del 2001, Ley 1122 del 2007, Resolución 2674 del 2013, Resolución 1229 del 2013 de establecer Inspección, Vigilancia y Control sobre los factores de riesgo para la Salud Pública de la Población, se procedió a realizar la investigación del brote de intoxicación alimentaria presentado en el Municipio de Honda - Tolima.

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



1. NOTIFICACIÓN DEL BROTE DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA.

Fue notificado por la Coordinadora del Programa de Alimentos y bebidas, el día 05 de junio del presente año

2. IDENTIFICACIÓN Y UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL BROTE DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA.

Departamento:	Tolima
Región SST:	Sur oriente
Microrregión SST:	Chaparral
Zona	05
Municipio	Chaparral
Nombre Profesional zona	Ingeniero Cristian Mauricio Zambrano
Zona Afectada	Centro Penitenciario y carcelario, Municipio de Honda

Numero de Brote en la zona 5	Primer brote de intoxicación Alimentaria en la zona 05
Fecha de ocurrencia:	junio 04 de 2020
Fecha de Notificación	Junio 05 de 2020
Semana Epidemiológica de ocurrencia	23

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



3. RECOLECCION DE INFORMACION DEL BROTE DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA.

El día 05 de junio del 2020, La Doctora Luz Elena Borras Coordinadora del Programa de Alimentos y bebidas, informó el reporte del brote de intoxicación alimentaria para iniciar la labor de recolección de información donde fueron atendidas las personas afectadas, conservar las evidencias del alimento posiblemente implicado si existe para la toma de muestra y su respectivo análisis por parte del laboratorio, como también realizar la visita de Inspección Higiénico Sanitaria con enfoque de riesgo al comedor del centro penitenciario y carcelario de Chaparral.

Durante la recolección preliminar de información, la coordinadora del programa de Alimentos y bebidas manifiesta el reporte de varias personas afectadas en este centro penitenciario y carcelario con inicio de síntomas el día 04 de junio en horas de la noche. Con Apoyo de la Epidemióloga Ximena del Pilar Rincón del Municipio de Chaparral el día 05 de junio en horas de tarde inicia las labores de encuesta a los internos afectados hallando la siguiente información:

El día 04 de junio los internos cenaron de 3:00 pm a 4:00 pm, arroz, pollo sudado, Ensalada (cebolla y tomate), sopa de colicero, y jugo de guanábana, posteriormente en horas de la noche tipo 11:00 pm los internos empiezan a presentar síntomas como náuseas, vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, cefalea, mareo, escalofrío, sudoración, desaliento.

INFORMACION SUMINISTRADA POR EL ADMINISTRADOR DEL COMEDOR

El ingeniero de alimentos Alex Miguel quien administra el comedor para los internos, manifiesta que los manipuladores de alimentos terminan de servir el almuerzo tipo 10:00 am, hora en la cual inician actividades de limpieza y desinfección para posteriormente realizar labores de preparación de la cena. En horas de la tarde 2:00 pm realizan el prelistamiento de la comida (se pasan de las ollas a unas canastillas o recipientes plásticos para facilitar el servicio en el área donde los internos hacen fila) y por último preparan el jugo con agua hervida siendo obtenida de acueducto. a las 3:00 pm empiezan a servir los alimentos establecidos para la cena.

El ingeniero resalta que los internos hacen parte de las actividades de limpieza y desinfección del menaje que se usa para servir los alimentos, manifestando que ellos le suministran elementos propios para las actividades de limpieza y desinfección (amonio cuaternario – Sanitizer 6%). También manifiesta que el rango de tiempo para el servicio de los alimentos, desde el primero hasta el último interno es de aproximadamente una hora.

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



4. CONFIRMACION DEL BROTE DE INTOXICACION ALIMENTARIA.

De acuerdo a la información recolectada, se confirman 234 internos expuestos y 194 internos enfermos o afectados por intoxicación alimentaria posiblemente.

GRUPO DE EDAD	HOMBRES		
	No Expuestos	No enfermos	% enfermos
de 15 a 19 años	6	4	67%
de 20 a 24 años	32	26	81%
de 25 a 29 años	31	28	90%
de 30 a 34 años	42	34	81%
de 35 a 39 años	24	20	83%
de 40 a 44 años	23	21	91%
de 45 a 49 años	20	15	75%
de 50 a 54 años	17	15	88%
de 55 a 59 años	16	13	81%
de 60 a 64 años	9	8	89%
de 65 a 69 años	4	3	75%
de 70 a 74 años	3	3	100%
de 75 a 79 años	2	0	0%
de 80 años y mas	1	0	0%
total	230	190	83%

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



Signos y síntomas	No personas con signos y síntomas
nauseas	6
vomito	36
diarrea	179
fiebre	1
dolor abdominal	165
cefalea	10
mareo	7
escalofrío	11
sudoración	3
desaliento	12

5. INSPECCION HIGIENICO SANITARIO AL ESTABLECIMIENTO DONDE POSIBLEMENTE SE ORIGINÓ EL BROTE DE INTOXICACION ALIMENTARIA

De acuerdo a la información suministrada, el trabajo de campo y las encuestas realizadas se puede establecer que posiblemente el alimento implicado sea el pollo sudado, inmediatamente se procede a realizar visita de inspección sanitaria con enfoque de riesgo a establecimientos de preparación evaluando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento donde se preparan y almacenan los alimentos

- a. Evaluación Higiénico Sanitario del Establecimiento.

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



CUADRO 1. EVALUACION HIGIENICO SANITARIO EN ALIMENTOS

No.	Variable higiénico Sanitario Evaluadas	Valor Estándar	Valor Obtenido	Porcentaje de Cumplimiento
1	Edificación e instalaciones	10	9	90%
2	Equipos y Utensilios	12	9.5	79%
3	Manipulador de Alimentos	20	20	100%
4	Requisitos Higiénicos	25	25	100%
5	Saneamiento	33	32	97%
EVALUACION SANITARIA GLOBAL		100	95.5	95.5%

Al realizar la inspección Sanitaria con enfoque de riesgo al establecimiento donde se preparó la cena del día 04 de junio, en el centro penitenciario y carcelario EPMSC Chaparral, el comedor obtiene un porcentaje de cumplimiento de **95.5%** concepto favorable. **Acta No 961 del 05/06/2020**

- b. Caracterización y Análisis Higiénico Sanitario del Establecimiento.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO	
1. EDIFICACION E INSTALACIONES	
1.1. Localización y diseño. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y animales domésticos. El establecimiento no es usado como dormitorio. Las operaciones propias del establecimiento no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. Las diferentes áreas del establecimiento permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal.

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



<p>1.2. Condiciones de Pisos y Paredes. Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Art 33 numeral 1,2 y3</p>	<p>Pisos y Paredes: Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza, en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes, esto es, que no permita el paso de ningún tipo de Líquido y de fácil eliminación de residuos. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.</p> <p>Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenaje, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales</p>	A
<p>1.3. Techos, iluminación y ventilación. Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8. Art 33 numeral 1,2 y3</p>	<p>Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que favorezcan el ingreso de plagas al establecimiento.</p> <p>Ventilación: Ventanas y/o aberturas sin contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza.</p> <p>Desprendimiento de malla en la puerta para ingresar al área de preparación de alimentos</p> <p>Puertas: resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.</p> <p>Iluminación: en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores.</p>	AR
<p>1.4. Instalaciones sanitarias. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.</p>	<p>El establecimiento dispone de servicios sanitarios independientes, pero no cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.</p>	A

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



	<p>En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas se cuenta con lavamanos, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos. Los lavamanos no deben ser usados para fines diferentes.</p> <p>Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias</p>	
--	---	--

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

2.1. Condiciones de equipos y utensilios. Resolución 2674/2013, Artículo 8 y 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Art 34	Caucho de la tapa de un equipo de refrigeración deteriorado y desprendido	AR
Superficies de contacto con el alimento (resolución 2674/2013 artículo 8, 9.Art 34 y 35 numeral 8 y10 res 683 4142 y 4143 de 2012	Tapa de nevera no garantiza el cierre hermético o sellado para mantener la temperatura de refrigeración donde guardan el queso	A

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

3.1. Estado de salud (signos/lesiones) Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.	No se observa que los manipuladores presentes durante la visita tengan heridas, o signos de alguna enfermedad.	A
---	--	---

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



3.2. Reconocimiento Médico Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4	<p>El establecimiento cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales consta la aptitud de éstos para manipular alimentos, estos certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización. (presentan certificado de enero y marzo del presente año)</p>	A
3.3. Prácticas higiénicas Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14.	<p>Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas</p> <p>Dotación: El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice. La vestimenta es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable.</p> <p>El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios</p> <p>Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar.</p>	A
3.4. Educación y Capacitación Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13 y art 36	<p>El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza.</p> <p>Contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene de las instalaciones, Control de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores, control de temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos, entre otras).</p> <p>Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones, y se evidencia a través de las prácticas</p>	A

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



	de manipulación que éste realiza o a través de entrevistas.	
--	---	--

4. REQUISITOS HIGIENICOS		
4.1. control de materias primas e insumos. decreto 561 de 1984 Art 89, Res. 2674/2013 Art 16 y 35, Res. 5109/2005 Res 1506/2011 Res 683, 4142 4143 /2013	Durante la recepción de las materias primas e insumos (incluido el hielo) se evita su contaminación, alteración o daños físicos y de requerirse se encuentran debidamente rotuladas según la normatividad sanitaria vigente. El establecimiento cuenta con los documentos que soporten el origen de las materias primas. Tanto en la recepción, como previo al uso se inspeccionan las materias primas e insumos en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad.	A
4.2 Contaminación cruzada. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.	El establecimiento previene la contaminación de los alimentos precocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas. Hielo elaborado de agua potable.	A
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.	Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C. La cocción de alimentos por contacto directo con la llama no produce contaminación del alimento. Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto. Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados.	A

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



<p>4.4 Condiciones de almacenamiento. Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.</p>	<p>Los envases que entran en contacto con el alimento se almacenan en un sitio exclusivo para este fin en condiciones higiénicas y protegidos de manera que se evite su contaminación.</p> <p>Las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.</p>	A
---	--	---

5. SANEAMIENTO	
<p>5.1. Suministro y calidad de agua potable. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. 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. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.</p>	<p>El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.</p> <p>Presenta soportes de calidad y potabilidad del agua</p>
<p>5.2. Residuos líquidos. Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Art 32 numeral 5 y 10</p>	<p>El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos</p>
<p>5.3. Residuos sólidos. Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33 numerales 5, 6 y 7 art 18 numeral 11</p>	<p>El establecimiento tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen en las áreas de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros). Cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se preparan, almacenan o se sirven los alimentos.</p> <p>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.</p>

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



<p>5.4. Control integral de plagas.</p> <p>Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.</p>	<p>En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición</p>	A
<p>5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.</p> <p>Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.</p>	<p>El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se almacenan en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación y servido de alimentos, y están debidamente rotulados e identificados. Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se mantienen en buen estado y no representan riesgo de contaminación para el alimento, ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto estos.</p>	A
<p>5.6. Soportes documentales de saneamiento.</p> <p>Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26;</p>	<p>El tratamiento que le realizan al agua durante la inspección sanitaria es el proceso de hervido, pero según el plan de saneamiento en el programa de abastecimiento de agua manifiestan contar con unos filtros de ozono, que durante la visita no se evidenciaron.</p>	AR

6. TOMA DE MUESTRA DE ALIMENTOS.

Se realizan dos (2) tomas de muestras de alimentos de la siguiente manera:

6.1 Se realiza toma de muestra a la cena que prepararon el día 05 de junio de 2020; mediante acta de toma de muestra No 028 siendo las 4:05 pm (jugo de feijoa – Ensalada Rusa (papa, alverja, zanahoria, huevo, habichuela, mayonesa y cebolla cabezona) – agua hervida)

6.2 Se realiza otra toma de muestra al alimento posiblemente implicado (pollo sudado – Jugo de guanábana); mediante acta de toma de muestra No 029 siendo las 5:30 pm. Cabe resaltar que esta muestra la tenía el ingeniero almacenada como contramuestra.

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



7. TOMA DE MUESTRAS DE AGUA

Se realiza toma de muestra de agua hervida como proceso para la elaboración del jugo o la bebida. mediante acta de toma de muestra No 028 siendo las 4:05 pm

8. TOMA DE MUESTRA A MANIPULADORES DE ALIMENTOS

No se hizo toma de muestra.

9. TOMA DE MUESTRA A INSTALACIONES FÍSICAS Y EQUIPOS Y UTENSILIOS.

No se tomó muestra.

10. INMOVILIZACIÓN CAUTELAR DE LAS MATERIAS PRIMAS Y/O ALIMENTOS SOSPECHOSOS

No se realizó.

11. INVESTIGACIÓN DE LA CONTAMINACIÓN EN ORIGEN

De acuerdo a la recolección de información, inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos y la toma de muestra realizada, se puede definir que:

- Los alimentos implicados (pollo sudado – jugo de guanábana) los cuales se tomaron muestra, no arrojaron resultados que afecten la salud, razón por la cual no se puede definir o establecer cuál fue la causa de la intoxicación.

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



12. RECOMENDACIONES

De acuerdo a los resultados reportados el 11 de junio de la toma de muestra de los alimentos practicada el día 05 de junio, en el ejercicio de la vigilancia sanitaria se puede recomendar lo siguiente:

- Fortalecer las prácticas higiénicas, como el lavado de manos antes, durante y después de entrar a las áreas de manipulación de alimentos, como también después de la manipulación de alimentos crudos u otro producto que naturalmente contenga microorganismos y puedan resultar en contaminación de otros productos ya procesados.
- Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados los alimentos.
- El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado. Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).
- Fortalecer y verificar las actividades de limpieza y desinfección de las materias primas previamente al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son descongeladas gradualmente previo al uso y no son recongelados.
- Al momento de realizar la toma de muestra de la ensalada rusa (papa, alverja, zanahoria, huevo, habichuela, mayonesa y cebolla cabezona) registra una temperatura máxima de 58 °C al inicio del servido, y teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente los alimentos calientes quedan en una zona de peligro de temperaturas de 5 °C y 57.2 °C, y que los alimentos que almacenen o exhiban en caliente la temperatura del producto deberá mantenerse siempre por encima de los 60 °C.
- realizar nuevamente exámenes médicos y de laboratorio a los manipuladores de alimentos que hacen parte directamente e indirectamente con el proceso de preparación y servido de los alimentos.

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



- Mejorar el proceso para el suministro y calidad del agua que utilizan para la preparación de las bebidas; verificar que el tratamiento que se realiza garantice la potabilidad de la misma.

Así mismo en el ejercicio de las actividades de vigilancia sanitaria, se realizará nuevamente tomas de muestra para los alimentos, equipos y utensilios

13. Marco Jurídico de Competencia Secretaría de Salud del Tolima.

- Ley 9 de 1979, Artículo 576 y 577.
- Ley 715 del 2001, Artículo 43
- Ley 1122 de enero 9 del 2007, Capítulo VI Salud Pública, Artículo 34, Literal c que dice: "Corresponde a los departamentos, distritos y a los municipios de categorías 1^a 2^a, 3^a y especial, la vigilancia y control sanitario de la distribución y comercialización de alimentos y de los establecimientos gastronómicos, así como, del transporte asociado a dichas actividades. Exceptúase del presente literal al departamento archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina a por tener régimen especial"
- Ley 1437 del 2011
- Artículo 52 de la Resolución No. 2674 Julio 22 del 2013 que dice "Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 del 2011 y las normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan"
- Decreto 1545 de agosto 4 1998, Capítulo VIII del Régimen de Control.

Firma,

CRISTIAN MAURICIO ZAMBRANO
Ingeniero Agroindustrial
Contrato 0772 de 07 de mayo de 2020

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA
Secretaría de Salud
Departamental

Gobernación del Tolima
NIT: 800.113.6727
SECRETARIA DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA



EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



**INFORME TECNICO
OPERATIVO DIRIGIDO A EXPENDIOS DE CARNE**

NUMERO: 01

CIUDAD Y FECHA: Guamo, 11 junio de 2020

LUGAR: Municipio de Guamo

FECHA DE EJECUCION: 11 junio de 2020

CONTRATO: No. contrato 0772 de mayo 07 de 2020 Suscrito entre la Gobernación del Tolima - Secretaria de Salud Tolima y Cristian Mauricio Zambrano Carvajal

ACCIONES CONTRACTUALES: apoyar la realización de operativos que se desarrolle para la prevención y control de enfermedades trasmítidas por alimentos, así mismo las tomas de muestras de alimentos que requieran.

DE: Cristian Mauricio Zambrano Carvajal
Ingeniero Agroindustrial

PARA: Doctora Luz Elena Borras Reyes
Coordinadora Programa de Alimentos, bebidas alcohólicas y Zoonosis

OBJETIVO: Identificar, zonificar, caracterizar, analizar, evaluar y priorizar factores de riesgo en la salud pública e investigar los posibles incumplimientos de las normas de higiene y sanidad que infringe los expendios de carne que pueden afectar la trazabilidad, calidad e inocuidad, de la procedencia de la carne en los expendios y vehículos transportadores de carne y derivados.

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



JUSTIFICACION

En el marco de las competencias establecidas en la ley 9 de 1979, ley 715 de 2001, Ley 1122 de 2007, Resolución 1229 de 2013, decreto 1500 de 2007, decreto 1282 de 2016, Resolución 240 y 242 de 2013, Resolución 2019055962 de diciembre de 2019, las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan; le corresponde a las Direcciones territoriales de Salud de ejercer acciones de Inspección, Vigilancia y Control sobre los factores de riesgo. Por lo anterior y en el desarrollo a las actividades programadas se procede a verificar la guía de transporte y destino de la carne y productos cárnicos comestibles en los expendios y/o almacenamiento del pabellón de carnes o plaza de mercado, verificando que cada uno de estos establecimientos cuenten con los soportes que garanticen que la carne y los productos cárnicos comestibles provienen de plantas de beneficio autorizadas e inspeccionadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima, así mismo evaluar las condiciones higiénico sanitarias, calidad e inocuidad del producto, cadena de frío y su manipulación.

DESARROLLO DEL OPERATIVO

El día 11 de junio siendo las 05: 10 a.m. inicia el recorrido por los expendios de carne y productos cárnicos comestibles del pabellón de carnes de la plaza de mercado del Municipio de Guamo, solicitando a cada uno de ellos si cuenta con los documentos soportes (factura de venta y/o guía de transporte y destino de la carne) que permitan establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de plantas de beneficio autorizadas e inspeccionadas por el Invima, así mismo se logra evidenciar que las condiciones higiénicas sanitarias de las edificaciones e instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos y condiciones de conservación (manejos de temperatura) y saneamiento.

Se lograron intervenir 12 expendios de carne al interior del pabellón logrando evidenciar lo siguiente:

- No presentan o soportan la procedencia de la carne y productos cárnicos comestibles de las diferentes especies (bovina y porcina). **Riesgo Alto**

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



- Los expendios de carne al interior del pabellón no cuentan con los equipos necesarios para desarrollar las actividades propias y mínimas del establecimiento, la carne se comercializa a temperatura ambiente. **Riesgo Alto**
- Se logra evidencias que aun manejan troncos de madera y hachas de madera (material no sanitario).
- Las instalaciones de los establecimientos como pisos, paredes, techos se encuentran parcialmente en deterioro y desprendimiento de baldosas, pisos en material no sanitario, aberturas sin protección permitiendo el ingreso de plagas, roedores y animales domésticos.
- No cuentan con instalaciones para operaciones de limpieza y desinfección y secado de manos de los manipuladores cercanas a las áreas de manipulación.
- No disponen del servicio sanitarios en material higiénico sanitario, manifiestan que el pabellón dispone de un baño, pero no hace parte de los expendios debido a que se maneja con candado y cuando abren cobran por su uso. **Riesgo Alto**
- No cuentan con un cuarto frío para la conservación de las canales, y despóste.
- Los manipuladores de la carne y productos cárnicos comestibles no cuentan con el certificado médico de aptitud, la dotación personal es inadecuada.
- El lavado de manos no es frecuente, manifiestan no contar con instalaciones para ello, como tampoco cuentan con los elementos de aseo.
- No cuentan con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de carne y productos cárnicos comestibles, no comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo sus responsabilidades, la importancia del monitoreo, además de no tener conocimiento sobre los límites críticos y acciones correctivas a tomar cuanto existan desviaciones.

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



- No cuentan con termómetros para el monitoreo de las temperaturas.
- Las carnes y productos cárnicos comestibles son almacenados inadecuadamente, pues no cuentan con equipos que garanticen la continuidad de la cadena de frío. **Riesgo Alto**
- No tienen desarrollado ni implementado el cumplimiento de los programas del plan de saneamiento por escrito, incluidos aquellos que permitan evidenciar que los sistemas de almacenamiento de agua potable son lavados y desinfectados de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

No se evidenciaron vehículos que transportaran carne y productos cárnicos comestibles en sus alrededores.

EXPENDIOS INTERVENIDOS

MUNICIPIO	Guamo
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Pabellón de carnes
REPRESENTANTE LEGAL	Diana C Suarez
CEDULA CIUDADANIA	65555991
ACTIVIDAD COMERCIAL	Expendio
PRODUCTO EN VENTA	Bovino
OBSERVACIONES	No soporta procedencia

MUNICIPIO	Guamo
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Pabellón de carnes
REPRESENTANTE LEGAL	Gilberto Montaña
FAMA O PUESTO	
CEDULA CIUDADANIA	93082015
ACTIVIDAD COMERCIAL	Expendio
PRODUCTO EN VENTA	Porcina
OBSERVACIONES	No soporta procedencia

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



MUNICIPIO	Guamo
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Pabellón de carnes
REPRESENTANTE LEGAL	Fernando Suarez
CEDULA CIUDADANIA	5921846
ACTIVIDAD COMERCIAL	Expendio
PRODUCTO EN VENTA	Porcina
OBSERVACIONES	No soporta procedencia

MUNICIPIO	Guamo
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Pabellón de carnes
REPRESENTANTE LEGAL	Edgar Olaya Otavo
CEDULA CIUDADANIA	93082143
ACTIVIDAD COMERCIAL	Expendio
PRODUCTO EN VENTA	Bovina
OBSERVACIONES	No soporta procedencia

MUNICIPIO	Guamo
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Pabellón de carnes
REPRESENTANTE LEGAL	Oscar Montaña
CEDULA CIUDADANIA	93089216
ACTIVIDAD COMERCIAL	Expendio
PRODUCTO EN VENTA	Bovina
OBSERVACIONES	No soporta procedencia

MUNICIPIO	Guamo
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Pabellón de carnes
REPRESENTANTE LEGAL	Frablio Otavo
CEDULA CIUDADANIA	93082260
ACTIVIDAD COMERCIAL	Expendio
PRODUCTO EN VENTA	Bovina
OBSERVACIONES	No soporta procedencia

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



MUNICIPIO	Guamo
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Pabellón de carnes
REPRESENTANTE LEGAL	Belisario Sánchez
CEDULA CIUDADANIA	93082198
ACTIVIDAD COMERCIAL	Expendio
PRODUCTO EN VENTA	Porcina y bovina
OBSERVACIONES	No soporta procedencia

MUNICIPIO	Guamo
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Pabellón de carnes
REPRESENTANTE LEGAL	Edwin Fabian Melo
CEDULA CIUDADANIA	1108931803
ACTIVIDAD COMERCIAL	Expendio
PRODUCTO EN VENTA	Porcina
OBSERVACIONES	No soporta procedencia

MUNICIPIO	Guamo
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Pabellón de carnes
REPRESENTANTE LEGAL	Luis Ernesto Benítez
CEDULA CIUDADANIA	93083606
ACTIVIDAD COMERCIAL	Expendio
PRODUCTO EN VENTA	Bovina
OBSERVACIONES	No soporta procedencia

MUNICIPIO	Guamo
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Pabellón de carnes
REPRESENTANTE LEGAL	Nancy Olaya
CEDULA CIUDADANIA	65551979
ACTIVIDAD COMERCIAL	Expendio
PRODUCTO EN VENTA	Bovina
OBSERVACIONES	No soporta procedencia

REGISTRO FOTOGRÁFICO

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



MUNICIPIO	Guamo
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Pabellón de carnes
REPRESENTANTE LEGAL	Julio Cesar Castro
CEDULA CIUDADANIA	93085004
ACTIVIDAD COMERCIAL	Expendio
PRODUCTO EN VENTA	Porcina y bovina
OBSERVACIONES	No soporta procedencia

MUNICIPIO	Guamo
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Pabellón de carnes
REPRESENTANTE LEGAL	Carlos Eduardo Olaya Otavo
CEDULA CIUDADANIA	95082285
ACTIVIDAD COMERCIAL	Expendio
PRODUCTO EN VENTA	Porcina y bovina
OBSERVACIONES	No soporta procedencia

Incautaciones

Se logra incautar por parte de la Policía Nacional de Carabineros los siguientes productos:

PRODUCTO	ESPECIE	CANTIDAD	DESTINO
Carne	Bovina	104 kg	Planta de Beneficio Frigo Espinal
Carne	Porcina	82 kg	Planta de Beneficio Frigo Espinal
Carne	Bovina	77 lb	Planta de Beneficio Frigo Espinal
Carne	Porcina	45 lb	Planta de Beneficio Frigo Espinal

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



REGISTRO FOTOGRÁFICO



Carne sin red de Frio
Indumentaria inadecuada



Presencia de animales



Superficies en muy mal estado y carne sobre mesón



Apoyo Policía de Carabineros

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



Tronco de madera
Pisos material no sanitario



Disposición de carne incautada a
PBA Frigoespinal

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA
Secretaría de Salud
Departamental

Gobernación del Tolima
NIT: 800.113.6727
SECRETARIA DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA



Carne incautada en el pabellón de carnes del Municipio de Guamo

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



Evaluación del Riesgo

Existe un factor de riesgo alto de alteración y contaminación de la carne de sus diferentes especies y productos cárnicos comestibles evidenciando establecimientos que no cumplen aun cabalidad la normatividad sanitaria en materia de la carne debido a:

- Todos los establecimientos no usan parte de la indumentaria adecuada – Elementos de protección requeridos para manipulación de la carne (tapabocas, y la cofia).
- Algunos expendios usan troncos de madera como apoyo para el desposte o desprese de la carne.
- La infraestructura al interior del pabellón de carnes y de la mayoría de sus expendios no cumplen sanitariamente los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria.
- Todos los expendios no cumplen con los requisitos para el personal Manipulador de alimentos, es decir no cuentan con el plan de capacitación continuo y permanente; como tampoco el certificado médico de aptitud para manipular alimentos.
- Ningún establecimiento presento el plan de saneamiento acorde a las actividades de cada expendio.
- No cuentan con equipos para garantizar la cadena de frío, es decir que la carne se expende a temperatura ambiente, indicando que la carga microbiana aumenta proporcional al tiempo y puede generar o causar enfermedades transmisibles por alimentos.
- El Pabellón no cuentan con un cuarto frío

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6

Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475

Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima



Entidades participantes

- Secretaría de Salud Departamental
- Policía Departamental – Carabineros
- Policía de vigilancia municipal

Formatos anexos:

- Registro de Asistencia
- Escáner Formato de destrucción por parte de la planta de beneficio animal Frigo espinal
- Escáner Acta de incautación

Elaborado por:



CRISTIAN MAURICIO ZAMBRANO CARVAJAL
1110505195
Ingeniero Agroindustrial
Contrato 0772 de mayo 07 de 2020

EL TOLIMA NOS UNE

Edificio Gobernación del Tolima – Carrera 3ra entre Calle 10 y 11, Piso 6
Web: www.saludtolima.gov.co Teléfonos: 2637475
Facebook: Secretaría de Salud del Tolima – Twitter/Instagram: @saludtolima

ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA
SANITARIA DE SEGURIDAD.

Acta No. 015



En Honda a los 13 días del mes de MAYZO del año 2020,
los funcionarios de la Entidad Territorial de Salud (ETS) Luz Elena Borras Reyes
identificados como abajo aparece, en ejercicio de funciones oficiales visitaron las instalaciones del
establecimiento:

Razón social y/o Nombre comercial: Casetta Brisas del Magdalena
Actividad: Establecimiento de Preparación de Alimentos
Dirección: Cra 9 # 18B-40
Representante legal: Nilson Calderon Teléfono: 3204921523
y procedieron al LEVANTAMIENTO de la medida sanitaria de seguridad consistente en
Clausura Temporal impuesta al establecimiento (o producto)
denominado Casetta Brisas del Magdalena ubicado en la dirección citada anteriormente,
según acta de Aplicación de Medida Sanitaria Nro. 776 - 4034 de fecha
05 de Marzo de 2020.

Se procede al levantamiento de la Medida Sanitaria, motivado en Cumplimiento de los
Factores de Riesgos identificados en la visita de inspección
Sanitaria el dia 13 de marzo mediante acta N° 868 con nivel
de cumplimiento del 90% dando un concepto favorable.

Esta actuación se realiza con fundamento en lo establecido en la ley 9 de 1979 y su reglamentación,
especialmente la normatividad Resolución 2674 de 2013
expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Para constancia firman los funcionarios que realizaron la presente diligencia.

Nombre Luz Elena Borras
Firma dyb
C.C. 39259394
Cargo Profesional Universitario

Nombre _____
Firma _____
C.C. _____
Cargo _____

Responsable o propietario del establecimiento

Nombre Nilson Calderon
Firma Nilson Calderon
C.C. 14.328.509
Cargo Propietario

Testigo
Nombre _____
Firma _____
C.C. _____
Cargo _____

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CIUDAD: Melgar

FECHA: 08 / 10 / 2020

ACTA N° 044

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE

DADOR DE FRÍO

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Tolima.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL CBC Comercializamos SAS

*CÉDULA / NIT. 900703219 -7 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 734499007032197

*NOMBRE COMERCIAL CBC Comercializamos SAS

*DIRECCIÓN Cra 1A N° 8A-37

MATRÍCULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO Tolima

*MUNICIPIO Melgar

Barrio

Vereda

Comuna

Localidad

Sector

Corregimiento

Caserío

UPZ

Otro

Cuál: los Cristales

TELÉFONOS (3) 2450249

FAX

CORREO ELECTRÓNICO cbccomercializamos@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO CBC Comercializamos SAS

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. C.E. NIT. Número de documento 900703219

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Eddie Christopher Bello Calderon.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. C.E. NIT. Número de documento 1106033833

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Transversal 93 N° 220-65 of. 132

*DEPARTAMENTO Cundinamarca

*MUNICIPIO Bogotá

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO lunes / Sabado

*NÚMERO DE TRABAJADORES 4

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	31/08/2019	FAVORABLE	<input checked="" type="checkbox"/>	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	<input type="checkbox"/>		
		DESFAVORABLE	<input type="checkbox"/>		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	<input checked="" type="checkbox"/> 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
Criticó (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 diseño (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6)	✓ 4	2	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2)	✓ 4	2	0	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8)	✓ 4	2	0	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4)	✓ 5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				17	La calificación del bloque corresponde al 17% 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)	✓ 7	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				07	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	✓ 8	4	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. (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.)	✓ 8	4	0	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36)	✓ 3	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Recepción y requisitos legales. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	✓ 7	3,5	0	C

4.2	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7)	✓ 8	4	0	C
4.3	Conservación de los productos. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	✓ 8	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta	
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. 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	2,5	0	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	✓ 5	2,5	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	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. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1)	✓ 6	3	0	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26)	✓ 2	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO.	Selección 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.
100%	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	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 registrado en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MÉDICA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
----	----	-------

VI. OBSERVACIONES**Por parte de la autoridad sanitaria:**

(Handwritten signature)

Por parte del establecimiento:

(Handwritten signature)

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 08 del mes de 09 del año 2020 en la Ciudad de Melgar.

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: *(Handwritten signature)*

FIRMA:

NOMBRE: Cristina Zambrano

NOMBRE:

CÉDULA: 1.110.505 195

CÉDULA:

CARGO: Ing Agroindustrial

CARGO:

INSTITUCIÓN: S. S.T.

INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: *(Handwritten signature)*

FIRMA:

NOMBRE: Daniela García

NOMBRE:

CÉDULA: 1.106.892.465

CÉDULA:

CARGO: Auxiliar Cuidad

CARGO:

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



CIUDAD: Ortega FECHA: DÍA 14 MES 07 AÑO 2020 ACTA No. Nº 963

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: RESTAURANTE CAFETERÍA PANADERÍA FRUTERÍA

COMIDAS RÁPIDAS COMEDORES CUÁL?

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Tolima.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Panadería y Pastelería Mister Coffee

*CÉDULA / NIT. 1006 003516 -5 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 7350410060035166

*NOMBRE COMERCIAL Panadería y Postelería Mister Coffee

*DIRECCIÓN Cr 7 No 5-45 MATRÍCULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO Tolima *MUNICIPIO Ortega

Barrio Vereda Comuna Localidad Sector Corregimiento Caserío UPZ

Otro Cuál: Centro

TELÉFONO 312 339 5620 - 3229427512 FAX

CORREO ELECTRÓNICO lunab.2519@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Barnos Melo Lina Yanira

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. C.E. NIT. Número de documento 1006003516

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Barnos Melo Lina Yanira

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. C.E. NIT. Número de documento 1006003516

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cr 7 No 5-45 Centro

*DEPARTAMENTO Tolima *MUNICIPIO Ortega

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO Lun dom 6am/6pm *NÚMERO DE TRABAJADORES 05

CONCEPTO SANITARIO DE LA 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	<input checked="" type="checkbox"/> 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.
Critico (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 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		
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	Una pared del área de preparación de los derivados de panadería no cuenta con acabados sueltos.	
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		
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	No cuenta con lavamanos cercana al orinal para lavado de manos después de usar el servicio sanitario. para atención al público.	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			07	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		
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		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	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		
3.2	Reconocimiento médico. <i>(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)</i>	✓ 2	1	0	No cuenta al momento de la visita con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	
3.3	Prácticas higiénicas. <i>(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)</i>	✓ 7	3,5	0		

3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36)	4	2	✓ 0	No Presenta plan de Capacitación continuo y permanente	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			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, 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).	✓ 5	2,5	0		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
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		C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013, Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9).	✓ 4	2	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26	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, 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	Sopores de calidad y Potabilidad del agua.	NA 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		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	Instrumento para dosificar agente desinfectante	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 26).	2	✓	1	0	Plan de Saneamiento por escrito y soportes del mismo.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta		

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE SUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Selecciones 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.
82%	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	→ 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 registrado en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se manifestaron hallazgos de incumplimiento para su respectiva mejora.

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 14 del mes de 07 del año 2020 en la ciudad de Ortega.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta deberá 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 REALIZARON LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Cristian Zambrano	NOMBRE:
CÉDULA: 1.110.505 195	CÉDULA:
CARGO: Ing Agroindustrial	CARGO:
INSTITUCIÓN: S.S.T.	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Lina Barriga Melo	NOMBRE:
CÉDULA: 1006003576	CÉDULA:
CARGO: Propietaria	CARGO:



ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ENSAMBLE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CIUDAD MelgarFECHA 08/09/2020ACTA N° 001 C7TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Ensamble menú Ensamble refrigerioENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Salud Totiwa**IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO**

* CÓDIGO IDENTIFICATIVO							
* RAZÓN SOCIAL	<u>Mocs Comercializadora y Distribuidora SAS</u>						
* CÉDULA / NIT	<u>900540562 -9</u>		* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN		<u>934499005 405629</u>		
* NOMBRE COMERCIAL	<u>Mocs Comercializadora y Distribuidora SAS</u>						
* DIRECCIÓN	<u>Cra 1A No 8A-37</u>		MATRÍCULA MERCANTIL				
* DEPARTAMENTO:	<u>Tolima</u>		* MUNICIPIO <u>Melgar</u>				
Barrio <input checked="" type="checkbox"/>	Vereda <input type="checkbox"/>	Comuna <input type="checkbox"/>	Localidad <input type="checkbox"/>	Sector <input type="checkbox"/>	Corregimiento <input type="checkbox"/>	Caserío <input type="checkbox"/>	UPZ <input type="checkbox"/>
Otro <input type="checkbox"/>	Código: <u>Los Cintos</u>						
TELÉFONOS	<u>(5) 2451559</u>		FAX				
CORREO ELECTRÓNICO	<u>gerencia@mocscomercializadora.com</u>						
NOMBRE DEL PROPIETARIO	<u>Jef. Ofic. Colabor. Sanchez</u>						
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. <input type="checkbox"/>	C.E. <input type="checkbox"/>	NIT <input checked="" type="checkbox"/>	Número de documento <u>900 540 562</u>			
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	<u>Jef. Ofic. Colabor. Sanchez</u>						
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. <input checked="" type="checkbox"/>	C.E. <input type="checkbox"/>	NIT <input type="checkbox"/>	Número de documento <u>520 26857</u>			
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	<u>Cra 1A No 8A-37</u>						
* DEPARTAMENTO	<u>Tolima</u>		* MUNICIPIO <u>Melgar</u>				
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	<u>Lunes / Sábado</u>		* NÚMERO DE TRABAJADORES <u>04</u>				

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DELA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>31 dia /08 es /2019</u>	FAVORABLE <input checked="" type="checkbox"/> FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS <input type="checkbox"/> DESFAVORABLE <input type="checkbox"/>	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>100 %</u>

*** MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN	<input checked="" type="checkbox"/> 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:**EVALUACIÓN**

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumpla 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)	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 EDIFICACIONE 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)	<input checked="" type="checkbox"/>	2	1	0
1.2 Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2)	<input checked="" type="checkbox"/>	2	1	0

1.3	Techos, iluminación y ventilación. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	2	1	0		
1.4	Instalaciones sanitarias. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	4	2	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10		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.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	3	1,5	0		
2.2	Superficies y materiales de contacto con el alimento. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 17, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	4	2	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7		La calificación del bloque corresponde al 7% 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>	<input checked="" type="checkbox"/>	7	3,5	0		
3.2	Reconocimiento médico. <i>(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	2	1	0		
3.3	Prácticas higiénicas. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14).</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	7	3,5	0		
3.4	Educación y capacitación. <i>(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13).</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	4	2	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20		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. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 15, Numerales 1, 3, 4 y 5; Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	9	0			

4.2	Prevención de la contaminación cruzada. <i>(Resolución 2874/2013, Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5)</i>	✓	8	4	0		C
4.3	Manejo de temperaturas. <i>Resolución 2874/2013, Artículo 18, Numeral 3 1, y 5.)</i>	✓	7	3,5	0		C
4.4	Condiciones de almacenamiento. <i>(Resoluciones 683/2012, 2874/2013 Artículo 18, Numerales 6, 8); Artículo 17 Numeral 5</i>	✓	6	3	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			30	La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta			
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable. <i>(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Numeral 3. Resolución 2874/2013, Artículo 8, Numerales 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 20, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)</i>	✓	7	3,5	0		C
5.2	Residuos líquidos. <i>(Resolución 2874/2013 Artículo 6, Numeral 4)</i>	✓	4	2	0		C
5.3	Residuos sólidos. <i>(Resolución 2874/2013 Artículo 8, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 18, Numeral 11.)</i>	✓	4	2	0		C
5.4	Control integral de plagas. <i>(Resolución 2874/2013 Artículo 26, Numeral 2.)</i>	✓	9				C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. <i>(Resolución 2874/2013 Artículo 8 Numeral 8.5; Artículo 26 Numeral 1)</i>	✓	7	3,5	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. <i>(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2874/2013 Artículo 26)</i>	✓	2	1	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta			

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO, <small>Indicar con una marca (V) el concepto sanitario a aplicar</small>	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.
100%	✓ 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	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 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <u>09</u> del mes de <u>04</u> del año <u>2020</u> en la Ciudad de <u>Melgar</u> .			
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: Cristian Zambrano	NOMBRE:		
CÉDULA: 1.110.505.195	CÉDULA:		
CARGO: Ing Agroindustrial	CARGO:		
INSTITUCIÓN: S.J. S.T	INSTITUCIÓN:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	FIRMA:		
NOMBRE: Daniela García	NOMBRE:		
CÉDULA: 1.106.892.465	CÉDULA:		
CARGO: Auxiliar Calidad	CARGO:		

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS



CIUDAD: **Nelgar**

FECHA: **06/08/2020** ACTA No.

Nº 170

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: **Secretaría de Salud Tolima**

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Abdalla Vargas Heluwa Mishelly

*CÉDULA / NIT.

1126018460-2

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN **34411260184602**

*NOMBRE COMERCIAL

La Murga Nelgar

*DIRECCIÓN

Cl 8 # 12 - 33

MATRÍCULA MERCANTIL **96448**

*DEPARTAMENTO

Tolima

*MUNICIPIO

Nelgar

Barrio

Vereda

Comuna

Localidad

Sector

Corregimiento

Caserío

UPZ

Otro

Cuál: **Avenida Cañam**

TELÉFONOS

301 232 8198

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

adlomurga@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Abdalla Vargas Heluwa Mishelly

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C.

C.E.

NIT.

Número de documento

1.126.018460

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Abdalla Vargas Heluwa Mishelly

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C.

C.E.

NIT.

Número de documento

1.126.018460

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Cl 8 # 12 - 33

*DEPARTAMENTO

Tolima

*MUNICIPIO

Nelgar

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

Lun/Dom 8pm - 4am

*NÚMERO DE TRABAJADORES

02

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		PENDIENTE		
		DESFAVORABLE		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	<input checked="" type="checkbox"/> 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)	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 diseño <i>(Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3; 2.6, 2.7 Artículo 84 y 85).</i>	✓ 2	1	0		
1.2	Condiciones de pisos y paredes. <i>(Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2. Artículo 84 y 85).</i>	✓ 2	1	0		
1.3	Techos, iluminación y ventilación. <i>(Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2. Artículo 84 y 85).</i>	✓ 2	1	0		
1.4	Instalaciones sanitarias. <i>(Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85).</i>	✓ 4	2	0	aviso alusivo a lavado de manos toallas desechable para secado de manos	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta		
2	PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Estado de salud. <i>(Decreto 1686 de 2012. Artículo 26. Artículo 28. Numeral 10. Artículo 84)</i>	✓ 7	3,5	0		
2.2	Prácticas higiénicas. <i>(Decreto 1686 de 2012. Artículo 28. Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9)</i>	✓ 7	3,5	0		
2.3	Educación y capacitación. <i>(Decreto 1686 de 2012. Artículo 27)</i>	✓ 5	2,5	0	No Presento plan de Capacitación continuo y permanente	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			H	La calificación del bloque corresponde al 19% del total del acta		
3	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. <i>(Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numerales 1, 2,8. Artículo 30 Parágrafo, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)</i>	✓ 6	3	0		
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. <i>(Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numeral 1.</i>	✓ 6	3	0		
3.3	Condiciones de almacenamiento. <i>(Decreto 1686 de 2012. Artículo 82. Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8).</i>	✓ 7	3,5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			I9	La calificación del bloque corresponde al 19% del total del acta		

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Suministro y calidad de agua potable. <i>(Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 3. Artículo 86. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Decreto 1575 de 2007. Artículo 10 Numeral 3)</i>	7	✓ 3,5	0	Soportes de calidad y potabilidad del agua
4.2	Residuos líquidos. <i>(Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 4. Artículo 86)</i>	✓ 6	3	0	C
4.3	Residuos sólidos. <i>(Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 5. Artículo 25. Numeral 7. Artículo 86)</i>	✓ 6	3	0	C
4.4	Control integral de plagas. <i>(Decreto 1686 de 2012. Art. 35 Numeral 3)</i>	✓ 9		0	C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. <i>(Decreto 1686 de 2012. Artículo 23 Numeral 6.4). Artículo 82. Numeral 1; Artículo 35 Numeral 1)</i>	✓ 7	3,5	0	C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. <i>(Decreto 1686 de 2012. Artículo 35; Artículo 86).</i>	3	1,5	✓ 0	No Presenta por escrito plan de Saneamiento y Soportes

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

31,5

La calificación del bloque corresponde al 38% del total del acta

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO.	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia de bebidas alcohólicas. <i>(Decreto 1686 de 2012. Artículo 46, 47. Artículo 82, Numeral 3)</i>	✓ 9		0	
5.2	Leyendas obligatorias. <i>(Decreto 1686 de 2012 Artículo 50)</i>	✓ 5	2,5	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

14

La calificación del bloque corresponde al 14% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE SUMPLIMIENTO	CONCEPTO.	Selecciones 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.
86,5		FAVORABLE	90-100%	
	✓	PENDIENTE	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	Wd

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrado en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MÉDICA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se manifiestan hallazgos

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 06 del mes de 03 del año 2020 en la ciudad de Melgar.

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: Luz Elena Bonar	NOMBRE:
CÉDULA: 38259394	CÉDULA:
CARGO: Profesional Universitario	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría Salud Tolima	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: 	FIRMA:
NOMBRE: Carlos	NOMBRE:
CÉDULA: 19790373	CÉDULA:
CARGO: Merero	CARGO: