

Subred: INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE Número de Inscripción: E2000000690

Unidad de Servicios de Salud: CENTRO ORIENTE EDE Número de Carpeta: _____

Fecha: 03 08 2021 Número de Inscripción: E2000000690

Tipo de establecimiento: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐
Comidas rápidas ☐ Comedores ☒ Cúal: CATERING DE ALIMENTOS

CÉDULA ESTABLECIMIENTO

Razón social: CONTINENTAL GROUP S.A.S

Nombre del establecimiento: ATLAS CONTINENTAL GROUP

NIT: 900796786-0 Sede: NO TIENE

Dirección: CL 3 78B 16 Localidad: KENNEDY

UPZ: KENNEDY CENTRAL Teléfono 1: 4029023 Teléfono 2: 3134192950

Barrio: URBANIZACION MANDALAY Correo electrónico: ATLASCONTINENTALGROUP@GMAIL.COM

Nombre propietario: ATLAS CONTINENTAL GROUP S.A.S

Tipo de documento: C. C. ☐ C. E. ☐ NIT. ☒ Número documento: 900796786-0

Nombre representante legal: ANA YOLANDA ESPINEL

Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐ Número documento: 51604485

Persona que atiende la visita: CHRISTIAN FERNANDO RODRIGUEZ Cargo: GERENTE COMERCIAL

Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐ Número documento: 1030614563

Dirección de notificación: CL 3 78B 16

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐

Número matrícula mercantil del establecimiento: 02525136

La matrícula mercantil del establecimiento está actualizada: SI ☒ NO ☐

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SERVICIOS Tipo de establecimiento: CATERING DE ALIMENTOS

Intervención: VIGILANCIA INTENSIFICADA A REFRIGERIOS Y CATERING

Número de trabajadores: 6 Horario: diurno ☒ nocturno ☐ 24 horas ☐ otro: _____

Días de funcionamiento: lunes a viernes ☐ domingo a domingo ☐ fin de semana ☐ otro: LUNES A SABADO

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23 03 2021	Favorable	% De cumplimiento de la última inspección	74.5 %
		Favorable con requerimientos		
		Desfavorable		
		☐		
		☒		
		☐		

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:			

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.

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno 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 PROCESOS

1. EDIFICACIÓN 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 X	1	0	✓ Se evidencia buen flujo de procesos ✓ Los alrededores del catering no generan riesgo de contaminación al catering. C
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2 X	1	0	✗ Se observa deterioro de pintura en algunos tramos de media cocina en pasillos e ingreso zona de proceso. ✗ Se observa suciedad en pared ingreso cocina. C
1.3 Techos, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2 X	1	0	✓ Se observa áreas bien iluminadas y ventiladas en general. C
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 X	2	0	✓ Cuenta con lavamanos de aclaramiento no manual en todos los áreas de la Planta. ✓ Servicios sanitarios limpios, funcionales con dotación completa. C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

9

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

Hoja 2/6

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 x	0	✓ Se evidencia conastillas con procedimientos de limpieza no efectivos se conastillas limpias.
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 x	3,5	0	✓ Se observan utensilios de material y estado sanitario
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				9.5

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 x	3,5	0	✓ Se evidencia personal sin afecciones de salud aparentes ✓ Presentan plan de contingencia en cuanto al estado de salud del personal.
3.2 Reconocimiento Médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 x	1	0	✓ Presentan Certificados médicos de todo el personal sin ningún tipo de observación. Por: Corporación Especialista de la Salud Fecha: Marzo 2021
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 x	3,5	0	✓ Se evidencia personal con dotación completa de color claro.

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2 x	0	<p>* El personal no implementa de forma efectiva los procesos de limpieza en algunos equipos (Conastillos), según Capacitación tomada.</p> <p>* Última capacitación: 19 junio 2021</p> <p>Tema: Plan de Saneamiento.</p>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				18
				La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

C

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 x	2,5	0	<p>✓ Presentan registros de control de materias primas en producción y recibo.</p>
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 x		0	<p>No se evidencia riesgo de Contaminación cruzada en los procesos evidenciados.</p>
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 x	3,5	0	<p>✓ Realizan control de Temperaturas en todas las etapas del proceso.</p> <p>Toma de Temperatura insito:</p> <p>* Sandwich de jamón: 40c</p> <p>* Queso Doble Crema: 30c</p>
4.4 Condiciones de almacenamiento (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4 x	2	0	<p>✓ Se evidencia buenas condiciones sanitarias en áreas de almacenamiento de alimentos.</p>

C

C

C

NA C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

25

La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Hoja 4/6

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 X	3,5	0	LAVADO y DESINFECCIÓN DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE. 29/04/2021 FUMIGACIONES 7/24. ✓ TONA DE PH: 6.8 TONA DE CL: 1.3 mg/L
5.2 Residuos líquidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4 X	2	0	✓ SE EVIDENCIAN DRENAGES FUNCIONALES EN TODAS LAS ÁREAS. ✓ SE SOCIALIZA ACUERDO 634/2015 SOBRE ADECUADO MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS ACEITE USADO

5 CONTINUACIÓN SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
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 X	2	0	✓ SE EVIDENCIA BUEN MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.
5.4 Control integral de plagas (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	NO SE EVIDENCIAN PLAGAS NI VESTIGIOS DE LAS MISMAS.
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 X	0	X SE OBSERVAN PROCESOS DE LIMPIEZA NO EFECTIVOS EN ALGUNAS ÁREAS PAREDES- PARTES ALTAS Y CANASTILLAS.
5.6 Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 X	0	X PROCEDIMIENTOS ESCRITOS NO IMPLEMENTADOS, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

28.5

La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Hoja 5/6

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

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos


ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento 90 1/2	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>		Nivel de cumplimiento
	X	Favorable	90-100%
		Favorable con requerimientos	60-89,9%
		Desfavorable	<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		NINGUNA	
Número del acta de toma de muestras		NO APLICA	
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 ☒			
Clausura temporal total		☐	Suspensión total de trabajos o servicios
Clausura temporal parcial		☐	Decomiso
Suspensión parcial de trabajos o servicios		☐	Congelación
VI. OBSERVACIONES			
<p>Por parte de la autoridad sanitaria: SE SOCIALIZA ESTRATEGIA DE AUTOREGULACIÓN SANITARIA, NEGOCIOS SALUDABLES, NEGOCIOS RENTABLES. ANEXO: 5 FORMARIOS SEGUIMIENTO A ROTULADO. SE REALIZA ACOMPAÑAMIENTO POR PARTE DE LA UDEL DE ALIMENTOS, SANDO Y SEBUNDOS LORENA HERREÑO. SE REALIZA RECOMENDACIÓN A CERCA DE LA VENTILACIÓN EN INTERIORES CON EL FIN DE PREVENIR COVID 19. EL CATEGUING ENTREGA APROX 20 SERVICIOS DIARIOS A LA COMUNITARIA GENERAL Y 2 Por parte del establecimiento: SERVICIOS OCASIONALES AL ESPOL.</p> <p>NINGUNA</p>			
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA			
<p>Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy <u>03</u> del mes de <u>08</u> del año <u>2021</u> 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.</p>			
FUNCIONARIO DE SALUD (1)		FUNCIONARIO DE SALUD (2)	
Nombre: <u>Dania Eliana Castellanos D.</u>	Nombre: <u>Nidia Garzón Jaimes Henao</u>		
Tipo de documento: <u>Cédula</u>	Tipo de documento: <u>CC</u>		
Número de documento: <u>02 382 264</u>	Número de documento: <u>52483303 1030526484</u>		
Cargo: <u>Jug. Alimentos</u>	Cargo: <u>ISA</u>		
Firma: <u>Sandra Castellanos</u>	Firma: <u>Nidia</u>		
PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA		TESTIGO	
Nombre: <u>Christian Pao. Rodríguez Espinoza</u>	Nombre:		
Tipo de documento: C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐	Tipo de documento:		
Número de documento: <u>1-030-614.563</u>	Número de documento:		
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:		
Firma: <u>[Firma]</u>			