



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



INFORME DE GESTIÓN PROGRAMA ALIMENTOS

DIMENSION 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 proyectó 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

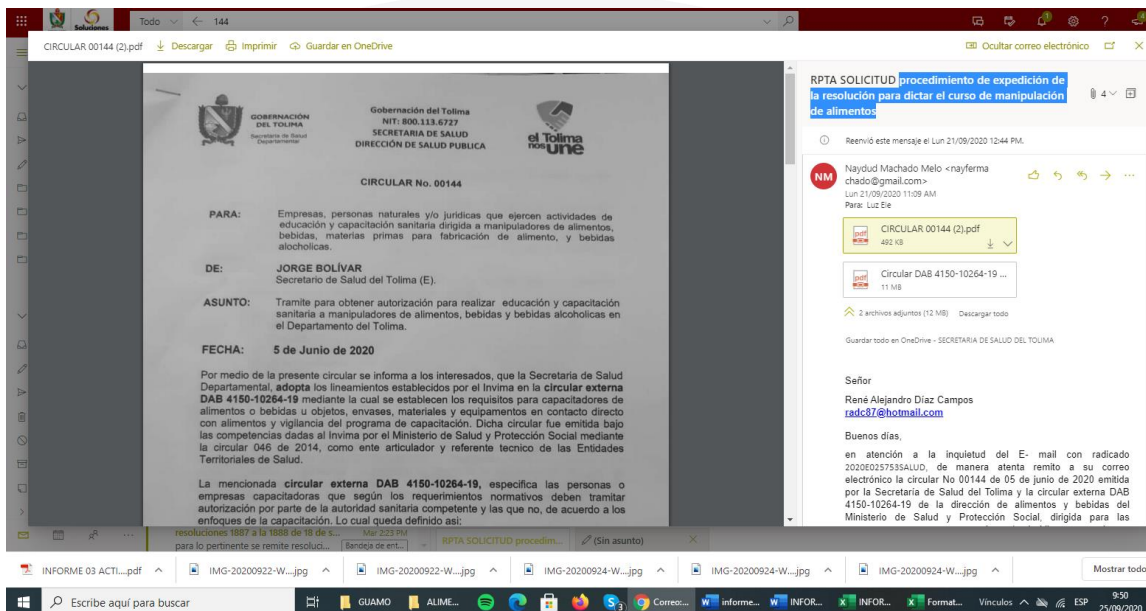


**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



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.



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



- ## REPORTE DE IVC

[illegible]

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



REPORTE DE INSCRIPCIONES

FORMATO DE REPORTE PARA CONSOLIDACIÓN DE SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO Y/O EXPENDIO DE ALIMENTOS										
PERSONA JURIDICA										
Entidad Territorial de Salud de Orden Departamental o Distrital	Entidad Territorial de Salud municipal (Solo aplica para municipios Categorías 1ª, 2ª, 3ª y Especiales, en caso de ser categoría 4ª, 5ª, 6ª diligenciar no aplica)	Fecha de inscripción día / mes / año	Departamento	Municipio	Código Divipola Dpto (Celda se autocompleta, no borrar formato)	Código Divipola Municipio (Celda se autocompleta, no borrar formato)	Razón social	Nombre comercial	Número de Identificación Tributaria NIT (Digitar todo el número sin guiones ni espacios. (Se debe diligenciar solo una de las dos columnas, la columna 1 con el NIT de la persona y la columna 2 con el NIT de la persona jurídica))	Nombre de establecimiento comercio
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	18/02/2020	TOLIMA	MARIQUITA	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	LIBANO	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	CAFETERIA NK
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	23/01/2020	TOLIMA	MELGAR	73	449	NA	NA	NA	EL OASIS MEL
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	04/03/2020	TOLIMA	MELGAR	73	449	N.A	N.A	N.A	RESTAURANTE LA OLA SANIC
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	06/03/2020	TOLIMA	MELGAR	73	449	N.A	N.A	N.A	RESTAURANTE LA PARRILLA
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	04/03/2020	TOLIMA	MELGAR	73	449	N.A	N.A	N.A	LA ULTIMA LAGR
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	06/03/2020	TOLIMA	MELGAR	73	449	N.A	N.A	N.A	AUTOSERVICIO FLOREDA
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA	N/A	05/06/2020	TOLIMA	CHAPARRAL	73	168	UT ALIMENTOS MACSOL 2020	EPWISC CHAPARRAL	9013626172	NA

- 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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



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	ENSAMBLE 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
Purificacion	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Carmen de Apicala	0	4	0	0	0	0	5	1	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
Libano	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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**

Secretaría de Salud
Departamental

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



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 A 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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



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.

ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Acta No. 015

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

Razón social y/o Nombre comercial: Caseta Brisas del Magdalena
Actividad: Establecimiento de preparación de Alimentos
Dirección: Cra 9 # 188-40 Teléfono: 320-4921528
Representante legal: Wilson Calderon
y procedieron al LEVANTAMIENTO de la medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal
denominado Caseta Brisas del Magdalena ubicada en la dirección citada anteriormente, según acta de Aplicación de Medida Sanitaria No. 776 de fecha 05 de Marzo de 2020.

Se procede al levantamiento de la Medida Sanitaria, motivado en cumplimiento de los factores de riesgo identificados en la visita de inspección sanitaria el día 13 de marzo mediante acta N° 818 con fines 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 2174 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Para constancia firman los funcionarios que realizaron la presente diligencia.

Nombre <u>Luz Elena Bonilla</u>	Nombre _____
Firma <u>[Firma]</u>	Firma _____
C.C. <u>3825394</u>	C.C. _____
Cargo <u>Intendente Municipal</u>	Cargo _____

OPERATIVOS

Se apoyo 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 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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



INFORME TÉCNICO INTOXICACIÓN

INFORME TÉCNICO	
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 MUESTR EPMSC 1
436 KB

29 TOMA MUESTR EPMS CH
457 KB

informe intoxicacion epmsc
455 KB

informe intoxicacion epmsc
753 KB

961 ut macros epmsc CHAP
2 MB

RESULTADOS ETA CHAPARR
4 MB

6 archivos adjuntos (8 MB) Descargar

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



Mensaje nuevo

Resultados

Resultados principales

- Comision Nacional Intersectorial Salud Ambiental
 - Datos de contacto de los COTSA y su... 17/04/2020
 - Estimados coordinadores de salud... Bandeja de ent...
 - Directorio COTS... Directorio COTS...
- Comision Nacional Intersectorial Salud Ambiental
 - RV: Invitación a sesiones virtuales de... 28/04/2020
 - Estimados integrantes de los COTSA... Bandeja de ent...
 - Zoonosis.pdf Agua,Saneamie... +6

Luz Elena Borrás - Secretaria de Salud del Tolima

> INFORME EJECUTOR ZOOONOSIS
gracias por el informe le hice unos a... Elementos envi...

[INFORME EJE...] [INFORME EJE...]

Todos los resultados

Luz Elena Borrás - Secretaria de Salud del Tolima

> INFORME EJECUTOR ZOOONOSIS
gracias por el informe le hice unos a... Elementos envi...

[INFORME EJE...] [INFORME EJE...]

Luz Elena Borrás - Secretaria de Salud del Tolima

> REQUERIMIENTO INFORMACION SA... Jue 17/09

Hola Sandra, para el respectivo car... Elementos envi...

Luz Elena Borrás - Secretaria de Salud del Tolima

> zoonosis REPORTE DE ACCIONES SA... Vie 4/09

Hola Sandra, para el respectivo car... Elementos envi...

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

La siguiente es la invitación a las sesiones virtuales de orientación que se realizarán el 05, 06 y 07 de mayo.

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 realidad de la gestión de la salud ambiental. En estos espacios virtuales trataremos de resolverlos 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 Jimenez y Jenny Eraso Minsalud mjimenez@minsud.gov.co jne.consultoriaambiental@gmail.com jennyvire1983@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 sareina@minambiente.gov.co
Aire y salud	05.05.2020	2:00 a 4:30	Viviana Cerón de Minambiente y Lizeth Cantor de DNP viviceron@hotmail.com vancator@tine.gov.co
Inocuidad de alimentos	05.05.2020	2:00 a 4:30	Daniel Rubio y Martha Contreras Minsalud drubio@minsud.gov.co mcontreras@Minsalud.gov.co
Enfermedades transmitidas por vectores	07.05.2020	9:00 a 11:30	Angela Castro y Jenny Eraso Minsalud acastro@minsud.gov.co jennyvire1983@gmail.com
Cambio climático	06.05.2020	8:00 a 10:30	Diego Moreno y Lina Guerrero de Minsalud y Viviana Cerón de Minambiente dmorenoh@minsud.gov.co lguerrero@minsud.gov.co viviceron@hotmail.com
Entornos saludables	06.05.2020	2:00 a 4:30	Sara Torres y Martha Contreras Minsalud storrasm@minsud.gov.co lmunoz@minsud.gov.co andresgarcia13@gmail.com jhermandez@minsud.gov.co

RV: Invitación a sesiones vlt... (Sin asunto)

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

CIUDAD: Helgar FECHA: 03/07/2020 ACTA N° 105

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio ☐ Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Solid Tolima.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO
RAZÓN SOCIAL florez Huertas Yineith Adriana
***CÉDULA / NIT.** 39 523 708 ***NÚMERO DE INSCRIPCIÓN** 7344939523708
***NOMBRE COMERCIAL** Salsameñero El Tolima Y.
***DIRECCIÓN** Cl 8 23-30 **MATRÍCULA MERCANTIL** 78079.
***DEPARTAMENTO** Tolima ***MUNICIPIO** Helgar
 Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐
 Otro Cuál: Centro
TELÉFONO 313 2256693 **FAX**
CORREO ELECTRÓNICO Yineith1984@yahoo.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO Yineith Adriana floreza Huertas
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT. ☐ Número de documento 39 523 708
***NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL** Yineith. Adriana floreza Huertas
***DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN** C.C. ☒ C.E. ☐ NIT. ☐ Número de documento 39523708
***DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN** Cl 8 No 23-30
***DEPARTAMENTO** Tolima ***MUNICIPIO** Helgar
***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		
		DESAVORABLE		

***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

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	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 avisos 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				3,5	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, Números 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	6	✓ 3	0	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 médico 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. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)	5	2,5	✓ 0	Presenta un soporte de Sercop Solul. desde hace cuatro meses y el soporte posiblemente es falsificado.	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. (Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	✓ 5	2,5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	✓ 2,5	1,25	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	✓ 2,5	1,25	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	✓ 8		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	✓ 6	3	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	4	2	✓ 0	Plan de Saneamiento del 2017. Se debe actualizar	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. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	✓ 4	0	mejorar rotación de productos	C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (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.)	✓ 9	4,5	0		NA C
5.3	Manejo 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.)	✓ 8	4	0		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 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)	✓ 5	2,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta
II. CONCEPTO SANITARIO					
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.	
76,8%	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"/> No	Cuál:			
VI. OBSERVACIONES					
Por parte de la autoridad sanitaria:					
Implementar protocolos de Bioseguridad y tenerlos por escrito. presenta 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 intervinieron en la visita, hoy <u>03</u> del mes de <u>07</u> del año <u>2020</u> en la Ciudad de <u>Medellin</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:			NOMBRE:		
CÉDULA:			CÉDULA:		
CARGO:			CARGO:		
INSTITUCIÓN:			INSTITUCIÓN:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO					
FIRMA:			FIRMA:		
NOMBRE:			NOMBRE:		
CÉDULA:			CÉDULA:		
CARGO:			CARGO:		

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

CIUDAD: Ortega FECHA: 14a / 07es / 2020 ACTA **Nº 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 735049002769621

*NOMBRE COMERCIAL Tienda DI Ortega

*DIRECCIÓN Cr 4 Nº 3-38 MATRÍCULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO Tolima *MUNICIPIO Ortega

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál: Centro.

TELÉFONOS 321 389 2333 FAX

CORREO ELECTRÓNICO Sandra.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 Nº 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

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inacceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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 (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.)	✓ 2	1	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	✓ 2	1	0	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	✓ 2	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	✓ 3	1,5	0	
1.5	Distribución y áreas. (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	✓ 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. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	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. (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	✓ 3	1,5	0	
2.3	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	✓ 4	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				2,5	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. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	✓ 5	2,5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	✓ 2	1	0	
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.)	✓ 6	3	0	

3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	✓ 1,5	0	Alexandra 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	✓ 1,5	0	formulo 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. 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.		
95,5	✓ 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"/> No	Cuál:				
VI. OBSERVACIONES						
Por parte de la autoridad sanitaria:						
Se manifiestan hallazgos de incumplimiento para su respectiva mejora.						
Por parte del establecimiento:						

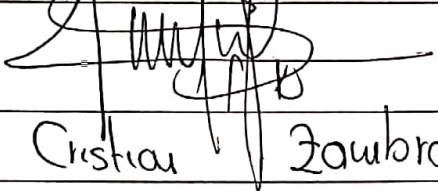
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

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 04 del año 2010 en la Ciudad de Ortega.

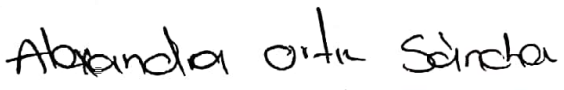
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta 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:	Alexandra Ortiz Sainza	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.708.935.721	CÉDULA:	
CARGO:	Supervisor.	CARGO:	

CIUDAD: Piedras FECHA: 17/06/2020 ACTA **Nº** 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 260046378-7
*PLACA DEL VEHÍCULO EQ2 212 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN EQ 2 212
TELÉFONOS 321 493 4456
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO No reporta
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cr 2B No 74-SIA Alermo
*DEPARTAMENTO Tolima *MUNICIPIO Ibague
*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 dias / 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			
		DESAVORABLE			

*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. (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. Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resolución 2505/2004. Art. 4.)	✓ 12	6	0	
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. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resolución 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)	✓ 12	6	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. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	✓ 13	6,5	0	
3.2	Reconocimiento Médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	✓ 4	2	0	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7)	✓ 13	6,5	0	
3.4	Educación y Capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36)	✓ 6	3	0	
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. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5)	✓ 15	7,5	0	
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. (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, Párrafo 1 y 2)	✓ 20		0	
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resolución 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1)	✓ 5	2,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. <small>Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir</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%	<input checked="" type="checkbox"/> 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 vehículo 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"/> No	Cuál:
----	--	-------

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

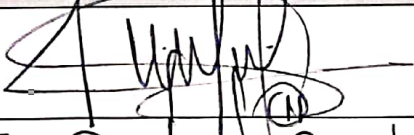
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

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 piebras.

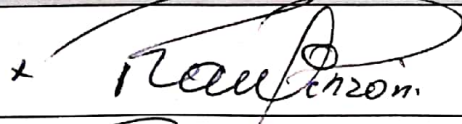
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

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:



GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA
Secretaría de Salud
Departamental

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



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 alcohólicas.

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

ASUNTO: Tramite para obtener autorización para realizar educación y capacitación sanitaria a manipuladores de alimentos, bebidas y bebidas alcohólicas 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, **adopta** 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 alcohólicas 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



GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA
Secretaría de Salud
Departamental

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



- 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 PUBLICA



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 Borrás, 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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**

Secretaría de Salud
Departamental

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



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 - Secretaria 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 Publica 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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



3. RECOLECCION DE INFORMACION DEL BROTE DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA.

El día 05 de junio del 2020, La Doctora Luz Elena Borrás Coordinadora del Programa de Alimentos y bebidas, informo 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 prealistamiento de la comida (se pasan de las ollas a unas canastillas o recipientes plásticos para facilitar el servido 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 servido 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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**

Secretaría de Salud
Departamental

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



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 ORIGINO 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	Edificacion 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 GLOBAL SANITARIA		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.	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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**

Secretaría de Salud
Departamental

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



1.2. Condiciones de Pisos y Paredes. Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Art 33 numeral 1,2 y3	<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
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>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
1.4. Instalaciones sanitarias. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.	<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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**

Secretaría de Salud
Departamental

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



	<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	<p>Caucho de la tapa de un equipo de refrigeración deteriorado y desprendido</p> <p>Tapa de nevera no garantiza el cierre hermético o sellado para mantener la temperatura de refrigeración donde guardan el queso</p>	AR
Superficies de contacto con el alimento (resolución 2674/2013 artículo 8, 9. Art 34 y 35 numeral 8 y 10 res 683 4142 y 4143 de 2012	<p>Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos son de acabado liso, no poroso, no absorbente y no poseen defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos. Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias.</p>	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.	<p>No se observa que los manipuladores presentes durante la visita tengan heridas, o signos de alguna enfermedad.</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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**

Secretaría de Salud
Departamental

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



3.2. Reconocimiento Médico Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4	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)	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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



	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



4.4 Condiciones de almacenamiento. Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.	<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		
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>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>	A
5.2. Residuos líquidos. Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Art 32 numeral 5 y 10	<p>El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos</p>	A
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>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 servicio 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>	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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



5.4. Control integral de plagas. Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.	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	A
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.	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.	A
5.6. Soportes documentales de saneamiento. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26;	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.	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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



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 practicas 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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



- 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 Secretaria 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 Publica, Artículo 34, Literal c que dice: "Corresponde a los departamentos, distritos y a los municipios de categorías 1ª 2ª, 3ª 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 Catalin 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 PUBLICA



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 PUBLICA



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 desarrollen para la prevención y control de enfermedades transmitidas por alimentos, así mismo las tomas de muestras de alimentos que requieran.

DE: Cristian Mauricio Zambrano Carvajal
Ingeniero Agroindustrial

PARA: Doctora Luz Elena Borrás 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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**

Secretaría de Salud
Departamental

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



- 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 frio para la conservación de las canales, y desposte.
- Los manipuladores de la carne y productos cárnicos comestibles no cuentan con el certificado medico 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 tienen conocimiento sobre los limites 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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



- 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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



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 FOTOGRAFICO

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 PUBLICA



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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



REGISTRO FOTOGRAFICO



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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



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 PUBLICA



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



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría de Salud
Departamental

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



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 frio, 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 frio

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 PUBLICA



Entidades participantes

- Secretaria 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 No. 015

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

Razón social y/o Nombre comercial: Caseta Brisas del Magdalena
Actividad: Establecimiento de Preparación de Alimentos
Dirección: Cra 9 # 18B-40 Teléfono: 3204921523
Representante legal: Nilson Calderon
y procedieron al LEVANTAMIENTO de la medida sanitaria de seguridad consistente en
Clausura Temporal impuesta al establecimiento (o producto)
denominado Caseta 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 día 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 Barras
Firma [Firma]
C.C. 38259394
Cargo Profesional Universitario

Nombre _____
Firma _____
C.C. _____
Cargo _____

Responsable o propietario del establecimiento

Nombre Nilson Calderon
Firma [Firma]
C.C. 14.325.509
Cargo Propietario

Testigo

Nombre _____
Firma _____
C.C. _____
Cargo _____

CIUDAD: Helgor FECHA: 08 / 03 / 2019 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 Helgor

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 Beltrán Calderón

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT. ☐ Número de documento 1106033837

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

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Bogotá

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO lunes / sábado *NÚMERO DE TRABAJADORES 4

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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 (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. 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.		
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	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuál:				

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

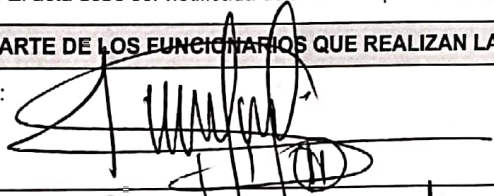
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 08 del mes de 07 del año 2020 en la Ciudad de Helger.

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:

Cristiana Lombardo

NOMBRE:

CÉDULA:

1.110.505.195

CÉDULA:

CARGO:

Ing Agroindustrial

CARGO:

INSTITUCIÓN:

S. S.T.

INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:



FIRMA:

NOMBRE:

x Daniela Garcia

NOMBRE:

CÉDULA:

x 1.106.892.465

CÉDULA:

CARGO:

x Auxiliar Calidad

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. 1006003516-5 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 7350410060035165

*NOMBRE COMERCIAL Panadería y Pastelería Mister Coffee

*DIRECCIÓN Cr 7 No 5-45 MATRÍCULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO Tolima *MUNICIPIO Ortega

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro Cuál: Centro

TELÉFONO 3123395620-3229427512 FAX

CORREO ELECTRÓNICO linab.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.
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 (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	✓ 2	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	2	✓ 1	0	Una pared del área de preparación de los derivados de panadería no cuenta con acabados equitativos.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4)	✓ 2	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 32, Numeral 9 y 11)	4	✓ 2	0	No cuenta con 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 (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9. Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34)	✓ 5	2,5	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10. Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	✓ 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. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12)	✓ 7	3,5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	✓ 0	No cuenta al momento de la visita con certificado médico de aptitud para manipular alimentos
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)	✓ 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				28	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	Soportes 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	Limpeza 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 biosificar 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 SUPPLIMIENTO	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 MEDICA SANITARIA DE SEGURIDAD						
Si	<input checked="" type="checkbox"/>	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 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 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 REALIZARON LA VISITA						
FIRMA:				FIRMA:		
NOMBRE:	Cristian Zambrano			NOMBRE:		
CÉDULA:	I. 110. 505 195			CÉDULA:		
CARGO:	Ing Agroindustria			CARGO:		
INSTITUCIÓN:	S. S. T.			INSTITUCIÓN:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO						
FIRMA:				FIRMA:		
NOMBRE:	Lina Barrera Melo			NOMBRE:		
CÉDULA:	1006003516			CÉDULA:		
CARGO:	Propietaria			CARGO:		



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



CIUDAD Helgor

FECHA 08-09-2020

ACTA N° 001 C7

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Ensamble menú ☐ Ensamble refrigerio ☒

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Salud Toluima

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

* C.M.P. REGISTRADO

RAZÓN SOCIAL Macs Comercializadora y Distribuidora SAS

* CÉDULA / NIT 900540562-9 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 334494005405629

* NOMBRE COMERCIAL Macs Comercializadora y Distribuidora SAS

* DIRECCIÓN Cr 1A No 2A-37 MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO Toluima * MUNICIPIO Helgor

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cúcl: Los Cristales

TELÉFONOS (9) 2451359 FAX

CORREO ELECTRÓNICO gerencia@macscomercializadora.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Macs Comercializadora y Distribuidora SAS

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 900540562

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Ing. Dary Colmenar Sanchez

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 52026857

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cr 1A No 2A-37

* DEPARTAMENTO Toluima * MUNICIPIO Helgor

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO lun / sabado * NÚMERO DE TRABAJADORES 04

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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


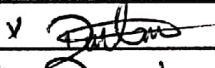
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto 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
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

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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.2 Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8.	✓ 2	1	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4	✓ 4	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acto		
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Números 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Números 2 y 3.	✓ 3	1,5	0		C
2.2	Superficies y materiales de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 17, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	✓ 4	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acto		
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	✓ 7	3,5	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	✓ 2	1	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14).	✓ 7	3,5	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13).	✓ 4	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acto		
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Números 1, 3, 4 y 5; Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	✓ 9				C

4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5)	✓ 8	4	0		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, y 5.)	✓ 7	3,5	0		C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 6, 8); Artículo 17 Numeral 5	✓ 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. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Numeral 3, Resolución 2674/2013, Artículo 8, 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		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4)	✓ 4	2	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 8, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 18, Numeral 11.)	✓ 4	2	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	✓ 9				C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 8 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	✓ 7	3,5	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			33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta		

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO, <small>basado en los resultados de la inspección sanitaria a priori</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"/> No	Cuál:	
VI. OBSERVACIONES			
Por parte de la autoridad sanitaria:			
Por parte del establecimiento:			
VII. NOTIFICACION DEL ACTA			
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy <u>09</u> del mes de <u>04</u> del año <u>2020</u> en la Ciudad de <u>Mérida</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:	Cristóbal Zambrano	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.110.505.195	CÉDULA:	
CARGO:	Ing Agroindustrial	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S. S. T	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Daniela García	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.106.892.465	CÉDULA:	
CARGO:	Auxiliar Calidad	CARGO:	

CIUDAD: Neigor 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 Helwa Mishelly
*CÉDULA / NIT. 1.126.018.460-2 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 13441 1260184602
*NOMBRE COMERCIAL La Murga Neigor
*DIRECCIÓN Cl 8 18-33 MATRÍCULA MERCANTIL 96448
*DEPARTAMENTO Tolima *MUNICIPIO Neigor
Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
Otro Cuál: Avenida Cafam
TELÉFONOS 3012228198 FAX
CORREO ELECTRÓNICO adlomurga@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO Abdalla Vargas Helwa Mishelly
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT. ☐ Número de documento 1.126.018.460
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Abdalla Vargas Helwa Mishelly
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT. ☐ Número de documento 1.126.018.460
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cl 8 No 18-33
*DEPARTAMENTO Tolima *MUNICIPIO Neigor
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO lun/dom/spm - 4pm *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 (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).	✓ 2	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2. Artículo 84 y 85).	✓ 2	1	0	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2. Artículo 84 y 85).	✓ 2	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85).	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. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 26. Artículo 28. Numeral 10. Artículo 84)	✓ 7	3,5	0	
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 28. Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9)	✓ 7	3,5	0	
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 27)	5	2,5	✓ 0	No presenta plan de Capacitación continuo y permanente
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11	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. (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)	✓ 6	3	0	
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numeral 1.	✓ 6	3	0	
3.3	Condiciones de almacenamiento. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 82. Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8).	✓ 7	3,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				19	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. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 3. Artículo 86. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Decreto 1575 de 2007. Artículo 10 Numeral 3)	7	3,5	0	Soportes de Calidad y potabilidad del agua
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 4. Artículo 86)	6	3	0	
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 5. Artículo 25. Numeral 7. Artículo 86)	6	3	0	
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1686 de 2012. Art. 35 Numeral 3)	9		0	
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 23 Numeral 6.4). Artículo 82. Numeral 1; Artículo 35 Numeral 1)	7	3,5	0	
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 35; Artículo 86).	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. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 46, 47. Artículo 82, Numeral 3)	9		0	
5.2	Leyendas obligatorias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 50)	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

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:

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 Belgor.

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:

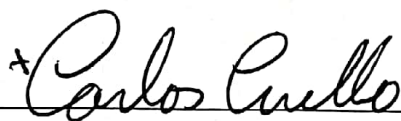
INSTITUCIÓN:

Secretaría Salud Tolima

INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:



FIRMA:

NOMBRE:

* Carlos

NOMBRE:

CÉDULA:

* 19790373

CÉDULA:

CARGO:

* Merero

CARGO: