Carolina del Príncipe 27 de Octubre de 2023

CUENTA DE COBRO 007

EMPRESA REGIONAL DE SERVICIOS GOMEZ PLATA LTDA
NIT 811.041.408-9

DEBE A:
WILLIAM ALBEIRO LONDOÑO

LA SUMA DE:
NOVECIENTOS MIL ($ 900.000)

POR CONCEPTO DE:

servicios prestados para el transporte de los víveres a las 5 unidades aplicativas rurales, con el fin de llevar los víveres necesarios para dar cumplimiento al contrato realizado entre empresa Regional de servicios ERS, y el Municipio de Carolina del Príncipe para el normal funcionamiento de los programas PAE /restaurante (almuerzo). **AUTORIZO ME CONSIGNE A LA CUENTA DE AHORRO A LA MANO BANCOLOMBIA 03156351995**

William A.
WILLIAM ALBEIRO LONDOÑO
CC 71.536.290

Powered by CamScanner

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA República de Colombia	**Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos**	Código: FO-M2-P5-094 Versión: 1 Fecha Aprobación: 13-03-2017

DATOS GENERALES.

CIUDAD: CAROLINA	FECHA: 12/05/2022	ACTA N°: VE-001-051502061456-FNUL5O
NÚMERO DE ADHESIVO:		
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL ANTIOQUIA		

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: OLGA MILENA GAVIRIA LONDOÑO						
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION:	C.C X	C.E	NIT	PE	Número de documento 32205505	
PLACA DEL VEHÍCULO STX 104			NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 051502061456102888			
TELEFONOS: 3206185069						
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: MILIANGEL2010@HOTMAIL.COM						
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 52B NO 52 169 BUENOS AIRES, CALLE 52B NO 52 169						
DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA		MUNICIPIO: CAROLINA				
BARRIO	**ZONA URBANA**	VEREDA				
CLASE DEL VEHÍCULO:	Camioneta X	Camión	Moto	Otro	Cuál:	
MARCA: JAC	MODELO: 2013	COLOR: BLANCO			TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: FURGON	
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN:				SI X	NO	
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 8:00 A.M. A 4:00 P.M.			NÚMERO DE TRABAJADORES 2			

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA.

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	0.0%
		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:			

EVALUACIÒN.	CALIFICACIÓN.
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el vehículo no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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 vehículo continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12.0	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12.0	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

Powered by CamScanner

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6.5	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	3.2.1:MANIPULADORES SIN CERTIFICADO MEDICO VIGENTE	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.)	13	6.5	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	3.4.1:NO RECIBEN CAPACITACION PERMANENTE	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				29.0	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15.0	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25.0	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

Quien atiende la visita autoriza el envío del acta por correo electrónico

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
93.0%	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	MENOR A 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

	NO	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

SE REALIZA LA VISITA EN LA TABLETA I.V.C.ALIMENTOS A VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS Y SE DEJAN LOS REQUERIMIENTOS QUE ARROJA EL ACTA DE VISITA

Por parte del propietario del vehículo:

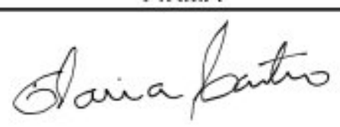
ESTE REQUEEIMIENTO ES DE SUMA IMPORTANCIA PARA LA SALUD Y EL BIENESTAR DE TODOS

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

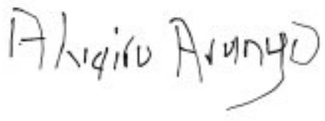
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 12/05/2022 en la ciudad de CAROLINA .De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del vehículo o quien 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	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	INSTITUCION
	GLORIA LUZ CASTRO DE LLANO	CC-21446766	TAS	SSSA

POR PARTE DEL VEHICULO:

FIRMA	NOMBRE	CÉDULA	CARGO
	ALVEIRO ARANGO VELASQUEZ	CC-8013222	CONDUCTOR

Powered by CamScanner

A: ACEPTABLE ;**AR**: ACEPTABLE CON REQUERIMIENTOS ;**I**: INACEPTABLE ;	
ACEPTABLE	Cuando cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
ACEPTABLE CON REQUERIMIENTOS	Cuando cumple parcialmente los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
INACEPTABLE	Cuando no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO	
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	
1.1 Diseño sanitario del vehículo. **Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.**	El vehículo está fabricado con materiales inalterables, resistentes a la corrosión y permiten una fácil limpieza y desinfección. El diseño de la unidad de transporte es hermético y tiene aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor en el caso de vehículos que transportan productos refrigerados o congelados. El diseño de la unidad de transporte permite la evacuación de las aguas de lavado, en caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos cuentan con un sistema de cerrado que lo aísle del exterior. No existe comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos llevan en el exterior la leyenda de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente y al producto que transporte.
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	
2.1 Condiciones de los equipos y utensilios **Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.**	La unidad transportadora cuenta con recipientes, canastillas y/o implementos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente para el tipo de producto transportado y son de material higiénico sanitario, protegiendo el producto de la contaminación y del contacto directo con el piso y otras superficies del vehículo. Los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección. Si el producto a transportar requiere alguna condición especifica de temperatura de conservación, el vehículo cuenta con un sistema adecuado que permite el monitoreo de temperatura.
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
3.1 Estado de salud **Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.**	No se observa evidencia que quien manipula los productos transportados padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, con probabilidad de contaminar los productos transportados, envases o embalaje que contengan alimentos , superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.
3.2. Reconocimiento Médico **Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4**	El manipulador cuenta con los certificados médicos, en los cuales consta la aptitud de este para manipular alimentos, estos certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización. Según la valoración del médico al manipulador, en caso de ser necesario se cuenta con resultados de laboratorio clínico u otros que sean necesarios para establecer la aptitud del manipulador en caso de que se sospeche de enfermedad trasmisible a los alimentos. En caso que el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el manipulador debe contar con certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.
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.**	Higiene personal: Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias (no consumen alimentos o bebidas, no fuman) durante el transporte y manipulación de los alimentos, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Dotación: Se cuenta con la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad. La vestimenta es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza. El manipulador se retira las joyas, relojes u otros accesorios, durante la manipulación del alimento. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben mantenerse limpios y en buen estado. Lavado de manos: En caso de observarse el descargue de productos, los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos y los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).
3.4. Educación y Capacitación **Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.**	El manipulador recibe capacitación continua y permanente acorde con la actividad que realiza. El manipulador durante la entrevista demuestra conocimiento de temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene del vehículo, Prevención de la contaminación cruzada, Control de temperatura, entre otros). Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos de la conservación del producto transportado que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones, y se evidencia a través de las prácticas de manipulación que éste realiza o a través de entrevistas.
4. SANEAMIENTO	
4.1 Limpieza del vehículo. **Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.**	La unidad de transporte es revisada previo al cargue de los alimentos o materias primas, asegurando que esta se encuentra en optimas condiciones de limpieza y desinfección.
5. REQUISITOS HIGIENICOS	

Powered by CamScanner

5.1 Condiciones de conservación del producto. **Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373.** **Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99.** **Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.**	No transporta conjuntamente sustancias peligrosas que representen un riesgo de contaminación del producto. En caso de transportar diferentes tipos de alimentos, estos se encuentran debidamente envasados y protegidos de manera separada, de forma que se evita la contaminación cruzada. En caso de transportar carnes o productos cárnicos comestibles no se transporta con otros tipos de productos. Los productos que requieren refrigeración o congelación son transportados a la temperatura exigida por la normatividad sanitaria vigente y se llevan registros. En el caso de vehículos que transportan productos de la pesca y que no tengan los equipos necesarios para garantizar temperaturas de refrigeración, estos cuentan con capas de hielo alternas entre el producto, la primera y última capa deben ser de hielo. Los productos de la pesca congelados o glaseados, se transportan garantizando temperaturas inferiores a - 18°C.
5.2 Empaque, Rotulado y vida útil. **Decreto 561 de 1984, Art. 73.** **Decreto 5109 de 2005.** **Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.**	El envase o embalaje se encuentra en buen estado, limpio y confiere protección adecuada al producto contra la contaminación. Los productos que lo requieran se encuentran rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente, en buenas condiciones y dentro de su vida útil para su consumo.

Powered by CamScanner