



ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI  
DESARROLLO SOCIAL  
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA

SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS  
(SISTEDA, SGC y MECI)

MMDS01.03.06.18.P06.F88

**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS**

VERSIÓN	1
FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISION

CIUDAD Cali FECHA 10-07-2019 ACTA N° 08719

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante  Cafetería  Panadería  Frutería   
Comidas rápidas  Comedores  Cuál: \_\_\_\_\_

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD 8 PM - Cali STICKER N° 307

**IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO**

\* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Mega Leadero Pa. Linao Mejias y/o

\*CÉDULA / NIT 16.662.525 \*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN N/A

\*NOMBRE COMERCIAL Comedor Mega Leadero

\*DIRECCIÓN Plz 11 # 4119-83 MATRÍCULA MERCANTIL N/A

\*DEPARTAMENTO Valle \*MUNICIPIO Cali

Barrio  Vereda  Comuna  Localidad  Sector  Corregimiento  Caserío  UPZ

Otro  Cuál: Of. Deptal.

TELÉFONOS 3898602 FAX N/A

CORREO ELECTRÓNICO \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL PROPIETARIO Mrs. Consuelo Dugre Salazar

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C.  C.E.  NIT  Número de documento 16.662.525

\*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Mrs. Consuelo Dugre Salazar

\*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C.  C.E.  NIT  \*Número de documento 16662525

\*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Plz 11 # 4119-83

\*DEPARTAMENTO Valle \*MUNICIPIO Cali

\*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 1 PM - 10 PM \*NÚMERO DE TRABAJADORES 5

**CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA**

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	<input type="checkbox"/>	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>N/A</u>
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	<input type="checkbox"/>		
	DESFAVORABLE	<input type="checkbox"/>		

**\*MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN \_\_\_\_\_ SOLICITUD DEL INTERESADO \_\_\_\_\_ ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS

SOLICITUD OFICIAL  EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA \_\_\_\_\_ SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN. \_\_\_\_\_

OTRO  Especifique: Ordeo: 201941730100857672

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

**I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO**

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y 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)	<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. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	mejorar condiciones de humedad en cubo maso.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Mejorar con drenajes de Calor interno.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Falta en zonas de Aseo
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					<u>2</u>

La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

SISTEMATIZADO



**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS**

ACTA N°

08719

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	Temperaturas de equipos de frío
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	no debe haber mudras en area de proceso
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6			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	Falta de reconocimientos Médico u Manipuladores
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	no utilizar dotación para manipuladores
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	0	Falta de capacitación
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4 REQUISITOS HIGIENICOS		A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (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	
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	
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	mejorar refrigeración de Refrigeración.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	Los contenedores de Almacén cumplir con los requisitos
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14			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	

SISTEMATIZADO

