Acta Número

E.S.E.:	Fecha:	DD	MM	AAAA

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
Razón social:		
Nombre del establecimiento:		
NIT: -DV:	Sede:	
Dirección:		
Ubicación:		
Localidad:	UPZ:	
Barrio:	Teléfonos	
Correo electrónico para notificación*		
Nombre propietario:		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento:	
Nombre representante legal:		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento:	
Dirección de notificación:		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☐		
Línea de intervención:		
Intervención:		
Tipo de establecimiento:		
Número de trabajadores:	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro:		

REQUISITOS SANITARIOS

		CUMPLE	
1*	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. *(Ley 9/1979: Artículo 262).*	SI	NO
2*	La construcción es resistente al medio ambiente. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.2, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54 Numeral 1.).*	SI	NO
3*	La construcción impide el ingreso de plagas. *(Ley 9/1979: Artículo 259).*	SI	NO
4*	El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. (*Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.2, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54 Numeral 1).*	SI	NO
5*	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.2, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54 Numeral 1).*	SI	NO
6*	El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta, así como los accesos y pasillos de transito deben ser independientes de la misma *(Ley 9/1979: Artículo 262).*	SI	NO
7*	Los pisos se encuentran construidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3, 1.1.4, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

REQUISITOS SANITARIOS			
8*	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3, 1.1.4, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
9*	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3, 1.1.4, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
10*	Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
11	Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3, 1.1.4, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
12*	Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 139. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
13*	Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.5, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
14*	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.5, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
15*	Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. (*Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
16	El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobretodo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.6, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
17*	Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.6, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
18*	El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario y vestidores en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, independientes para cada sexo y separados de las áreas de almacenamiento. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.7. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
19*	Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.7. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
20*	Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.7. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
21*	Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.7. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

REQUISITOS SANITARIOS			
22	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.7. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54. Resolución 562 de 2016 Artículo 71).*	SI	NO
23*	Cuenta con instalaciones (lavamanos de accionamiento no manual) para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas, *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.1. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
24*	El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, construidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimeinto evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.1).*	SI	NO
25*	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. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.7. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 139. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
26*	El establecimiento cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas en caso de almacenar productos que requieren refrigeración y/o congelación. *(Resolución 3009 de 2010 Artículo 66 Numeral 4. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129 Numeral 4. Resolución 0242 Artículo 54 Numeral 5).*	SI	NO
27*	El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009 de 2010 Artículo 15 Numeral 3,1. Resolución 0240 de 2013 Artículo 15. Resolución 0242 de 2013 Artículo 14).*	SI	NO
28*	Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). *(Resolución 3009 de 2010 Artículo 15. Resolución 0240 de 2013 Artículo 15. Resolución 0242 de 2013 Artículo 14).*	SI	NO
29*	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. *(Resolución 3009 de 2010 Artículo 15 Resolución 0240 de 2013 Artículo 15. Resolución 0242 de 2013 Artículo 14).*	SI	NO
30	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. *(Resolución 3009 de 2010: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240de 2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 242 de 2013 Artículo 13, Numeral 19).*	SI	NO
31*	La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. *(Resolución 3009 de 2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240 de 2013: Artículo 17, Numeral 2; Resolución 242 de 2013: Artículo 16, Numeral 2, 3)*.	SI	NO
32*	Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. *(Decreto 1500 de 2007: Artículo 26, Numeral1.1.13. Resolución 3009 de 2010: Artículo 15, Numeral 1, Numeral 21.2. Resolución 240 de 2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242 de 2013: Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14)*	SI	NO
33*	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. *(Resolución 3009 de 2010: Artículo 15: Numeral 3.10. Resolución 240 de 2013: Artículo 17, Numeral 10 Resolución 242 de 2013: Artículo 16, Numeral 10).*	SI	NO
34*	El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. *(Resolución 3009 de 2010: Artículo 15: Numeral 3.13. Resolución 240 de 2013: Artículo 17, Numeral 13. Resolución 242 de 2013: Artículo 16, Numeral 13)*.	SI	NO
35*	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. *(Resolución 3009 de 2010: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Resolución 240 de 2013: Artículo 17, Numeral 18, 20. Resolución 242 de 2013: Artículo 16, Numeral 18, 20)*.	SI	NO

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

REQUISITOS SANITARIOS			
36*	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. (*Resolución 3009 de 2010 Artículo 69. Resolución 0240 de 2013 Artículo 132. Resolución 0242 de 2013 Artículo 57).*	SI	NO
37*	El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. *(Resolución 3009 de 2010 Artículo 69. Resolución 0240 de 2013 Artículo 132. Resolución 0242 de 2013 Artículo 57).*	SI	NO
38*	El responsable del desarrollo del plan es el establecimiento, la capacitación puede ser impartida por el mismo establecimiento, por personas naturales o jurídicas o por la autoridad sanitaria. *(Resolución 3009 de 2010 Artículo 69. Resolución 0240 de 2013 Artículo 132. Resolución 0242 de 2013 Artículo 57).*	SI	NO
39*	Los manipuladores de alimentos comprenden el proceso que está bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones, y se evidencia a través de las prácticas de manipulación que éste realiza o a través de entrevistas. *(Resolución 3009 de 2010 Artículo 69. Resolución 0240 de 2013 Artículo 132. Resolución 0242 de 2013 Artículo 57).*	SI	NO
40*	Durante la recepción de la carne y subproductos cárnicos comestibles 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 la carne y subproductos cárnicos comestibles. Dispone de rampa de recepción de productos. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 1,2,3. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66 Numeral 1,2,3,4 y5. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129 Numeral 2, 4 y 5 Resolución 0242 de 2013 Artículo 54 Numeral 2,3,4,5 y 6. Resolución 402 de 2002 Artículo 5. Resolución 5109 de 2005).*	SI	NO
41*	Tanto en la recepción, como durante el almacenamiento se inspecciona la carne y subproductos cárnicos comestibles en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad, con el fin de evitar la contaminación. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 1,2,3. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66 Numeral 2,3,4 y5. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129 Numeral 1,2,3,4 y 5. Resolución 0242 de 2013 Artículo 54 Numeral 2,3,4,5 y 6. Resolución 402 de 2002 Artículo 5. Resolución 5109 de 2005).*	SI	NO
42*	La carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos proviene de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 1,2,3. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66 Numeral 1, 2, 3 y 4. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129 Numeral 1,2, 3 y 4. Resolución 0242 de 2013 Artículo 54 Numeral 1, 2, 3 y 4. Resolución 402 de 2002 Artículo 5. Resolución 5109 de 2005).*	SI	NO
43*	El almacenamiento de carne y subproductos cárnicos comestibles se mantienen a temperatura adecuadas, se realiza ordenadamente en estantes o estibas de material sanitario, separados convenientemente de paredes y techos, elevados del piso a una altura suficiente para permitir las actividades de limpieza y desinfección necesarias, así como la circulación del personal y el traslado de materiales y productos. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 4. Resolución 3009 de 2010 Artículo 17 Numeral 3.3.2.1, 3.3.2.2 y 3.3.2.3, Artículo 66 Numeral 1, 2, 4, 7 y 8. Resolución 0240 de 2013 Artículo 28, Artículo 129 Numeral 1,2,4,6 y 7. Resolución 0242 de 2013 Artículo 24, Artículo 54 Numeral 2,3,5,7 y 8.).*	SI	NO
44*	No se realizan actividades diferentes al almacenamiento en las áreas destinadas para este fin. Los productos se almacenan de forma separada de químicos tóxicos y sustancias peligrosas, las cuales se encuentran identificadas. Cuenta con un área exclusiva para el almacenamiento de productos con fecha	SI	NO
45*	El establecimiento cuenta con un sistema de refrigeración que garantice el mantenimiento de la temperatura reglamentada para los productos cárnicos y subproductos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 4. Resolución 3009 de 2010 Artículo 17 Numeral 3.3.2.1, 3.3.2.2 y 3.3.2.3, Artículo 66 Numeral 8. Resolución 0240 de 2013 Artículo 28. Resolución 0242 de 2013 Artículo 24, Artículo 54 Numeral 8).*	SI	NO
46*	Los cuartos fríos están identificados. Las condiciones de los cuartos fríos son adecuadas. El agua procedente de los difusores debe ser canalizada mediante tubos hacia los desagües. Disponen de equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 4. Resolución 3009 de 2010 Artículo 17 Numeral 3.3.2.1, 3.3.2.2 y 3.3.2.3, Artículo 66 Numeral 7 y 8. Resolución 0240 de 2013 Artículo 28, Artículo 129 Numeral 6 y 7. Resolución 0242 de 2013 Artículo 24, Artículo 54 Numeral 7 y 8).*	SI	NO

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

REQUISITOS SANITARIOS			
47*	El almacenamiento y manejo de la carne y productos coméstible se realiza en condiciones que impiden o minimizan daños en embalaje, envase, empaque o productos. Los rieles garantizan que las canales no entren en contacto con las paredes y muros. Para el caso que se almacenen canales de bovinos o porcinos la altura del riel impide el contacto de las canales con el piso. El establecimiento tiene establecido un método para la identificación de los productos, registrando su procedencia, estado y tiempo de vida. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 1,2,3. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66 Numeral 1 y 2,. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129 Numeral 1 y 2. Resolución 0242 de 2013 Artículo 54 Numeral 1, 2, y 3 y 71.8 Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011).*	SI	NO
48*	*Se mantiene la cadena de frío, durante la recepción y el almacenamiento y se realiza su verificación mediante indicadores de temperatura y humedad. La carnes y productos cárnicos comestibles refrigerados y/o congelados están dispuestos ordenadamente, de forma que permita mantener las temperaturas de conservación requeridas. Se cuenta con los registros de los cuartos fríos y del producto almacenado y cumple con las temperaturas establecidas, para Canal: 7ºC medida en el centro de la masa muscular y Productos cárnicos comestibles: 5ºC; y en Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18ºC o menor. (Resolución 3009 de 2010 Artículo 66 Numeral 2,. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129 Numeral 2. Resolución 0242 de 2013 Artículo 54 Numeral 3 y Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011).*	SI	NO
49	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. (*Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.11).*	SI	NO
50	En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.11).*	SI	NO
51*	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.9)*	SI	NO
52*	El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.9).*	SI	NO
53	Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.3).*	SI	NO
54	Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8).*	SI	NO
55	Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9).*	SI	NO
56	Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia (Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), que incluye las actividades de monitoreo, verificación y registro. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11).*	SI	NO
57	Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1).*	SI	NO
58	La construcción impide el ingreso de plagas. *(Ley 9/1979: Artículo 259).*	SI	NO
59	Cuenta con procedimientos realizados diariamente, antes y durante las operaciones, con frecuencias definidas, personal responsable, incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso. Incluye el seguimiento y evaluación de los procedimientos, así como se llevan a cabo medidas correctivas adecuadas. Se cuenta con los registros de la implementación, ejecución, supervisión y medida correctivas *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1,1,12).*	SI	NO

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD			
Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

II. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy _____ del mes de _____ del año _____ en la ciudad de Bogotá D. C.
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 (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento:	Tipo de documento:
Número de documento:	Número de documento:
Profesión u oficio:	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐	Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐
Número de documento:	Número de documento:
Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☐	Firma:
Firma:	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ