ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDÍA DE MOSQUERA

CIUDAD: MOSQUERA | FECHA: 08/02/2023 | ACTA N°: 25-473-26-14

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] | Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

(*) CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: COMERCIALIZADORA SANTA MARIANITA DE JESUS S.A.S

*CÉDULA / NIT: 901083031 - 8 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

*NOMBRE COMERCIAL: COMERCIALIZADORA SANTA MARIANITA DE JESUS S.A.S

*DIRECCIÓN: PARQUE AGROINDUSTRIAL DE LA SABANA | MATRICULA MERCANTIL: 02816067

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: MOSQUERA

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [X] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: KM 1 VIA MOSQUERA - BOGOTA LOCAL 105

TELÉFONOS: 3195744188 | FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: COMERCIALIZADORASANTAMARIANITA@GMAIL.COM

NOMBRE DEL PROPIETARIO: COMERCIALIZADORA SANTA MARIANITA DE JESUS S.A.S

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [ ] CE [ ] NIT [X] *Número de documento: 901083031 - 8

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: COMERCIALIZADORA SANTA MARIANITA DE JESUS S.A.S

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [ ] CE [ ] NIT [X] *Número de documento: 901083031 - 8

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: PARQUE AGROINDUSTRIAL DE LA SABANA KM 1 VIA MOSQUERA - BOG. LOCAL 5

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: MOSQUERA

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM 6A 6 | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	06/09/2021	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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
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
Critico (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 continue ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

I	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y construcción. *(Resolución 2674/2013, Art 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art 31 Numeral 1, 2.)*	2 X			C
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.1.1, 1.2, 1.3 Numeral 2.2.1, 2.2 Art 31 Numeral 1, 2.)*	1,5 X			C

Powered by CamScanner

1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. *(Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 3. 4. 5. 7. 8. Art. 31 Numeral 1. 2)*	1,5 X				C
1.4	Instalaciones sanitarias. *(Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numeral 6.1. 6.2. 6.3. 6.4. Art 31 Numeral 1. 2)*	3 X				C
1.5	Áreas de exhibición y venta *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Numeral 2.3. 2.5. Art. 31 Numeral 1. 2)*	2 X				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3 Art. 10 numeral 3.1. 3.2 y 3.3 Art.31 Numeral 1. 2. 3)*	6 X			CUENTA CON NEVERA DE REFRIGERACION Y CONGELACION	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. *(Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 1. 2. 3. 4. 7. 9 y 10. Artículo 34 Artículo 35. Numeral 8 y 10 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012. 834 y 835 de 2013)*	6 X			CUENTA CON MESON EN ACERO INOXIDABLE PARA ALISTAMIENTO	C
	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 aparente . (signos/lesiones) *(Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 2. 5. Artículo 14. Numeral 12)*	6 X				C
3.2	Reconocimiento médico. *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. 3. 4)*	3 X				C
3.3	Prácticas higiénicas y dotación *(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1. 2.4. 5. 6. 7. 8. 9. 11 Artículo 31 numeral 4 . artículo 35 numeral 5)*	6 X				C
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. *(Resolución 2674 de 2013 Art 12. 14)*	5 X				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

Powered by CamScanner

	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Suministro y calidad de agua potable. *(Decreto 561 de 1984, Art. 92 Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3 Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5			C
4.2	Residuos líquidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5			C
4.3	Residuos sólidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5			C
4.4	Control integral de plagas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)*	8			C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1.)*	6			C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4			C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			28	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Condiciones de almacenamiento *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	8			SE EVIDENCIA ADECUADA CAPACITACION PARA ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. *(Ley 9 de 1979, Artículo 293 125 Decreto 2278 de 1982, Art. Art 359, 360, 361 Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 99, 100, 101, 102 y 103 Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 4.)*	9			SE EVIDENCIA QUESO CAMPESINO, QUESO DOBLE CREMA, CREMA DE LECHE Y YOGURT EN REFRIGERACION SE EVIDENCIA HELADO EN CONGELACION NA C
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 6.)*	8			SE EVIDENCIA ABARROTES, FRUVER Y FRUTAS ALMACENADOS C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Powered by CamScanner

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	6.1 Procedencia y requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Art. 73 Decreto 1686 de 2012 Art 46, 47, 49, 50 Resolución 2674 de 2013 Art 31 parágrafo 2. Art 37 Resolución 5109 de 2005.)	5 X			2 C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificacion del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100	X	FAVORABLE	90-100%	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
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	2
NUMERO 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
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

SE ADVIERTE EL EXPENDIO DE LECHE, QUESO COSTEÑO, QUESO CAMPESINO, CREMA DE LECHE Y YOGURT EN REFRIGERACION, HELADO EN CONGELACION, AREPAS, TROZO Y FRUTAS A TEMPERATURA AMBIENTE, EXHORTANDO ADECUADO ALMACENAMIENTO Y CAPACITACION PARA LAS MISMAS.

Por parte del establecimiento:

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 08 del mes de FEBRERO del año 2013 en la Ciudad de Mosquera

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	JAZMIN PENAGOS	FIRMA	
NOMBRE	JAZMIN PENAGOS	NOMBRE	
CÉDULA	79307809	CÉDULA	
CARGO	INSPECTOR SANIDAD	CARGO	
INSTITUCION	SEC SALUD	INSTITUCIÓN	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA	William	FIRMA	
NOMBRE	JOSE WILLIAM HERNANDEZ F.	NOMBRE	
CÉDULA	79506606	CÉDULA	
CARGO	ADMINISTRADOR	CARGO	

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

Resolución número ASSC 4321 del 29 de junio de 2021

"Por la cual se expide Autorización Sanitaria a un establecimiento de comercio dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles"

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, D.C., en uso de sus facultades legales conferidas por el Decreto 507 de 2013 y en cumplimiento de la Ley 9 de 1979, el Decreto 780 de 2016, Decreto 1500 de 2007 con su reglamentación vigente, el Decreto 1282 de 2016 y la Resolución 2016041871 del 07 de octubre de 2016, expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y

CONSIDERANDO

Que de acuerdo con el Artículo 35 del Decreto 1500 del 04 de mayo de 2007 corresponde a la entidad territorial la inscripción sanitaria de todos los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles.

Que a través de las Resoluciones 3009 de 2010; 240 y 242 de 2013 y 562 de 2016, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal, plantas de desposte, almacenamiento y comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina, bufalina, porcina, aves de corral, de la carne proveniente del orden Crocodylia y de la carne de chigüiro.

Que el Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional ante la autoridad sanitaria territorial y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).

Que mediante el Artículo 5 de la Resolución 2016041871 del 07 de Octubre de 2016, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA estableció un plazo de (2) años para que una vez otorgada la Autorización Sanitaria Provisional el establecimiento cumpla lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 , sus modificaciones y reglamentos técnicos - según la especie - para poder solicitar ante la autoridad sanitaria territorial correspondiente la Autorización Sanitaria.

Que mediante el radicado de la SDS No. 19762 de fecha 07/09/2020 , presentó solicitud de Autorización Sanitaria el señor(a) GOD FISH S.A.S. , actuando en calidad de propietario, Representante Legal o apoderado del establecimiento denominado GOD FISH S.A.S. , Ubicado en KR 57 70B 12 .

Que la Secretaría Distrital de Salud de Bogotà, D.C. dando cumplimiento al artículo 5 ibídem, aplicó el procedimiento en el mismo indicado, con diligenciamiento del acta denominada *"diagnóstico, cumplimiento del decreto No. 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles"* la cual evidencia que el establecimiento identificado en el presente acto administrativo cumple con los requisitos legales sanitarios exigidos.

En mérito de los expuesto;

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento denominado GOD FISH S.A.S. Ubicado en KR 57 70B 12 ,

dedicado al Expendio de carne y productos cárnicos comestibles , por encontrarse que cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios obligatorios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 y demás normas reglamentarias, de acuerdo con el acta de visita No. AS19N002742 de fecha 14/01/2021 , conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTÍCULO 2º SANCIONES: Si con posterioridad al otorgamiento de la presente autorización la Secretaría Distrital de Salud en uso de las facultades de Inspección Vigilancia y Control (IVC), encuentra que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad de los productos, se procederá a la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar, sin perjuicio de iniciar el proceso legal sancionatorio respectivo.

ARTÍCULO 3º RECURSO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaria Distrital de Salud, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO 4º NOTIFICACIÓN: Notifíquese personalmente el contenido de la presente resolución, según lo dispuesto en el articulo 4º del Decreto Legislativo 491 de 2020, en virtud del cual "Hasta tanto permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, la notificación o comunicación de los actos administrativos se hará por medios electrónicos. Para el efecto en todo tramite, proceso o procedimiento que se inicie será obligatorio indicar la dirección electrónica para recibir notificaciones, y con la sola radicaciòn se entenderá que se ha dado la autorización (...) En el evento en que la notificación o comunicación no pueda hacerse de forma electrónica, se seguirá el procedimiento previsto en el articulo 67 y siguiente de la Ley 1437 de 2011".

ARTÍCULO 5º VIGENCIA: La presente Resolución rige a partir de su notificación

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 29 de junio de 2021

4321

INÉS MARÍA GALINDO HENRÍQUEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Marcela Hernández Ferro
Nestor Javier Munca Cadena
Revisó: Pilar Constanza Huertas Acosta

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO EN PLANTAS DE BENEFICIO DE BOVINOS DE CATEGORÍA NACIONAL BAJO DECRETO 1975 DE 2019 Y RESOLUCIÓN 2019049081 DE 2019**		
	Código: IVC-INS-FM131	Versión: 00	Fecha de Emisión: 13/11/2019

Ciudad y fecha: Chocontá Cundinamarca, 31 de Mayo y 01, 02 de Junio de 2021.

I. IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social :	MATADERO MUNICIPAL DE CHOCONTÁ OPERADO POR FRIGAMB S.A.S	Código:	082BD	Cédula o NIT.	899999357-3
Dirección:	VDA PUEBLO VIEJO KM1 VÍA UBATE	Municipio	CHOCONTÁ	Departamento	CUNDINAMARCA
Teléfonos:	3138682196; 3114672399	E- mail	frigamb.sas@gmail.com		
Representante Legal:	JONATAN CAMILO ROJAS RIVERA				

Datos de producción:

Número de Turnos por día:	1	Dias y horarios de proceso:	Lunes, martes, miercoles, jueves, viernes y domingo 15:00-20:00
Cuenta con certificacion HACCP	NO	Volumen actual de beneficio/día:	40 bovinos/día
Capacidad instalada en corrales (2 m^2 x bovino)	198	Capacidad de almacenamiento para canales en oreo (una canal cada 0,8 m lineales en riel)	0
Velocidad de la línea # animales beneficiados en un turno / # de horas del turno	20 bovinos/hora	Capacidad de almacenamiento para canales refrigeradas (una canal cada 0,8 m lineales en riel)	126
Distribución Autorizada: (De acuerdo a la distribución autorizada por el Invima)	NACIONAL	Cuenta con área de desposte anexa (SI o NO):	NO

CAPACIDAD MÁXIMA INSTALADA (solo aplica para plantas con destino autorizado Local)	NA bovinos/día	MUNICIPIOS AUTORIZADOS PARA ABASTECER (solo aplica para plantas con destino autorizado Local)	N/A	N/A	N/A	N/A
			N/A	N/A	N/A	N/A
			N/A	N/A	N/A	N/A

II. OBJETO DE LA VISITA :

Grupo de Trabajo Territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio No	7000-0570-21
Objetivo de la visita	*REALIZAR INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL, BAJO DECRETO 1975 DE 2019 Y RESOLUCIÓN 2019049081 DE 2019, BAJO ENFOQUE DE RIESGO Y SEGÚN LISTADO PRIORIZADO SEGUNDO TRIMESTRE.*		

III. FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Nombre:	DIEGO FERNANDO DUEÑAS SANCHEZ	Nombre:	
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	
Grupo o Dependencia:	Grupo de Trabajo territorial CO2	Grupo o Dependencia:	
Nombre:	OMAR GIOVANNY SELLAMEN GARZON	Nombre:	
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	
Grupo o Dependencia:	Grupo de Trabajo territorial CO2	Grupo o Dependencia:	

IV. ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA:

Nombre:	JONATAN CAMILO ROJAS RIVERA	Nombre:	
Cargo:	GERENTE FRIGAMB	Cargo:	
Nombre:	HECTOR MAURICIO GIL REY	Nombre:	
Cargo:	GERENTE SANIATRIO	Cargo:	

V. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC

Fecha de la visita anterior	19/02/2020	Porcentaje obtenido	73.50%
Concepto obtenido	FAVORABLE CON OBSERVACIONES		

Escaneado con CamScanner

VI. EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque (A) cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimientos (AR)	Marque (AR) cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque (I) cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

VII. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A EVALUAR				
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**	Eval. Valor	Factor	Calif. Definitiva	Observaciones
1.1	Localización y accesos	A	1	1	
1.2	Diseño y construcción	AR	4	2	Se evidencia deterioro paredes y pisos en áreas de sangría, víscera roja, cabezas y patas, almacenamiento temporal de residuos, pieles y cuarto frio (almacenamiento temporal de canales). Puerta de cuarto frio patas y cabezas con empaque deteriorado y sin un ajuste hermético, el piso sin terminación higiénico sanitaria. Se observan plataformas, puertas de entrega producto y subproductos con oxido en línea de proceso. No se evidencian uniones piso pared redondeadas en área de almacenamiento temporal de canales. Se observan angeos deteriorados.
1.3	Sistemas de drenaje	AR	2	1	Lavamanos no se encuentran conectados al sistema de drenaje. Se evidencia empozamiento en canaleta área víscera blanca.
1.4	Ventilación	AR	1	0,5	En área de víscera blanca se evidencia condensación.
1.5	Iluminación	AR	2	1	No se ha realizado medición de intensidad de la iluminación requerida en cada una de las áreas.
1.6	Instalaciones sanitarias				
1.6.1	Sanitarios y vestieres	AR	2	1	Los lockers presentan oxido. Se observa que los baños y vestieres comparten ambiente en las partes altas de la infraestructura. Se observan puertas sin acrílicos y con deterioro.
1.6.2	Filtros Sanitarios *	A	6	6	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	AR	2	1	Lavamanos de accionamiento manual en área de sangría
1.7	Control integrado de plagas*	A	8	8	Se realiza intervenciones con la empresa Trébol Fumigaciones S.A.S 27/03/2021
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	6	6	Se presenta caracterización de agua laboratorio BIOPOLAB 14/01/2021
1.9	Calidad del agua*	A	8	8	Ultimo muestreo fisicoquímico y microbiológico aceptable realizado el 14/01/2021; Lavado del tanque se realizó el 27/03/2021.
1.10	Operaciones Sanitarias	A	8	8	
1.11	Personal manipulador				
1.11.1	Estado de salud	A	4	4	
1.11.2	Capacitación	A	4	4	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección*	A	8	8	
1.12	Instalaciones, equipos y utensilios				
1.12.1	Área de Ingreso	A	4	4	
1.12.2	Área de corrales				
1.12.2.1	Instalaciones equipos y utensilios	AR	3	1,5	La plataforma de inspección ante mortem es incompleta. Algunos corrales no cuentan con protección en la parte superior.
1.12.2.2	Operaciones Durante el Proceso	A	6	6	

Escaneado con CamScanner

1.12.3	Área de insensibilización, sangría e intermedia o de procesamiento				
1.12.3.1	Sección de insensibilización y sangría				
1.12.3.1.1	Instalaciones equipos y utensilios	AR	3	1,5	El cajón de insensibilización no cuenta con sistema de sujeción del animal. La caja de insensibilización presenta oxido. Lavamanos de accionamiento manual en área de sangría. La superficie del piso donde cae el animal aturdido se encuentra deteriorado.
1.12.3.1.2	Operaciones Durante el Proceso*	A	6	6	
1.12.3.2	Sección intermedia o de procesamiento				
1.12.3.2.1	Instalaciones equipos y utensilios	A	3	3	
1.12.3.2.2	Operaciones Durante el Proceso*	A	6	6	
1.12.4	Área de terminación y salida (acondicionamiento de la canal)				
1.12.4.1	Instalaciones equipos y utensilios	A	3	3	
1.12.4.2	Operaciones Durante el Proceso*	A	6	6	
1.12.4.3	Área de refrigeración y/o congelación	AR	6	3	Cuarto frio de canales, patas y cabezas la puerta no tiene un ajuste y cierre hermético. Equipos de medición no calibrados.
1.12.5	Área de despacho				
1.12.5.1	Instalaciones equipos y utensilios	AR	3	1,5	Área de despacho no tiene sistema de acople para vehículos
1.12.5.2	Operaciones Durante el Proceso*	A	6	6	
1.12.6	Área de Desposte				
1.12.6.1	Instalaciones equipos y utensilios (sin desposte anexo diligenciar NA)	NA	NA	NA	
1.12.6.2	Operaciones Durante el Proceso* (sin desposte anexo diligenciar NA)	NA	NA	NA	
1.12.7	Otras Instalaciones	AR	4	2	El almacenamiento de insumos y productos químicos no es independiente.
	TOTAL BLOQUE		***125***	***109***	
2	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)**	**Eval. Valor**	**Factor**	**Calif. Definitiva**	**Observaciones**
2.1	Desarrollo del Programa o de los procedimientos	A	2	2	
2.2	Implementación y mantenimiento de los del Programa o de los procedimientos	AR	4	2	El establecimiento registra POES preoperativos, el formato establecido no registra los POES operativos.
2.3	Acciones correctivas	A	2	2	
2.4	Registros	AR	2	1	No se llevan registros de POES operativos.
2.5	Verificación del Programa o de los procedimientos por parte del establecimiento	A	2	2	
	TOTAL BLOQUE		***12***	***9***	
3	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	**Eval. Valor**	**Factor**	**Calif. Definitiva**	**Observaciones**
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	6	6	
3.2	Programa de proveedores	A	6	6	
3.3	Programa de trazabilidad	AR	8	4	No se realiza identificación correlativa de patas y cabezas.
3.4	Plan de muestreo	A	6	6	
3.5	Programa de retiro del producto del mercado	NA	NA	NA	
	TOTAL BLOQUE		***26***	***22***	
4	**INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM**	**Eval. Valor**	**Factor**	**Calif. Definitiva**	**Observaciones**
4.1	Asignación de inspección oficial y auxiliar*	A	2	2	
4.2	Instalaciones para la inspección ante mortem	A	3	3	
4.3	Procedimientos de manejo y disposición de animales de acuerdo a los dictámenes de la inspección ante mortem	A	4	4	
4.4	Instalaciones para la inspección post mortem	I	3	0	No se tiene puntos de inspección para realizar inspección post mortem, de vísceras blancas y rojas, cabezas, patas canales. No se cuenta con sistema de identificación para patas y cabezas.
4.5	Procedimientos de manejo y disposición de productos de acuerdo a los dictámenes de la inspección post mortem	AR	4	2	No se retiran cuernos a la cabeza.
	TOTAL BLOQUE		***16***	***11***	
5	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	**Eval. Valor**	**Factor**	**Calif. Definitiva**	**Observaciones**
5.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	5	5	
5.2	Expedicion de Guias de transporte de carne	A	4	4	
5.3	Transporte producto terminado	A	6	6	
5.4	Control del producto y del proceso*	A	8	8	

Escaneado con CamScanner

5.5	Rotulado o Etiquetado (sin desposte anexo diligenciar NA)	NA	NA	NA	
	TOTAL BLOQUE		***23***	***23***	
	PUNTAJE FINAL		***202***	***174***	

* Items que al ser calificados con inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

** Para el diligenciamiento manual del acta, tener en cuenta que el valor de cada unidad del Factor: Beneficio con Desposte anexo: es 0,46 y Beneficio sin Desposte anexo: es 0,50

VIII. OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

Área de desposte no autorizada para funcionar por el GTT CO2, por tal motivo los puntos 1.12.6.1, 1.12.6.2, 3.5 y 5.5 se registra N.A. Se evidencian guías de transporte de producto con espacios sin diligenciar. El establecimiento presenta documento denominado medida de contingencia enfriamiento subproductos comestibles, debido al mantenimiento que esta realizando a los cuartos fríos que almacenan víscera blanca. roja y

IX. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	CALIFICACIÓN MÁXIMA	CALIFICACIÓN OBTENIDA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	125	109	87,20%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	12	9	75,00%
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	26	22	84,62%
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	16	11	68,75%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	23	23	100,00%
TOTAL	**202**	**174**	**86,14%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	**86,14%**	**CONCEPTO**	**FAVORABLE CON OBSERVACIONES**

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

X.OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

VINGOUD

Escaneado con CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
invima	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO EN PLANTAS DE BENEFICIO DE BOVINOS DE CATEGORÍA NACIONAL BAJO DECRETO 1975 DE 2019 Y RESOLUCIÓN 2019049081 DE 2019	
Código: IVC-INS-FM131	Versión: 00	Fecha de Emisión: 13/11/2019

XI. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma	Firma
Nombre: DIEGO FERNANDO DUEÑAS SANCHEZ	Nombre: OMAR GIOVANNY SELLAMEN GARZÓN
Cédula: 1.057.411.448	Cédula: 80.062.172
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Firma	Firma
Nombre	Nombre
Cédula	Cédula
Cargo	Cargo

XII. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma	Firma
Nombre: Hector Mauricio Gil.	Nombre: Jonathan Camilo Rojas F.
Cédula: 79388984	Cédula: 80.881.677
Cargo: Gerente Sanitario	Cargo: Gerente General.
Firma	Firma
Nombre: Luis Fdo Martinez	Nombre: Heiberth Antonio Muñoz H.
Cédula: 80'631.467	Cédula: 3'028 876.
Cargo: Jefe Gestión ambiental	Cargo: Jefe Mantenimiento.

Se Informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el Invima habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción, y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del Invima.

Escaneado con CamScanner

OFICIO COMISORIO No. *7000-0570-21*

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

Respetados señores:

Establecimientos	**Ubicación** (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PLANTA DE BENEFICIO ANIMAL DEL MUNICIPIO DE CHOCONTÁ OPERADA EN CONCESIÓN POR FRIGORÍFICOS AMBIENTALES SOSTENIBLES SAS – FRIGAMB SAS (082BD)	VD PUEBLO VIEJO KM 1 VIA A UBATE DEL MUNICIPIO DE CHOCONTA, CHOCONTÁ, CUNDINAMARCA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 31/05/2021 hasta el 04/06/2021, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	**Cargo / Rol**( )	**Dependencia**
DUEÑAS SANCHEZ DIEGO FERNANDO	Médico Veterinario Oficial	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
SELLAMEN GARZON OMAR GIOVANNY	Médico Veterinario Oficial	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

( ) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: *Grupo de Inspección, Vigilancia y Control, teléfono de contacto 7422121 Ext.: 7100*; ó mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad y contrabando, el Invima habilitó la línea anticorrupción Tel: (+57-1) 7422121 ext. 2005 en Bogotá. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del Invima.

Dado en la ciudad de *Bogotá, D.C.,* el día *26* del mes de mayo del año *2021*

LUIS ARMANDO CERON ESCORCIA
Director De operaciones sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre HECTOR MAURICIO GIL
Cédula 79 388 984
Cargo GERENTE SANITARIO
Fecha 31/05/2021

NIT. 900.778.024-0 FRIGAMB S.A.S

Escaneado con CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
formato diagnóstico, cumplimiento del decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles

Acta Número
ASI9N002742

Subred: Norte Número de Inscripción: 30008

Unidad de Servicios de Salud: Chapinero Número de Carpeta:

Fecha: 14 01 2021 Número de Inscripción: 30008

Tipo de establecimiento: carne Bovina [X] Porcina [X] Aves [X] otras especies, cúal? Pescado

Productos cárnicos comestibles : Si [X] No [ ]

CÉDULA ESTABLECIMIENTO

Razón social:	GOD FISH SAS		
Nombre del establecimiento:	GOD FISH S.A.S		
NIT: 901009250-4		Sede: No tiene	
Dirección: KR 57 70B-12		Localidad: Barrios Unidos	
UPZ: 12 de Octubre	Teléfono 1 2887251	Teléfono 2: 3115059056	
Barrio: San Fernando		Correo electronico: godfishsas@hotmail.com	
Nombre propietario: GOD FISH SAS			
Tipo de documento: C. C. [ ] C. E. [ ] NIT. [X]		Número documento: 901009250-4	
Nombre representante legal: Zuli Lorena Rendon Niño			
Tipo de documento: C. C. [X] C. E. [ ]		Número documento: 1018426173	
Persona que atiende la visita: Johan Alberto Ordoñez		Cargo: Gerente	
Tipo de documento: C. C. [X] C. E. [ ]		Número documento: 80208075	
Dirección de notificación: KR 57 70B-12			
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ]			
Número matrícula mercantil del establecimiento: 02733656			
La matrícula mercantil del establecimiento está actualizada: SI [X] NO [ ]			
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		Tipo de establecimiento: Expendio de Carne y Productos Cárnicos	
Intervención: IVC para otorgar Autorizacion Sanitaria Expendio y Almacenamiento de Carne y Productos Cárnicos Comestibles			
Número de trabajadores: 2	Horario: diurno [X] nocturno [ ] 24 horas [ ] otro :		
Días de funcionamiento: lunes a viernes [ ] domingo a domingo [X] fin de semana [ ] otro:			

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	REQUISITOS	CUMPLE SI	CUMPLE NO
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).*	X	
2*	La construcción es resistente al medio ambiente. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).*	X	
3*	La construcción impide el ingreso de plagas. *(Ley 9/1979: Artículo 259).*	X	
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. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).*	X	
5*	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 1).*	X	
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10).*	X	

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital 201

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.

Escaneado con CamScanner

Continuación I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO			
REQUISITOS			
7*	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. *(Ley 9/1979: Artículo 262).*	SI X	NO
8*	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). *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).*	SI X	NO
9*	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).*	SI X	NO
10*	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4, 11.2).*	SI X	NO
11*	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). *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).*	SI X	NO
12	Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).*	SI X	NO
13*	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. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6.).*	SI X	NO
14*	Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.2).*	SI X	NO
15*	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 8. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 8. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 8).*	SI X	NO
16*	Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 7. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 7).*	SI X	NO
17	El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobretodo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 3, 9, 13. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 3, 9, 13. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 3, 9, 13).*	SI X	NO
18*	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. *(Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 14).*	SI X	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. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15, 16. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15, 16).*	SI X	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. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15).*	SI X	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. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18).*	SI X	NO
22	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 17. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 17).*	SI X	NO

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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.

Escaneado con CamScanner

Acta Número
ASIPN002742

Continuación I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO			
	REQUISITOS		
23*	Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.1).*	SI X	NO
24*	Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.2).*	SI X	NO
25*	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 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numerales 2.1 y 3.2; Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 33).*	SI X	NO
26*	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. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1, 3.16; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2).*	SI X	NO
27*	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 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.15, 3.17; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17).*	SI X	NO
28*	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 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14).*	SI X	NO
29	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 19).*	SI X	NO
30*	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 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2).*	SI X	NO
31	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.10; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 10; Artículo 55: Numeral 21.2).*	SI X	NO
32*	El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.13; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 13; Artículo 55: Numeral 21.2).*	SI X	NO
33*	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 18, 20; Artículo 55: Numeral 21.2).*	SI X	NO
34	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 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1).*	SI X	NO

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81

Escaneado con CamScanner

	Continuación I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO REQUISITOS		
35	El plan de capacitación contiene: metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2).*	SI X	NO
36	Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 4).*	SI X	NO
37*	El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actvidad. *(Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28).*	SI X	NO
38*	Cuenta con los documentos soportes (factura de venta y/o guía de transporte de carne, entre otros) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima. *(Resolución 2009026594 de 2009. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 29. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 29. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 29)*	SI X	NO
39	Las canales medias, cuartos y octavos de canal, que ingresen al establecimientos cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO". *(Decreto 1500/2007: Artículo 31, Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1; Artículo 41)*	SI X	NO
40*	Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numeral 9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31)*	SI X	NO
41*	El empaque y etiquetado de la carne (en caso de requerirlo) se realizan bajo condiciones higiénicas y el material de empaque empleado es de primer uso. De requerirse, la etiqueta del producto deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación y nombre del corte. *(Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numerales 1, 5).*	SI X	NO
42	El establecimiento cuenta con termómetros para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 27. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 2.2; Artículo 54, Numeral 5; Artículo 55, Numeral 32)*	SI X	NO
43	El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeracion o congelación de los productos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 27)*	SI X	NO
44*	La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente: - Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor. - Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos carnicos comestibles maximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos. En caso que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, deshuese y/o filieteo de carne proveniente de carnes de canal, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66: Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.1; Artículo 54, Numeral 3; Artículo 55, Numeral 32).* *Nota: Mientras la Planta de Beneficio Animal cumple el requisito de temperatura de enfriamiento de la carne y los prodcutos cárnicos comestibles el expendio podrá recepcionar las canales (medias canales, cuartos de canal y octavos de canal) en caliente, permitiendo la reducción gradual de la temperatura hasta el momento del desposte y su posterior refrigeración.(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 84, Numeral 2.3).*	SI X	NO
45*	El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. *(Decreto 2270 de 2012: Artículo 5).*	SI X	NO

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital IDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090

invima
ALCALDÍA MAYOR
Escaneado con CamScanner

Continuación I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
	REQUISITOS			
46*	Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 7).*		SI X	NO
47	Los rieles se encuentran a una distancia que evita el contacto entre canales, de estas con las paredes y el piso del cuarto de almacenamiento. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literales c, d y e. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 7).*	NA** X	SI	NO
48*	Las áreas y /o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal j).*		SI X	NO
49*	En caso de expender carne y/o productos cárnicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire. Si expende canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separadas por secciones en las neveras de exhibición o en los cuartos fríos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 31. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 130, Numeral 30 y 31. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 2; Artículo 55, Numeral 30 y 36).*		SI X	NO
50*	Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 32).*		SI X	NO
51	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 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 3. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 3).*		SI X	NO
52	Si el establecimiento obtiene el agua a partir de una explotación subterranea, garantiza la potabilidad de esta y cuenta con autorización por parte de la autoridad ambiental. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.2).*	NA** X	SI	NO
53	En caso de usar hielo, este proviene de un establecimiento autorizado para desarrollar dicha actividad, o en caso de ser elaborado en el expendio, se realiza a partir de agua potable de manera que no se genera su contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.3).*	NA** X	SI	NO
54*	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 11.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 11.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 11.1).*		SI X	NO
55*	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. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.2).*		SI X	NO
56*	Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.1).*		SI X	NO
57*	En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8).*		SI X	NO
58*	El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 12. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 12. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 12 y 38).*		SI X	NO
59*	Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuesado y/o fileteado, cuenta con una sección o área cuya ubicación, construcción y diseño es acorde al volumen del producto manejado, evitando la contaminación del producto. En caso de contar con un área para este fin se mantiene a una temperatura máxima de 12°C durante el desarrollo de dichas actividades. *(Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 242/2013: Artículo 22; Artículo 55, Numeral 32).* Si realiza actividad secundaria de desposte de canales (incluidas medias, cuartos y octavos de canal) cuenta con un área que garantice el mantenimiento de la temperatura, con dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación de manera que no se produzca la contaminación del producto. *(Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo).*	NA** X	SI	NO

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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.

Escaneado con CamScanner

Acta Número AS 19 N 0002-21

Continuación I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	REQUISITOS		
60	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 X
61*	Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14).*	SI X	NO
62	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; Artículo 55, Numeral 32).*	SI	NO X
63	Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidasde seguimiento a las actividades y soportadas por registros. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8).*	SI X	NO
64	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 X	NO
65	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 Resolucion 2115 de 2007), que incluye las actividades de monitoreo, verificación y registro. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11).*	SI X	NO

Los numerales que tienen (*) son de obligatorio cumplimiento para obtener Autorización Sanitaria Definitiva.
** No Aplica: en caso de que el establecimiento objeto del diagnóstico NO realice esta operación.

Los requisitos sanitarios calificados con NO durante esta visita de diagnóstico, deben ser cumplidos en su totalidad antes del vencimiento de la Autorización Sanitaria Provisional, de acuerdo al término establecido en el artículo 6 del Decreto 1282 de 2016.

Si se evidencia que se afecta la inocuidad del producto durante la visita de diagnóstico, el establecimiento será objeto de las Medidas Sanitarias de Seguridad a que haya lugar.

II. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza visita de IVC por solicitud del interesado Rad 2021_321_000_3142 del 8-01-2021. Al realizar visita de IVC se observa que el establecimiento cumple con la totalidad de Requisitos obligatorios para obtener la Autorización sanitaria. por lo cual se realiza el levantamiento de la Medida Sanitaria de seguridad con Acta No MH08NP04184 / La Autorización sanitaria será emitida por parte de Nivel central Secretaría Distrital de Salud. por medio de Resolución.

Por parte del establecimiento: Johan Ordoñez, soy la persona encargada de God Fish S.A.S.

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de 01 del año 2021 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 antendió 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.

FUNCIONARIO DE SALUD QUE REALIZA EL DIAGNÓSTICO

Nombre:	Ana María Tafano S
Tipo de documento:	C.C
Número de documento:	39.568.175
Cargo:	Medico Veterinario
Firma:	

PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA DEL DIAGNÓSTICO

Nombre:	JOHAN ALBERTO ORDOÑEZ AGUILAR.
Tipo de documento:	C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 80'208.075 Bta.
Cargo:	Representante legal [ ] Propietario [X] Encargado [X]

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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.

Escaneado con CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de levantamiento o prórroga de medida sanitaria a establecimiento

Acta Número
MH08 N0041.84

Subred: Norte ESE — Número de Inscripción: 32008
Unidad de Servicios de Salud: Chapinero — Número de Carpeta:

Línea de intervención: Alimentos Sumar y Seguir — Tipo de establecimiento: Expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles

En la ciudad de Bogotá D.C., a los 14 días del mes de 11 del año 2021, el suscrito funcionario de la Red Adscrita a la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D. C., abajo firmante y en ejercicio de funciones oficiales, visitó las instalaciones del establecimiento identificado con los datos que se relacionan a continuación:

Razón social: God. Fish.
Nombre del establecimiento: God. Fis SAS
NIT: 901009250-4 — Sede: No tiene
Dirección: Kr 57 Nº 70 B 12 — Localidad: Barrios Unidos
UPZ: 12 octubre — Teléfono 1: 2887251 — Teléfono 2: 3115059056
Barrio: San Fernando — Correo electrónico: godfishsas@hotmail.com
Nombre propietario: God Fish
Tipo de documento: C. C. ☐ C. E ☐ NIT ☒ — Número documento: 901009250-4
Nombre representante legal: Zuli Lorena Hendez Niño
Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐ — Número documento: 1018426173
Persona que atiende la visita: Johan Alberto Ordoñez — Cargo: Gerente
Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐ — Número documento: 80208075
Dirección de notificación: Kr 57 Nº 70 B 12
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐
Número matrícula mercantil del establecimiento: 02733656
La matrícula mercantil del establecimiento está actualizada: SI ☒ NO ☐
Línea de intervención: Alimentos Sumar y Seguir — Tipo de establecimiento: Expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles
Intervención: Visita de ubicación autorización Sanitaria a Expendio y/o almacenamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles
Número de trabajadores: 2 — Horario: diurno ☒ nocturno ☐ 24 horas ☐ otro: ____
Días de funcionamiento: lunes a viernes ☐ domingo a domingo ☒ fin de semana ☐ otro: ____

Dirección de notificación Kr 57 Nº 70 B 12 — Acta IVC: SI X NO ☐ No AS19N0012342

De conformidad con lo establecido en el parágrafo del Artículo 576 de la ley 09/79 y una vez verificadas las causales que originaron la aplicación de la Medida Sanitaria de Seguridad:

(CT) Clausura Temporal Total	☐	(SP) Suspensión Parcial de Trabajos o Servicios	☒
(CP) Clausura Temporal Parcial	☐	(ST) Suspensión Total de Trabajos o Servicios	☐

Sin perjuicio del proceso sancionatorio a que haya lugar (artículo 576 de la ley 9/79 y demas normatividad vigente), procede a: Levantar o a mantener la medida sanitaria que se aplicó mediante acta No MHCLAN013948 de fecha 17 / Nov / 2020
Por las siguientes razones: Se realiza visita para atender solicitud de levantamiento de medida Sanitaria a establecimiento con radicado Nº 20213210003142 del 08-01-2021 Se realizo mantenimiento a pisos en material sanitario, se cambio ubicación a luminaria del cuarto frio que se encontraba rota, presentan acciones preventivas y correctivas en caso de enfermedad del manipulador, se dieron de nuevas para el almacenamiento por especies. Se dio cumplimiento a la totalidad de requisitos obligatorios para obtener la autorización Sanitaria, por lo tanto se levanta medida de seguridad a establecimiento.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

Escaneado con CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de levantamiento o prórroga de medida sanitaria a establecimiento

Acta Número
Millon NOO 41 84

1° Johan Alberto Ordoñez A, soy la persona encargada.

FUNCIONARIO DE SALUD (1)	FUNCIONARIO DE SALUD (2)
Nombre: Jur Vella López M	Nombre: Ana María Tarazona S
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C
Número de documento: 34652218	Número de documento: 39.568175
Cargo: MNS	Cargo: Médico Veterinario
Firma:	Firma:

PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	PROFESIONAL DE APOYO
Nombre: Johan Alberto Ordoñez Aguilar	Nombre:
Tipo de documento: 80'208.075 C.C	Tipo de documento:
Número de documento: 80208.075.	Número de documento:
Cargo: Representante lega ☐ Propietario ☒ Encargado ☒ (1)	Firma:
Firma:	

Nota: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículo 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual haré llegar al propietario o representante legal del establecimiento de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de cadena la cual será la que ellos indiquen; el propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Autorizo a las entidades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que queda registrado en la presente acta.

Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del codigo de procedimiento civil.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Escaneado con CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
Secretaria Salud

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD
FORMULARIO DE SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN, EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

1. ESTABLECIMIENTO

(Esta sección debe ser diligenciada por el propietario del establecimiento)

N° De inscripción	00030008	**N° De autorización sanitaria**	19762	**Fecha Autorización Sanitaria provisional**	07/09/2020
Departamento:	BOGOTÁ D. C.	**Ciudad:**	BOGOTÁ	**Fecha autorización sanitaria (Definitiva):**	18/08/2022
Inscrito en la entidad territorial de salud:	SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ				

Marque el tipo de solicitud que desea realizar:

☐ **Solicitud de autorización sanitaria (Definitiva)**

1.1 IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

(Esta sección debe ser diligenciada por el propietario del establecimiento)

*** CAMPO OBLIGATORIO**

*** Razón social:**	FRIGORIFICO CARNES DE DIOS SAS		
*** Cédula/NIT:**	901009250-4	*** Número de Inscripción**	30008
*** Nombre Comercial**	FRIGORIFICO CARNES DE DIOS SAS		
*** Dirección**	Clic aquí para Ingresar la dirección KR 57 70B 12	**Matrícula mercantil**	03404390
*** Departamento**	BOGOTÁ D. C.	*** Municipio**	BOGOTÁ
Barrio	SAN FERNANDO	**Localidad**	Seleccione
Teléfonos	7498985	**Fax**	0
Correo electrónico:	FRIGORIFICOCARNESDEDIOS@HOTMAIL.COM		
Nombre del propietario:	JOHAN ALBERTO ORDONEZ		
Documento de identificación	**Cédula de ciudadanía**	**Número de documento**	80208075
*** Nombre del representante legal**	JOHAN ALBERTO ORDONEZ AGUILAR		
*** Documento de identificación**	**Cédula de ciudadanía**	*** Número de documento**	80208075
*** Dirección de notificación**	**Área rural** ☐ Clic aquí para Ingresar la dirección KR 57 70B 12		
*** Departamento**	BOGOTÁ D. C.	*** Municipio**	BOGOTÁ
*** Horario y día de funcionamiento**	DOMINGO A DOMINGO DIU	*** Número de trabajadores**	4

*** Tipo de productos que almacena, distribuye o expende:**

Carne	**Bovina** ☑	**Porcina** ☑	**Aves** ☑
Otras especies	◉ **Si** ○ **No**		
¿Cuál?	PESCADO		
Productos cárnicos comestibles	◉ **Si** ○ **No**		
Expende otro tipo de productos	◉ **Si** ○ **No**		
¿Cuáles?			

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06E 701560

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE E.S.E. Fecha: 07 06 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
352440	ASDDDD4373	352440

Razón social: NO TIENE

Nombre del establecimiento: HATO GRANDE

NIT: NO TIENE -DV: Sede: ÚNICA

Dirección: CL 77 A 77 22

Ubicación: NO APLICA

Localidad: ENGATIVÁ UPZ: BOYACÁ REAL

Barrio: LA GRANJA Teléfonos 2513913

Correo electrónico para notificación* INVENTARIOS@LECHEHATOGRANDE.COM

Nombre propietario: GIOVANNY PORFIRIO BARBOSA

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: 79696138

Nombre representante legal: NO TIENE

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: NO TIENE

Dirección de notificación: CL 77 A 77 22

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [ ] NO [X]

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: VIGILANCIA INTENSIFICADA DE LECHE HIGIENIZADA Y CRUDA

Tipo de establecimiento: DEPÓSITO DE LECHE HIGIENIZADA

Número de trabajadores: 7 Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [ ] Fin de semana [ ] Otro: LUNES A SÁBADO

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	25 08 2021	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	94,5 %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [X]	Solicitud del interesado [ ] Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	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.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*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

		EVALUACIÓN
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 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.

1.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.)	4 X	2	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2 X	0	CAJAS DE CARTÓN, PLÁSTICOS Y ENVASES DE PLÁSTICO, ALMACENADOS EN DESORDEN BAJO PLATAFORMA DE CARGUE Y DESCARGUE DE PRODUCTO. C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4 X	2	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5	2,5 X	0	PAPELERA DE UNA BATERIA SANITARIO DE BAÑOS AL LADO DE OFICINA DEL PRIMER PISO, NO TIENE TAPA. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12,5	La calificación del bloque corresponde al 17% 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.)	7 X	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

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

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8 X	4	0	NO SE EVIDENCIAN TRABAJADORES CON SIGNOS O SÍNTOMAS DE ENFERMEDAD. C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	CERTIFICADOS MÉDICOS EMITIDOS EL 16/12/21 C
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.)	8 X	4	0	LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS CUENTAN CON DOTACIÓN ADECUADA Y LIMPIA. NO SE EVIDENCIAN PRÁCTICAS ANTIHIGIÉNICAS. C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 X	1,5	0	CAPACITACIONES REALIZADAS LOS DÍAS 12/11/21, 24/11/21 Y 17/12/21. SE VERIFICAN SOPORTES DE LAS CAPACITACIONES. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8 X	4	0	C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 X	4	0	SE TIENEN REGISTROS DE CONTROLES DE TEMPERATURAS DE PRODUCTOS ALMACENADOS EN LA NEVERA. TEMPERATURA IN SITU 4,9°C. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

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

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. 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.)	5 X	2,5	0	TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE FUE LAVADO Y DESINFECTADO EL DÍA 17/02/2022 POR LA EMPRESA FUMYCONTROL S.A.S. C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 X	2,5	0	C
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	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3 X	0	NO SE TIENE SISTEMA PARA ALMACENAR Y COLGAR ELEMENTOS DE ASEO TALES COMO ESCOBAS Y TRAPEROS. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06E 701560

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
92,5 %	X	Favorable	90-100%	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.
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS 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

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE ANEXAN 3 FORMATOS DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO Y/O QUE EN EL ESTABLECIMIENTO NO SE COMERCIALIZAN ESOS REFERENCIAS DE PRODUCTO; SE ANEXA ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA LEY 1335/2009; SE REALIZAN ANÁLISIS DE CAMPO A LECHE UAT/UHT ENTERA HUTO GRASA 0, DENSIDAD 1.0302 Y PRUEBAS DE ALCOHOL, NEUTRALIZANTES Y PERÓXIDO NEGATIVAS. LECHE UAT/UHT SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA BRAMA, DENSIDAD 1.0317 Y PRUEBAS DE ALCOHOL, NEUTRALIZANTES Y PERÓXIDO NEGATIVAS; SE NOTIFICAN RESULTADOS DE LABORATORIO

Por parte del establecimiento: BAJO ACTA N° TM03E700532.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 07 del mes de JUNIO del año 2022 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: ANDRÉS F. MUÑOZ	Nombre: [illegible]
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C
Número de documento: 80541897	Número de documento: 19442771
Profesión u oficio: M.V. VETERINARIO	Profesión u oficio: [illegible]
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: JEISSON ALEJANDRO HERNANDEZ	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: 1022405458	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma: Jeison	

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Notificación de Resultados de Laboratorio

Acta Número
TM03E 700532

E.S.E.:		Fecha: 07	06 2022
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:			
Tpo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento:	
Línea de intervención:			
Intervención:			
Tipo de establecimiento:			

Se procede a realizar la notificación del (los) resultado (s) del (los) siguiente (s) producto (s) que fueron sometidos a toma de muestra en la fecha 07 JUN 2022 relacionados en el acta No.

Radicado Laboratorio de Salud Pública No.	Cumple	No Cumple	Radicado Laboratorio de Salud Pública No.	Cumple	No Cumple
2022	X	X			X
2022	X	X			
		X			

Se aplicó medida (s) sanitaria de seguridad: SI ☐ NO ☒ Acta (s) de medida (s) No.

Observaciones por parte de la autoridad sanitaria:

Observaciones por parte del establecimiento:

Ninguna Jeisson

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman el colaborador y persona a la cual se le notificaron los resultados de laboratorio

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	PERSONA NOTIFICADA
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:
Profesión u oficio:	Cargo:
Firma:	Firma: Jeisson

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica
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"

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
ASOOS 001591

E.S.E.: SUBRED SUR | Fecha: DD 11 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
723089	AS00064168	723089

Razón social: NO APLICA

Nombre del establecimiento: HORTYPULPAS

NIT: NO TIENE DV: Sede: UNICA

Dirección: CL 77 SUR 13F 62 ESTE

Ubicación: NO APLICA

Localidad: USME | UPZ: LA FLORA

Barrio: LA ESPERANZA | Teléfonos 3023739732

Correo electrónico para notificación*: HORTIPULPAS@GMAIL.COM

Nombre propietario: SORAYA PATRICIA ARDNADOR

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: 53044050

Nombre representante legal: NO APLICA

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: NO APLICA

Dirección de notificación: CL 77 SUR 13F 62 ESTE

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [ ] NO [X]

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE ALIMENTOS

Número de trabajadores: 2 | Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 05 11 2021	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	94 %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [ ]	Solicitud del interesado [X] Número de radicado: 52356	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial Número de radicado: [ ]	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.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

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

		EVALUACIÓN
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 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.

1.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.)	4 X	2	0	| C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2 X	0	SE EVIDENCIA UNION PISO PARED REMODELADO EN PARTES SIN MANTENIMIENTO. C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4 X	2	0	| C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	| C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 17% 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.)	7 X	3,5	0	| C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

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

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5 Artículo 14, Numeral 12.)	8 V	4	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolucion 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 V	1,5	0	C
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.)	8 V	4	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 V	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 K	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4 V	0	SE EVIDENCIA UTENSILIOS EN MAL USO PARA ALMACENAMIENTO C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 X	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. 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.)	5 ✓	2,5	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 ✓	2,5	0	C
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	FALTA CLASIFICACION Y DISPOSICION RESIDUOS SOLIDOS C
5.4 **Control Integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 ✓		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6 ✓	3	0	C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 ✓	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		29		La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Impresión: Secretaría Salud - Subdirección Inspección Vigilancia y Control

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número AS06S 001591

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (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.
92%	X	Favorable	X 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	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS 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

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE SOCIALIZA PCAP TUC. NO SE EVIDENCIAN PRODUCTOS EXPENDIDOS, AL MOMENTO DE LA VISITA SE EVIDENCIAN 3 PRODUCTOS NACIONALES PARA NOTIFICACION

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes de JJ del año 2017 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: Johanna Morales Olaya	Nombre: RAMIRO ANDRES FLOREZ ORTIZ
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1070655794	Número de documento: 1030610072
Profesión u oficio: Tecnóloga en Saneamiento	Profesión u oficio: TECNICO VETERINARIO
Firma:	Firma: RAMIRO FLOREZ ORTIZ
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: JOHANA PATRICIA ALVAREZ	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 53044050 BTA	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X	Firma:
Firma:	

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"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009

Acta Número AR01S 011851

E.S.E.: Subred Sur | Fecha: 10 | 11 | 2022

El presente instrumento se utiliza para el seguimiento del cumplimiento de lo establecido en la Ley 1335 de 2009 y debe ir anexo a las actas de Inspección, Vigilancia y Control.

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 723089	Número de Inscripción: AS 00064168	Número de carpeta: 723089.
Razón social: NO aplica		
Nombre del establecimiento: Horty pulpas		
NIT: No tiene -DV:	Sede: Única	
Dirección: CL 77 SUR 13 f 62 ESTE		
Ubicación: NO aplica		
Localidad: Usme	UPZ: La flora	
Barrio: La esperanza	Teléfonos 3023739732.	
Correo electrónico para notificación*: hortipulpas@gmail.com		
Nombre propietario: Jobana Patricia Afanador		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 53044050	
Nombre representante legal: NO aplica.		
Tpo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: NO aplica.	
Dirección de notificación: CL 77 SUR 13 f 62 ESTE		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [ ] NO [X]		
Línea de intervención: Alimentos sanos y Seguros.		
Intervención: Depositos de alimentos y bebidas.		
Tipo de establecimiento: Deposito de alimentos.		
Número de trabajadores: 2.	Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [ ]	Solicitud del Interesado [X] Número de radicado: 52356	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]
Otro: [ ] Especifique:		
Número y fecha de radicado en caso de que el motivo de la visita sea solicitud de interesado o asociado a PQR		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

C	CUMPLE	Cuando cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.C	NO CUMPLE	Cuando NO cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.A	NO APLICA	Cuando el aspecto a verificar no corresponde al objeto a vigilar

*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

2. ASPECTOS A VERIFICAR				
ASPECTOS A VERIFICAR	DETALLE	C	N.C	N.A
1. El establecimiento cumple con las disposiciones establecidas en los artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009, con el fin de garantizar el derecho a la salud de las personas ante la exposición del humo de tabaco.	Prohíbe el consumo de tabaco y sus derivados en el objeto de IVC incluyendo las áreas de atención al público y áreas de espera tales como terrazas, jardines aleros, parasoles entre otros.	X		
	El establecimiento NO debe tener zonas de fumadores	X		
	El establecimiento NO debe tener elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados. Ejemplo: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros.			X
2. El establecimiento debe contar con las señalizaciones establecidas en el Artículo 2 y Artículo 20 Literal b de la Ley 1335 de 2009: • Señalización "Ambientes 100% libres de humo de tabaco y sus derivados", expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y • Señalización "Prohibida la venta de productos de tabaco y sus derivados a menores de edad La señalización debe cumplir con: • Ubicado en sitio visible al público. • Material resistente y de fácil limpieza y desinfección. • Las dimensiones deben ser proporcionales al tamaño del establecimiento. • No deben incluir figuras alusivas al cigarrillo, ni ningún recordatorio de marcas de cigarrillos.	La señalización debe contar con la siguiente información: " Prohibida la Venta de Tabaco, Cigarrillos y sus derivados a menores de edad " Parágrafo 1, artículo 2. Este anuncio en ningún caso hará mención a marcas, empresas o fundaciones de empresas tabacaleras; ni empleará logotipos, símbolos, juegos de colores, que permitan identificar alguna de ellas. **Estas señalizaciones deben indicar el Artículo 2, parágrafo 1 Ley 1335 de 2009.**			X
	La señalización debe contar con algunos de los siguientes mensajes: • "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados"; • "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; • "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". **Estas señalizaciones de ambientes libres de humo deben indicar el Artículo 19 de la Ley 1335 de 2009.**	X		
3. Cumple con la prohibición de venta por unidad de productos de tabaco y sus derivados. Parágrafo del artículo 3 de la Ley 1335 de 2009.	A partir del 21 de Julio del 2011 quedó prohibida la venta por unidad de productos de tabaco o sus derivados; No deberá existir en el establecimiento cajetillas de cigarrillos abiertas, ni re envasadas en otros recipientes.			X
4. El establecimiento no vende cigarrillos en cajetillas menores de 10 unidades	Verificar que las cajetillas de cigarrillos sean de mínimo de 10 unidades.			X
5. El establecimiento cumple con la prohibición de vender productos de tabaco a menores de edad. Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	No se evidencia venta, ni consumo de tabaco y sus derivados a menores de edad durante la visita.			X
6. El establecimiento cumple con las prohibiciones del uso de máquinas expendedoras o dispensadores mecánicos de productos de tabaco, en lugares y puntos de venta en los cuales hay libre acceso a menores de edad. Parágrafo 3 del Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	Se debe verificar que en el establecimiento no exista máquinas expendedoras o dispositivos mecánicos de fácil acceso a toda clase de público y/o usuario.			X
7. El etiquetado y empaquetado de las cajetillas de cigarrillos que se encuentren en el establecimiento cumplen con las disposiciones del artículo 13 de la Ley 1335 de 2009.	Parágrafo 1°, Artículo 13, Ley 1335 de 2009. En todos los productos de cigarrillo, tabaco y sus derivados, se deberá expresar clara e inequívocamente, en la imagen o en el texto, según sea el caso y de manera rotativa y concurrente frases de advertencia y pictogramas, cuya rotación se hará como mínimo anualmente - 21 de Julio de cada año. Resolución 3961 de 2009 y Resolución 5914 de 2018.			X
8. El establecimiento cumple con las prohibiciones de toda forma de publicidad, promoción y patrocinio de productos de tabaco y sus derivados. Artículos 14,15, 16 y 17 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento no deben encontrarse exhibidores y elementos promocionales o publicitarios tales como: Vallas, pancartas, murales, afiches, carteles o similares móviles o fijos relacionados con la promoción del tabaco y sus derivados.			X
9. El establecimiento adopta medidas específicas y razonables para disuadir a las personas a No hacer uso del Tabaco y sus derivados. Literal C, artículo 20 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento existen acciones o campañas para el desestimulo del consumo de cigarrillo.	X		

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009

Acta Número
AR01S 011851

3. OBSERVACIONES

Ninguna. Acta Principal de IVC AS065001591

4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 del 2009 Si [X] No [ ]

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes de noviembre del año 2022 en la Ciudad de Bogotá.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Jovanny Morales Olaya	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1070655794	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en saneamiento	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: JOHANA PATRICIA ALVAREZ	Nombre:
Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]	Tipo de documento: C.C.[ ] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 53044050	Número de documento:
Cargo: Representante legal[ ] Propietario[X] Encargado[ ]	Institución:
Firma:	Firma:

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

NOTA 1: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 2 y 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual haré llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de cadena, la cual será la que ellos indiquen; el propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Autorizo a las autoridades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que queda registrado en la presente acta.
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"
Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del código de procedimiento civil.

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

Número AS14S 217859	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 10 11 2022.
		ACTA DE VISITA NÚMERO: A S065001591

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Pulpa de fruta sabor a. Fresa	Pulpa de fruta sabor a Maracuya.	Pulpa de fruta sabor a Lulo
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	PSA - 001161 - 2017.	PSA - 001161 - 2017.	PSA - 001161 - 2017
Marca:	Hortypulpas SAS.	Hortypulpas SAS.	Hortypulpas SAS.
Presentación y Contenido neto:	1 kg.	1 kg.	1 kg

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión Secretaría Distrital de Salud Autorización Imprenta Distrital

Número AS14S 217859	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 10 11 2022
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AS0650001591

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	Na		Na		Na	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4# 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	Na		Na		Na	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Número AS14S 217859	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 10 11 2022
		ACTA DE VISITA NÚMERO: A5065001591.

REQUISITOS GENERALES						
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
No contiene palabras, 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. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	No		No		No	
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. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	No		No		No	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Jhonny Morales Olaya	Nombre: JOHANA PATRICIA ALVARO
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 1070655394	Número de documento: 53044050 Bta
Profesión u oficio: Tecnologo en saneamiento Firma:	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [+] Encargado [ ] Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital