

Cod	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS		Alcaldía de Medellín
Versión			
CIUDAD	MEDELLÍN	FECHA	20/09/2023
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Restaurante ☒ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas Rápidas ☐ Comedores ☒ Cual: CENTRO DE PRODUCCION	ACTA N°	10.64 004920
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD	SECRETARIA DE SALUD DE MEDELLIN		
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL	HATONIEJO S.A.S		
CÉDULA / NIT	811036961-6	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	
NOMBRE COMERCIAL	HATONIEJO		
DIRECCIÓN	CALLE 16 N° 28-60		
MATRÍCULA MERCANTIL	21-304621-12 - 16 de OCT. de 2002		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MEDELLIN
Barrio	915	Vereda	
Comuna	9	Localidad	
Sector		Consejo	
Casero		UPZ	
Otro		Cual	ASAMBLEA N°3 - COMUNA: BUENOS AIRES
TELÉFONOS	3228998.op1 - 3128626698	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	opcion2@hatonieto.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO			
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☒ CE ☐ NT ☐	Número de documento	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	PEPPO MIGUEL ISAIZA OSORCO		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☒ CE ☐ NT ☐	Número de documento	71371873
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	CALLE 16 N° 28-60		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MEDELLIN
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-V: 7AM-12 PM S-D-F: 7AM-9 PM		
NÚMERO DE TRABAJADORES	59		
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	22/05/2013	FAVORABLE	☒
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
		DESFAVORABLE	
		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	NA. %
MOTIVO DE LA VISITA			
PROGRAMACIÓN	☒	SOLICITUD DEL INTERESADO	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	
		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
CITIO	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.		
Crítica (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y debe aplicar Medidas Sanitarias de Seguridad que impide 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)	2	1	0	- SE OBSERVA DESPROTECCIÓN EN PUERTAS A NIVEL DE PISO Y VENTANA DE COCINA. - DESPROTECCIÓN EN VENTANA DE ZONA DE PRELIMINARES
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	- PISO CON DESGASTE DE BALDAQUAS EN BODEGA - SECCIONES CON UNIONES ENTRE PISO - PARED CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA. - PARED CON ABOMBAMIENTO DE PINTURA EN BODEGA DE ALIMENTOS
1.3.	Techos, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	0	- TECHO CON MANCHAS Y ABOMBAMIENTO DE PINTURA EN CAJA. - CAMPANA CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA
1.3.	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	
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	
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 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	- SE OBSERVA REGISTRO DE CONTROL DE RECIBO DE MATERIA PRIMA NO ACTUALIZADO. - ALGUNOS PRODUCTOS CON INFORMACIÓN INCOMPLETA DE ROTULADO
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		22,5		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad del 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	- NO SE TIENE ACTUALIZADO EL CONTROL Y REGISTRO DE LA VERIFICACIÓN DE CÍDRO RESIDUAL Y PH.
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	
5.4	Control integral de plagas (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3,5	0	

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)	2	1	0	- SE OBSERVA DESPROTECCIÓN EN PUERTAS A NIVEL DE PISO Y VENTANA DE COCINA. - DESPROTECCIÓN EN VENTANA DE ZONA DE PRELIMINARES
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	- PISO CON DESGASTE DE BALDAZOS EN BODEGA - SECTORES CON UNIONES ENTRE PISO-PARED CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA - PARED CON ABOMBAMIENTO DE PINTURA EN BODEGA DE ALIMENTOS
1.3.	Techos, Iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	0	- TECHO CON MANCHAS Y ABOMBAMIENTO DE PINTURA EN CAJA. - CAMPANA CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA
1.3.	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	
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	
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 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	- SE OESCRUYA REGISTRO DE CONTROL DE RECIBO DE MATERIA PRIMA NO ACTUALIZADO. - ALGUNOS PRODUCTOS CON INFORMACION INCOMPLETA DE ROTULADO
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		22,5			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad del 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	- NO SE TIENE ACTUALIZADO EL CONTROL Y REGISTRO DE LA VERIFICACION DE CÍDRO RESIDUAL Y PH.
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	
5.4	Control integral de plagas (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3,5	0	

5.6	Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0					
		X							
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				295	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), independientemente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.					
91	X FAVORABLE	90-100%		Adhesivo Concepto Sanitario N° 10-014-014204					
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%							
	DESFAVORABLE	< 59,9%							
6 OTRAS DISPOSICIONES									
6.1 Espacios libres de humo Calificación 5									
6.1.1	Existen en el establecimiento, en un lugar visible al público avisos que invitan a evitar el consumo de tabaco como: "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco" "Respire con tranquilidad, este es un espacio libre de humo de tabaco" "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco", evitando incluir figuras alusivas al cigarrillo ni recordatorios de marcas. <i>Ley 9 de 1979, Artículo 101. Resolución 1956 de 2008, Artículo 4. Ley 1335 de 2009, Artículo 20.</i>	Consumo de cigarrillo en el establecimiento Otro	2	1	0				
6.1.2	En el establecimiento no se evidencia consumo de cigarrillo o tabaco. <i>Ley 9 de 1979, Artículo 101, 109. Resolución 1956 de 2008, Artículo 1, 2, 3, 4. Ley 1335 de 2009, Artículo 19, 20.</i>	Contaminación ambiental Afectación a la calidad del aire Exposición al humo de tabaco Generación de enfermedad laboral Otro	3	1	5	0			
Puntaje total de los ítems			5	2.5	0				
Total numeral espacios libres de humo <i>(Ley 9/1979, Artículo 101, 109. Resolución 1956/2008, Artículo 1, 2, 3, 4. Ley 1335/2009, Artículo 19, 20.)</i>			Puntaje total del numeral 5						
6.2 Seguridad y salud en el trabajo Calificación 5									
6.2.1	El establecimiento se encuentra dotado de elementos necesarios para controlar y combatir el fuego, los cuales se encuentran bien ubicados y de fácil acceso. <i>Ley 9 de 1979, Art. 114, 116, 205.</i>	Dificultad para atender conato de incendio o similar Dificultad para acceder fácil y oportunamente al extintor Otro	1	0	5	0			
6.2.2	El establecimiento dispone de botiquín dotado con los elementos mínimos requeridos para atención de primeros auxilios y se encuentra en adecuadas condiciones. <i>Ley 9 de 1979, Art. 127.</i>	Dificultad para prestar primeros auxilios Contaminación Otro	1	0	5	0	NOTACION INCOMPLETA		
6.2.3	La señalización es adecuada en todos los espacios, áreas de circulación, salida de emergencia, identificación de las diferentes áreas del establecimiento, unidades sanitarias, sistemas de extinción de incendios, escaleras, muros bajos, cambios de nivel en pisos, entre otros. <i>Ley 9 de 1979, Art. 93, 96, 206, 247 Parágrafo.</i>	Accidentes laborales Accidentes usuarios Otro	1	0	5	0			
6.2.4	Las escaleras, aberturas en paredes y pisos, terrazas, zonas elevadas y demás áreas donde se pueden presentar caídas, están construidas de manera técnica, segura y cuentan con los elementos de protección y señalización adecuados para evitar accidentes. <i>Ley 9 de 1979, Art. 94, 95, 206.</i>	Accidentes laborales Accidentes usuarios Otro	1	0	5	0	CAMBIOS DE NIVEL NO IDENTIFICADOS		
6.2.5	El diseño de los espacios, unidades sanitarias, acceso al establecimiento, están contruidos de manera tal que facilite el acceso, la circulación y uso de personas con movilidad reducida. <i>Ley 9 de 1979, Art. 95. Dec. 1538/05 Art. 9</i>	Dificulta la accesibilidad a personas con movilidad reducida Otro	1	0	5	0			
Puntaje total de los ítems			5	2.5	0				
Total numeral seguridad y salud en el trabajo <i>(Ley 9/1979, Artículos 93, 94, 95, 96, 114, 116, 127, 205, 206, 247 Parágrafo. Decreto 1538/2005 Artículo 9.)</i>			Puntaje total del numeral 4						
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO									
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS									
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	No	Cuál y número del acta:							

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza inspección sanitaria en el restaurante y centro de producción Hatoviejo. Se conto con el acompañamiento del jefe de cocina, Oscar Giraldo; Daniel Valencia, subgerente; Ledy's Gutierrez, asesora. Se explica Objetivo, metodología, duración de la intervención, factores de riesgo y calificación del acta ponderada, que sera la que determine el concepto sanitario del establecimiento. Se entregan 1000 Servicios, incluyendo centro de producción, servicios diarios y eventos.

*NOTA: NO se encontraron productos objeto de las alertas sanitarias emitidas por el INVIMA.

Por parte del establecimiento:

SE ATIENDE VISITA SECRETARIA SALUD. A CARGO DE JESITH U. X NATALIA TEJADA MUX (CORTALES) Y AJUSTADO A LAS NORMAS. RECIBIMOS LA SUGERENCIA Y REQUERIMIENTOS MUX POLITICAS PARA SEGUIR MEJORANDO - MEJORA CONTINUA. MUX IMPORTANTE EL ACOMPAÑAMIENTO POR PARTE DE LA SECRETARIA DE SALUD

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 2021 del mes de Septiembre del año 2023 en la Ciudad de Medellín

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: <u>Natalia Tejeda</u>	FIRMA: <u>Jesith Umeo</u>
NOMBRE: <u>Natalia Milena Tejeda Parra</u>	NOMBRE: <u>Jesith UMELO ANGEL</u>
CÉDULA: <u>432579140</u>	CÉDULA: <u>71700236</u>
CARGO: <u>Profesional Alimentos Contrata</u>	CARGO: <u>Técnico Administrativo</u>
INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD DE MEDELLÍN	INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD DE MEDELLÍN

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: <u>Daniel Valencia</u>	FIRMA: <u>B. Gonzalez</u>
NOMBRE: <u>Daniel Valencia C</u>	NOMBRE: <u>Bealm Gonzalez C</u>
CÉDULA: <u>70566322</u>	CÉDULA: <u>42018246</u>
CARGO: <u>Subgerente</u>	CARGO: <u>Administrador</u>

LA SECRETARIA DE SALUD:

NO SOLICITA DINERO O REALIZA COBRO POR SUS SERVICIOS.
NO REALIZA COBROS POR APERTURA O REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS O LOCALES.
NO OFRECE SERVICIOS DE FUMIGACIÓN EN CASAS O ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES.
NO SUGIERE SERVICIOS CON PROVEEDORES O EMPRESAS.
NO EXIGE CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN.

Verifique que los servidores porten chaleco, carné y actas institucionales. Cuando se realicen decomisos de productos por parte de la Secretaría de Salud de Medellín, el servidor debe relacionar uno a uno los productos decomisados y dar respuesta certera del motivo de cada decomiso, además debe dejar copia de todas las actas en el establecimiento.
EVITE ESTAFAS Y ANTE CUALQUIER DUDA COMUNIQUESE AL 3855555 EXT 8439 Y 5193 O A LA LINEA AMIGA EN SALUD 444-4448.

Otras observaciones: Resolución 2674/2013

-Artículo 19- Numeral 2- No se encuentra registrado la información de los productos desde la recepción de materias primas, que permita realizar trazabilidad en todas las etapas.

- Artículo 25 y Artículo 22- Numeral 2 - Cuentan con programa de mantenimiento. Falta procedimiento de calibración de termómetros y básculas y evidencias del mismo. Cuentan con certificados de calibración de básculas y grameras.
- Artículo 22- Numeral 3- Cuentan con plan de muestreo, cronograma y análisis microbiológicos con resultados conformes.

Resumen: Se realiza inspección sanitaria en el restaurante y centro de producción Hatoviejo. Cuentan con planes de saneamiento básico escrito y se está implementando. Se está ejecutando plan de capacitación continua y permanente, se cuenta con cronograma y evidencias de su implementación. Certificados médicos de Apto para manipular alimentos, completos y vigentes.



ANEXO ACTA DE VISITA

INFORMACIÓN GENERAL

CIUDAD **MEDELLÍN** FECHA **20/09/2022** ACTA N° **RI 10-069- 002529**

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD **SECRETARÍA DE SALUD DE MEDELLÍN**

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO **Restaurante y Centro de producción Hatoviejo**

NOMBRE DEL PRODUCTO **Crema Gloria Entera Pasteurizada - Marca Colanta - Peso Neto 400g**

ÍTEM	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	HALLAZGOS ver anexo
1	El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	X			—
2	No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	X			—
3	Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.			X	—
4	No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	X			—
5	El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	X			—
6	Contiene la lista de ingredientes.	X			—
7	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	X			—
8	Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.	X			—
9	Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	X			—
10	Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	X			—
11	Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	X			—
12	Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.	X			PSA-0011501-2021
13	En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rótulo o etiqueta complementario que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			X	—
14	En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.			X	—
15	Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	X			—

FIRMAS DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: <i>Natalia Tejeda</i>	FIRMA: <i>Jesha Uribe</i>
NOMBRE: Natalia Milena Tejeda Parra	NOMBRE: JESHA URIBE A.
CÉDULA: 43257940	CÉDULA: 71700236
CARGO: Profesional Alimentos - Contadista	CARGO: Técnico Administrativo
FIRMAS DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: <i>Daniel Velasco</i>	FIRMA: <i>B. Gonzalez</i>
NOMBRE: DANIEL VELASCO C	NOMBRE: Beatriz Gonzalez C
CÉDULA: 70.566.322	CÉDULA: 43014246
CARGO: SUBGERENTE.	CARGO: Administradora



Alcaldía de Medellín

Secretaría de Salud