 ALCALDIA DE SANTIAGO DE CALI DE SARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PUBLICA	MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG) ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		MMS01.03.11.P002.F048	
			VERSIÓN	001

CIUDAD <u>Santiago de Cali</u>	FECHA <u>19 MARZO 2024</u>	ACTA Nro. <u>PA 06111</u>	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	Restaurante <input checked="" type="checkbox"/> Cafetería <input type="checkbox"/> Panadería <input type="checkbox"/> Frutería <input type="checkbox"/> Comidas rápidas <input type="checkbox"/> Comedores <input type="checkbox"/> Cuál: _____		
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD <u>DISTRITO DE SANTIAGO DE CALI</u>		CODIGO <u>301</u>	

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO	
RAZÓN SOCIAL	<u>BRAYAN BONILLA LUNA</u>
*CÉDULA / NIT	<u>901270874-0</u> *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN _____
*NOMBRE COMERCIAL	<u>SALCHI MISTER</u>
*DIRECCIÓN	<u>CL 10 # 21-46</u> MATRICULA MERCANTIL _____
*DEPARTAMENTO	<u>VALLE DEL CAUCA</u> *MUNICIPIO <u>SANTIAGO DE CALI</u>
Barrio <input checked="" type="checkbox"/> Vereda <input type="checkbox"/> Comuna <u>9</u> Localidad <input type="checkbox"/> Sector <input type="checkbox"/> Corregimiento <input type="checkbox"/> Caserio <input type="checkbox"/> UPZ <input type="checkbox"/>	
Otro <input type="checkbox"/> Cuál: <u>BRETAÑA</u>	
TELÉFONOS	<u>312 852023</u> FAX <u>NR.</u>
CORREO ELECTRÓNICO	<u>1077Ambr-112@hotmail.com</u>
NOMBRE DEL PROPIETARIO	<u>BRAYAN BONILLA LUNA</u>
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input checked="" type="checkbox"/> Número de documento <u>901270874</u>
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	<u>BRAYAN BONILLA LUNA</u>
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input checked="" type="checkbox"/> *Número de documento <u>901270874</u>
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	<u>CL 10 #21-46</u>
*DEPARTAMENTO	<u>VALLE DEL CAUCA</u> *MUNICIPIO <u>SANTIAGO DE CALI</u>
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	<u>5 pm - 12 pm</u> *NUM DE TRABAJADORES _____

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE <input checked="" type="checkbox"/>	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS <input type="checkbox"/>		
		DESFAVORABLE <input type="checkbox"/>		

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN <input checked="" type="checkbox"/>	SOLICITUD DEL INTERESADO <input type="checkbox"/>	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS <input type="checkbox"/>
SOLICITUD OFICIAL <input type="checkbox"/>	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA <input type="checkbox"/>	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN. <input type="checkbox"/>


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


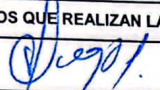
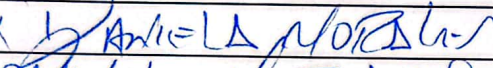
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	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)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	

 ALCALDIA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PUBLICA		MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG) ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS			MMDS01.03.11.P002.F048 VERSIÓN 001	
					ACTA Nro. PA 06111	
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	NO SE EVIDENCIA QUE LAS UNIONES DE LOS PISOS CON LAS PAREDES NO SON RECONDEADOS.	
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	③	0	NO SE EVIDENCIA LA VARIACIÓN DE ACCIÓN NO NECESARIA.	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 7					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		
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		

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA		MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG) ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS			MMDS01.03.11.P002.F048 VERSIÓN 001	
ACTA Nro. PA 06111						
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	0	2	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 20					La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (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		
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 25					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		
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0		
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		

 ALCALNIA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PUBLICA	MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG) ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	MMDS01.03.11.P002.F048 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">VERSIÓN</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">001</td> </tr> </table>	VERSIÓN	001
VERSIÓN	001			
ACTA Nro. PA 06111				
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">9</div>	0		
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">7</div>	3,5	0	
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">2</div>	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 33		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta		
II. CONCEPTO SANITARIO				
<div style="font-size: 2em; font-weight: bold;">97</div>	<input checked="" type="checkbox"/> FAVORABLE <input type="checkbox"/> FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS <input type="checkbox"/> DESAVORABLE	NIVEL DE CUMPLIMIENTO 90-100% 60 - 89,9% < 59,9%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.	
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO				
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS		NA		
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS				
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS				
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.				
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD				
Si	<input checked="" type="checkbox"/> No	Cuál:		
VI. OBSERVACIONES				
La persona que atendió la Inspección Sanitaria fue coordin. aceptando los hallazgos encontrados.				
Por parte del establecimiento: VISITA Muy higiénico, Muy ordenado y limpio				

 ALCALDIA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PUBLICA	MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG) ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		MMDS01.03.11.P002.F048	
			VERSIÓN	001
ACTA Nro. PA 06111				
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 19 del mes de MARZO del año 2024 en la Ciudad de Santiago de Cali				
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: Daniel G. Jole		NOMBRE:		
CÉDULA: 10 283131		CÉDULA:		
CARGO: Técnico Asesor Salud		CARGO:		
INSTITUCIÓN: Veto Centro		INSTITUCIÓN:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO				
FIRMA: X 		FIRMA:		
NOMBRE: Daniel La Norcia		NOMBRE:		
CÉDULA: 1143579996		CÉDULA:		
CARGO: DON MINISTROS		CARGO:		