 <b>ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI</b> DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	<b>MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG)</b> <b>ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b>		MMDS01.03.11.P002.F048	
			VERSIÓN	001

CIUDAD <u>Santiago de Cali</u>	FECHA <u>22.03.2024</u>	ACTA Nro. <b>PA 08865</b>	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	Restaurante <input type="checkbox"/> Cafetería <input type="checkbox"/> Panadería <input type="checkbox"/> Comidas rápidas <input type="checkbox"/> Comedores <input type="checkbox"/> Cuál: _____	Frutería <input type="checkbox"/>	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD <u>Secretaría de Salud</u>		CODIGO _____	

**IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO**

* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL <u>Inversiones Salchimonster S.A.S</u>			
CÉDULA / NIT <u>901.420.874-0</u>	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN <u>7.6001.901.42084</u>		
*NOMBRE COMERCIAL <u>Salchimonster #2</u>			
*DIRECCIÓN <u>Carrera 85 37-10</u>		MATRICULA MERCANTIL <u>1032298-2</u>	
*DEPARTAMENTO <u>Valle del Cauca</u>		*MUNICIPIO <u>Santiago de Cali</u>	
Barrio <input checked="" type="checkbox"/> Vereda <input type="checkbox"/> Comuna <u>14</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>Caney</u>		
TELÉFONOS <u>321 625 29-22</u>		FAX <u>N/A</u>	
CORREO ELECTRÓNICO <u>Bryambis-112@gmail.com</u>			
NOMBRE DEL PROPIETARIO <u>Inversiones Salchimonster S.A.S.</u>			
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input checked="" type="checkbox"/>	Número de documento <u>901420874-0</u>	
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL <u>Bryan Bonilla Luna</u>			
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/>	*Número de documento <u>1109074911</u>	
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN <u>Carrera 85 35-10</u>			
*DEPARTAMENTO <u>Valle del Cauca</u>		*MUNICIPIO <u>Santiago de Cali</u>	
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO <u>2:00 pm 11:00 pm</u>		*NUM DE TRABAJADORES <u>5</u>	

**CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA**

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>10.03.2023</u>	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN <u>97</u> %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
		DESFAVORABLE	

**\*MOTIVO DE LA VISITA**

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

**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	<b>Localización y diseño.</b> (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>	




 <b>ALCALDIA DE SANTIAGO DE CALI</b> DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PUBLICA		<b>MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG)</b> <b>ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b>			MMDS01.03.11.P002.F048	
					VERSIÓN	001
					ACTA Nro. PA <b>08865</b>	
1.2	<b>Condiciones de pisos y paredes.</b> (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1	0		
1.3	<b>Techos, iluminación y ventilación.</b> (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	0		
1.4	<b>Instalaciones sanitarias.</b> (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 de accionamiento no manual en area de proceso de alimentos	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				87%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>	A	AR	I	<b>HALLAZGOS</b>	
2.1	<b>Condiciones de equipos y utensilios.</b> (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	<b>Superficies de contacto con el alimento.</b> (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	<b>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>	A	AR	I	<b>HALLAZGOS</b>	
3.1	<b>Estado de salud.</b> (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5	0		
3.2	<b>Reconocimiento médico.</b> (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0		
3.3	<b>Prácticas higiénicas.</b> (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)			MMS01.03.11.P002.F048	
		ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS			VERSIÓN	001
ACTA Nro. <b>PA 08865</b>						
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (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		



 <b>ALCALDIA DE SANTIAGO DE CALI</b> DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PUBLICA	<b>MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG)</b> <b>ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b>		MMDS01.03.11.P002.F048	
			VERSIÓN	001

ACTA Nro. **PA 08865**

5.4 <b>Control integral de plagas.</b> (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		C
5.5 <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.</b> (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		C
5.6 <b>Soportes documentales de saneamiento.</b> (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**

% 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.
98%	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	5/5
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	5/5

**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	No	Cuál:

**VI. OBSERVACIONES**

Ninguna

**Por parte del establecimiento:**

Ninguna

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG)		MMDS01.03.11.P002.F048	
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		VERSIÓN	001
ACTA Nro. <b>PA 08865</b>				
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>22</u> del mes de <u>Marzo</u> del año <u>2024</u> en la Ciudad de <u>Cali</u> .				
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.				
<b>NOTA:</b> 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: <u>[Firma]</u>		FIRMA:		
NOMBRE: <u>Poche Lhona L</u>		NOMBRE:		
CÉDULA: <u>66806861</u>		CÉDULA:		
CARGO: <u>Kenia Anne Salas</u>		CARGO:		
INSTITUCIÓN: <u>UCIN ONUT</u>		INSTITUCIÓN:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO				
FIRMA: <u>[Firma]</u>		FIRMA:		
NOMBRE: <u>RYAN MONILLO LUNA</u>		NOMBRE:		
CÉDULA: <u>1107074911</u>		CÉDULA:		
CARGO: <u>Rep. Legal</u>		CARGO:		