Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos Transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 008971

Subred: SUR OCCIDENTE — Número de Inscripción: _____
Unidad de Servicios de Salud: SANTIAGO — Número de Carpeta: _____

1. IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

1.1 Línea del inventario: Alimentos secos y refrigerados	
1.2 Actividad: Vehículo Transportador de Alimentos	
1.3 Dirección donde se realiza la inspección: Calle 100 Cra 99	
1.5 Localidad: Noveno	1.6 UPZ
1.7 Barrio: Comuneros	
1.8 Nombre del propietario del vehículo: Jose Jobany Sosa	1.10 Teléfono:
1.9 Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT. [ ] 1.13 Número: 80164485	1.11 Email:
1.12 Dirección de Notificación: Calle 297 H-20	
1.13 Nombre del Conductor: Jose Jobany Sosa	1.14 Teléfono:
1.15 Tipo de documento: C.C [X] C.E. [ ] 80164485	1.16 Número:
1.17 Nombre del propietario del producto:	1.18 Teléfono:
1.19 Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] 1.22 Número:	1.20 Email
1.21 Tipo de vehículo: Camión [X] Camioneta [ ] Tracto-camión [ ] Remolque [ ] Trailer [ ] Otro [ ] Cual:	
1.22 Tipo de carrocería: Cabinado [ ] Van [ ] Furgón [ ] Capacete [ ] Botellero [ ] SRS [ ] Tanque [ ] Otra [ ] Cual: Estacca	
1.23 Modelo: 1998 — 1.24 Marca: Chevrolet — 1.25 Color: Blanco Azul — 1.26 Placa: SQB 349	
1.27 Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]	
1.28 Horario y día de funcionamiento: Domingo sabado	1.29 Número de trabajadores: 02
1.30 Tipo de alimento que transporta: Harinas, grasas, procesados, abarrotes y Frutas.	
1.31 Tipo de materias primas que transporta: los asignados	

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Día	Mes	Año

Favorable	[ ]	% De cumplimiento de la última inspección	N/A %
Favorable con requerimientos	[ ]		
Desfavorable	[ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación	[ ]	Solicitud del interesado	[X]	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		CALIFICACIÓN
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 la **parcialmente** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico	C	Marque con una X cuando la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medidas Sanitarias de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

Cra 32 No. 12 – 81
Tel: 364 9090

invima
ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo (Decreto 561 del 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4)	12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta		

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
2. EQUIPO 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	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta		

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
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	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

Cra 32 No. 12 – 81
Tel: 364 9090

Powered by CamScanner

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
CONTINUACIÓN 3 PERSONAL MANIPULARDOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
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	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
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	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Cra 32 No. 12 – 81
Tel: 364 9090

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos Transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 008971

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		Concepto	Nivel de cumplimiento
97 %	X	Favorable	90 – 100%
		Favorable con requerimientos	60 – 89,9%
		Desfavorable	<59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☐ No ☒

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

NIA

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que interv inieron en la visita, hoy 28 del mes de agosto del año 2024 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 cinco (5) días contados a partir de la realización de la vis ita.

FUNCIONARIO DE SALUD (1)	FUNCIONARIO DE SALUD (2)
Nombre: Alberto Matheus	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 80503409	Número de documento:
Cargo: Tecnico ambiental	Cargo:
Firma: ACB	Firma:
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**TESTIGO**
Nombre: Jose Jobany Sosa	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT. ☐	Tipo de documento:
Número de documento: 80164485	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma:	

Cra 32 No. 12 – 81
Tel: 364 9090

Powered by CamScanner

CERTIFICADO DE CAPACITACION

MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS



N° de Certificado.
10204
Nombre:
JOSE JOVANI SOSA PORRAS
80.164.485 De BOGOTA

07/10/2023 FECHA DE EXPEDICION
07/10/2024 FECHA DE VENCIMIENTO

Certificamos al portador del presente documento haberse capacitado en el Manejo Higiénico de alimentos con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento con la resolución 2674/2013

Este carnet es personal e intransferible, no es valido en fotocopia o con enmendaduras

Si encuentra este carnet comuniquese con

310 2114961

certificatefs@gmail.com

Firma autorizada

CERTIFICATE F.S.