MUNICIPIO DE SOGAMOSO
MACROPROCESO: GESTIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD
PROCESO: SALUD AMBIENTAL

NIT: 891.855.130-1

S.G.C.

CÓDIGO: MGS-03-11-F-05	AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL EXPENDIO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	FECHA: 2022/01	VERSIÓN: 1

COPIA CONTROLADA

De conformidad con lo establecido en el Decreto N°1282 del 8 de agosto de 2016 y de la Resolución N°2016041871 del 7 de octubre de 2016, el 18 de octubre de 2018 venció la AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL de los establecimientos dedicados al almacenamiento y/o distribución, expendio de carne y productos cárnicos comestibles.

Desde el 19 de octubre de 2018 los expendios de carne deben cumplir con lo establecido en el Decreto N° 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios según la especie (*Artículo 5, Resolución N° 2016041871 de 2016*).

Por lo expuesto anteriormente, el Propietario, Representante Legal o interesado debió solicitar ante la Secretaría de Salud la AUTORIZACIÓN SANITARIA, diligenciando el "Formulario de Solicitud de Autorización Sanitaria para almacenamiento y/o distribución, expendio de carne y productos cárnicos comestibles".

Con base en lo anterior, la Secretaría de Salud de Sogamoso (Boyacá), mediante el presente documento otorga **AUTORIZACIÓN SANITARIA** al siguiente establecimiento dedicado al expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles:

RAZÓN SOCIAL:	**MOYANOS CARNES**	**N° INSCRIPCIÓN:**	**157591057594243**
DIRECCIÓN:	**CALLE 7 # 6 – 09**	**TELÉFONO:**	**3143484033**
PROPIETARIO:	**MAIRA CECILIA GAVIDIA PÉREZ**	**IDENTIFICACIÓN:**	**1.057.594.243**

La Resolución 2016041871 establece que, una vez recibida la Solicitud de Autorización Sanitaria, la Secretaría de Salud realizará la VISITA DE VERIFICACIÓN (Capítulo III: Seguimiento y emisión de la autorización sanitaria. Artículo 5, Numeral 2) durante la cual se tendrán en cuenta los siguientes criterios: a) CUMPLIMIENTO de requisitos obligatorios, caso en el cual se otorgará la Autorización Sanitaria. b) NO CUMPLIMIENTO de requisitos obligatorios, caso en el cual el establecimiento no podrá realizar la actividad hasta tanto se corrijan los hallazgos encontrados.

Los expendios de carne que realicen actividades sin haber obtenido la Autorización Sanitaria, serán objeto de medidas sanitarias de seguridad y sanciones a que haya lugar, previstas en los Artículos 576 y 577 de la Ley 9 de 1979 y Capítulo III del Título III del Decreto N°1500 de 2007.

Se expide la presente AUTORIZACIÓN SANITARIA en el municipio de Sogamoso, el primero (1) de abril del dos mil veintidós (2022).

ESTE DOCUMENTO ES VÁLIDO SÓLAMENTE EN ORIGINAL

NUBIA YOLIMA MESA ROMERO
Secretaria de Salud

Comprometidos por la CALIDAD del servicio
"SUAMOX, Ciudad del Sol"

Powered by CamScanner

CIRCULAR EXTERNA Nº 200-059

DE: SECRETARÍA DE SALUD
PARA: EXPENDEDORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES
ASUNTO: ACTUALIZACIÓN AUTORIZACIÓN SANITARIA
FECHA: SOGAMOSO, 15 DE MARZO DE 2022

En cumplimiento a requerimientos del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos "INVIMA", se actualizó el procedimiento MGS-03-11, denominado "VISITAS DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO", entre los que está la carne.

Por tanto, se modificó el formato de Autorización Sanitaria MGS-03-01-F-28 de 2016 para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles, en cuanto a código, título, fecha y versión, en adelante se deberá presentar el formato con código MGS-03-11-F-05 de 2022, con el siguiente encabezado:

AÑO	CÓDIGO	TÍTULO	FECHA	VERSIÓN
2022	MGS-03-11-F-05	**AUTORIZACIÓN SANITARIA** ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL EXPENDIO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	2022/01	VERSIÓN: 1

En relación a la Autorización Sanitaria de 2016 con código MGS-03-01-F-28, a partir de la fecha, queda derogada.

AÑO	CÓDIGO	TÍTULO	FECHA	VERSIÓN
2016	MGS-03-01-F-28	**AUTORIZACIÓN SANITARIA** ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN, EXPENDIO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	2016/12	VERSIÓN: 1

Es importante recordar que los expendios de carne que realicen actividades sin haber obtenido la Autorización Sanitaria, serán objeto de medidas sanitarias de seguridad y sanciones a que haya lugar, previstas en los Artículos 576 y 577 de la Ley 9 de 1979 y Capítulo III del Título III del Decreto N°1500 de 2007.

Cordialmente,

NUBIA YOLIMA MESA ROMERO
Secretaria de Salud

Proyectó: Gladys D.

Comprometidos por la CALIDAD del Servicio
"SUAMOX, Ciudad del Sol"

Powered by CamScanner

De conformidad con lo establecido en el Decreto N°1282 del 8 de agosto de 2016 y de la Resolución N°2016041871 del 7 de octubre de 2016, el 18 de octubre de 2018 venció la AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL de los establecimientos dedicados al almacenamiento y/o distribución, expendio de carne y productos cárnicos comestibles.

Desde el 19 de octubre de 2018 los expendios de carne deben cumplir con lo establecido en el Decreto N° 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios según la especie (Artículo 5, Resolución N° 2016041871 de 2016).

Por lo expuesto anteriormente, el Propietario, Representante Legal o interesado debió solicitar ante la Secretaría de Salud la AUTORIZACIÓN SANITARIA, diligenciando el "Formulario de Solicitud de Autorización Sanitaria para almacenamiento y/o distribución, expendio de carne y productos cárnicos comestibles".

Con base en lo anterior, la Secretaría de Salud de Sogamoso (Boyacá), mediante el presente documento otorga **AUTORIZACIÓN SANITARIA** al siguiente establecimiento dedicado al expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles:

RAZÓN SOCIAL:	**DISTRIBUIDORA BIFF**	**N° INSCRIPCIÓN:**	**1675946368138**
DIRECCIÓN:	**CARRERA 11 # 19 – 71**	**TELÉFONO:**	**3102199906**
PROPIETARIO:	**BARBARA MOGOLLÓN SANABRIA**	**IDENTIFICACIÓN:**	**46.368.138**

La Resolución 2016041871 establece que, una vez recibida la Solicitud de Autorización Sanitaria, la Secretaría de Salud realizará la VISITA DE VERIFICACIÓN (Capítulo III: Seguimiento y emisión de la autorización sanitaria. Artículo 5, Numeral 2) durante la cual se tendrán en cuenta los siguientes criterios: a) CUMPLIMIENTO de requisitos obligatorios, caso en el cual se otorgará la Autorización Sanitaria. b) NO CUMPLIMIENTO de requisitos obligatorios, caso en el cual el establecimiento no podrá realizar la actividad hasta tanto se corrijan los hallazgos encontrados.

Los expendios de carne que realicen actividades sin haber obtenido la Autorización Sanitaria, serán objeto de medidas sanitarias de seguridad y sanciones a que haya lugar, previstas en los Artículos 576 y 577 de la Ley 9 de 1979 y Capítulo III del Título III del Decreto N°1500 de 2007.

Se expide la presente AUTORIZACIÓN SANITARIA en el municipio de Sogamoso, a los quince (15) días del mes de julio del dos mil veintidós (2022).

ESTE DOCUMENTO ES VÁLIDO SÓLAMENTE EN ORIGINAL

NUBIA YOLIMA MESA ROMERO
Secretaria de Salud

Comprometidos por la CALIDAD del servicio
"SUAMOX, Ciudad del Sol"

Powered by CamScanner

invima

FORMATO

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

NIT: 891.856.1361

CIUDAD: Sogamoso FECHA: 29-08-2023 ACTA N°:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud de Sogamoso

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Inversiones El Dorado SAS.

CÉDULA / NIT: 891185564579 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 15754891185564579

*NOMBRE COMERCIAL: Pollo El Dorado - Frutería Sogamoso III

*DIRECCIÓN: Carrera 10# 13-02 MATRÍCULA MERCANTIL: 9998.

*DEPARTAMENTO: Boyacá *MUNICIPIO: Sogamoso

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

Otro [ ] Cuál: Centro.

TELÉFONOS: (8) 7706-42 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: gerencia@inversioneseldorado S.A.S.

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Inversiones El Dorado SAS.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 891185564579

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Fabio Dominguez Prada

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 13.837.574.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 10# 13-02.

*DEPARTAMENTO: Boyacá *MUNICIPIO: Sogamoso

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D. 8am-6pm. *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [ ] Porcina [ ] Aves [X]

Otras especies

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [X] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	07/07/2022	FAVORABLE	X		95. %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		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.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Ley 9/1979. Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010. Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 1, 2, 10.)*	2	(1)	0	La construcción no es apropiada de plagas, comparte espacios en zonas aledañas con otros expendios. El sitio es reducido para la correcta circulación de personal, materia prima equipos, lota. etc. C

dl.

1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)*	(2)	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)*	2	(1)	0	Se observa techo (fdd) falso empañ. que no es limpiado con frecuencia. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)*	(3)	1,5	0	C
1.5	**Programa de Mantenimiento de Instalaciones.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	(1)	0,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)*	(5)	2,5	0	C
2.2	**Condiciones de los equipos de conservación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)*	6	(3)	0	Se observa congelador blanco. "horizontal", que no cierra por cantidad de producto acumulado, adicionalmente el equipo presenta desprendimiento de pintura y presencia de oxido en la parte externa de la tapa. C
2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	(1)	0,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9%	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 (signos/lesiones).** *(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 85. Numeral 21.2)*	6	3	0	
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15. Numerales 1; Artículo 67; Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13. Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15. Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19, Artículo 67; Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0	de aseo personal manipulador sin capacitación.
3.4	**Dotación personal.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17; Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5	0	
3.5	**Educación y Capacitación.** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	3	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19%	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción de materia prima.** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007. Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6	3	0	
4.2	**Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3	1,5	0	C
4.3	**Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3, Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31)	3	1,5	0	NA C

Powered by CamScanner

4.4	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Art. 425; Decreto 1500/2007, Artículo 8, Parágrafo 1; Decreto 2270 de 2012 Artículo 8; Resolución 3099 2010 Artículo 17, Numeral 3.3.2.2; Literal b; Numeral 3.3.2.3; Literal a, Artículo 56; Numeral 2.1; 2.2. 8; Artículo 67; Numeral 27; Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral 2, 4; Artículo 130; Numeral 27; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.2; 2.1; Artículo 54; Numerales 5, 5; Artículo 55; Numerales 21, 22)	5		0	
4.5	**Condiciones de almacenamiento.** (Resolución 3099/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.2; Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3; Literal j; Artículo 67; Numeral 31, 32; Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130; Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.3; Artículo 54; Numeral 2; Artículo 55; Numeral 30, 32, 36)	5	2,5	0	los equipos presentan exceso de materia prima. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,5%	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3099/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)	6	3	0	
5.2	**Residuos líquidos.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3099/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.4; Artículo 55: Numeral 20, 32)	3	1,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3099/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)	5	2,5	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)	6	3	0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3099/2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6	3	0	C
5.6	**Soportes documentales.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28%	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

Powered by CamScanner

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Condiciones del área de desposte o sección de despresa.** *(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; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55, Numeral 32)*	4	2	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4.	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

NA: [ ] C: [X]

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
89,5	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI [Xp] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

NINGUNA

VII. NOTIFICACIÓN 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 29 de mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Sogamoso.

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		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	Analucia RU.	FIRMA:	
NOMBRE:	Ana lucia Rodriguez U.	NOMBRE:	ALEXANDRA FAJARDO PEÑA
CÉDULA:	52. 927. 549.	CÉDULA:	7057580330
CARGO:	Mvt - contratista.	CARGO:	VENDEDORA PUNTO DE VENTA
INSTITUCIÓN:	Secretaria de Salud.	INSTITUCIÓN:	

Powered by CamScanner

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

invima

NIT: 891.855.130-1

CIUDAD: Sogamoso FECHA: 08 / Mayo 2023 ACTA N°:

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud de Sogamoso.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Parra Alfonso Martha Esperanza

*CÉDULA / NIT: 1053535919-1 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 15359105353535919

*NOMBRE COMERCIAL: Distrilac Ebenezer

*DIRECCIÓN: Cra 11 # 19-48 LC 101. MATRICULA MERCANTIL: 70897

*DEPARTAMENTO: Boyaca *MUNICIPIO: Sogamoso

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

Otro [ ] Cuál: Los Alisos

TELÉFONOS: 311 460 1075. FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: marthaparraalfonsoysalon@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Martha Esperanza Parra Alfonso

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento:

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Martha Esperanza Parra Alfonso.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 11 # 19-18 LC 101

*DEPARTAMENTO: Boyaca *MUNICIPIO: Sogamoso

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lun-Domingo 8:am-7 pm *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	24 Febrero 2022.	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	78 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		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.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	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)	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	(0,75)	0	-Detras de las neveras se evidencia desprendimiento de pintura por humedad - Piso se evidencia desgaste lo que impide una buena limpieza y desinfección. -Area de troceado la unión entre piso y pared no es redondeada. C
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)	0,75	0	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)	1,5	0	C

C

Powered by CamScanner

	de exhibición y venta (Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9.25%	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. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.)*	6	3	0	- Se observa caucho de refrigerador de queso con deterioro. tambien se observa en el mismo acumulacion de hielo.	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	3	0	Se observa estanteria en el area de exhibicion y Ventas con desprendimiento de pintura.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6%	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	3	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1. 2, 3, 4)*	3	1,5	0		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	3	0		C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)*	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

4	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	2,5	0	- No cuentan con tanque de almacenamiento de Agua. - No cuentan con kit de ph y cloro para la toma de Parametros diarios. y no se lleva registro del mismo.	C
4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5	1,25	0		C
4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5	1,25	0		C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8		0		C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	Se observa estanteria de exhibicion con falta de limpieza, debajo de refrigeradores hay acumulacion de tierra, en el area de troceado se observa particulas de queso en el suelo.	C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4	2	0	- formatos de temperatura incompletos - No diligencian formatos del plande Saneamiento basico.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20.5%	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta	

5	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	4	0	- No se lleva un control de primeras entradas y primeras Salidas que garantice la rotacion del producto.	C

Powered by CamScanner

	...jo y conservación de ...ductos refrigerados o ...ongelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 551 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 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)	4,5	0	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	(4)	0	- No cuenta con un area destinada para el almacenamiento de Producto Vencido o destinado a devolución. - Se encontraron 3 salchichones cervecero ahumado de 900gr. con F.V. 15/01/2023, 6 frascos de salsa con Vinagre de 500cc marca Salcicol con F.V. 04/08/2022, 2 Frascos de salsa de mora de 810g con F.V. 04/04/2023 y uno sabor Kiwi 25/04/2023
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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)	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5%	La calificación 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	
77.75%		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.
	X	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. 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 | X | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se toma evidencia Fotografica de la destrucción del producto Vencido encontrado y de la Visita de inspección.

Por parte del establecimiento:

Ninguna

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 Mayo del año 2023 en la Ciudad de Sogamoso.

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:		FIRMA:	
NOMBRE:	Linda Lizeth Garcia P.	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.054.551.936.	CÉDULA:	
CARGO:	Contratista	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Secretaria de Salud de Sogamoso	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Alexander Alarcon	NOMBRE:	
CÉDULA:	74080913 501	CÉDULA:	
CARGO:	Propietario	CARGO:	

Powered by CamScanner