

E.S.E. **SUBRED SUBCUBANTE**

Fecha: **15 07 2024**

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO			
ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:	
Razón social: EVEREST RM B SAS			
Nombre del establecimiento: EVEREST RM B			
NIT: 901405570-4	Serie: UNICA		
Dirección: CL 8F BIF 21			
Ubicación: AO Aplica			
Localidad: KENNEDY		UPZ:	
Barrio: VALLADOLID		Teléfonos: 3183418109	
Correo electrónico para notificación: EVEREST.RMBASAS@GMAIL.COM			
Nombre propietario: EVEREST RM B SAS			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: 901405570-4	
Nombre representante legal: DUBEN DARIO MEJIA GONZALEZ			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: 79954038	
Dirección de notificación: CL 8F BIF 21			
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03276237			
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS			
Intervención: CAFETERIAS, PAQUETERIA, FRUTERIA			
Tipo de establecimiento: PAQUETERIA			
Número de trabajadores: 2		Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro ☐	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro ☐			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección
		Favorable con requerimientos ☒	
		Desfavorable ☒	
MOTIVO DE LA VISITA			
Programación ☐	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			
Acceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Acceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	

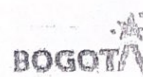
*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/6

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	②			EL ESTABLECIMIENTO ESTA UBICADO EN LUGAR ALEJADO DE FOCOS DE INFECCIONES. NO ES UNO COMO DOMINIO.
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	②			PISOS - PAREDES: SIN OÍENI, PULCRITUD, SUPERFICIES EN COLOR CLARO, IMPERMEABLES, LAVABLES, NO ABORRENTES. DRENAJES: PROTEGIDOS POR REJILLA.
1.3 Techos, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	②			TECHO: SIN CRISTAL, NI ACUMULACIÓN DE SUCIEDAD, RESISTENTE, LISO. ILUMINACIÓN: NATURAL Y ARTIFICIAL, INSTALACIONES ELÉCTRICAS PROTEGIDAS.
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	④			EL ESTABLECIMIENTO DISPONE DE SERVICIOS SANITARIOS EN MATERIAL HIGIENICO. EL BAÑO SE MANTIENE LIMPIO Y CON DOTACIÓN DE IMPLEMENTOS NECESARIOS PARA LA HIGIENE PERSONAL.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				10 La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

Impresión: Subsecretaría de Salud Pública



2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	5			Los equipos y utensilios para el desarrollo de la actividad son de fácil limpieza y desinfección, resistentes al uso y a la corrosión, buena permite la medición de temperatura. C
2.2 Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	7			Los equipos y utensilios son de acabado liso, no poroso, no absorbente y no tienen defectos, o grietas donde puedan acumularse partículas de alimentos. 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 (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	7			El establecimiento implementa medidas preventivas y correctivas necesarias, aún de verificar el estado de salud de los manipuladores de alimentos. C
3.2 Reconocimiento Médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2			Los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico el cual consta la aptitud para manipular alimentos. 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.)	7			Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias, vestimenta color claro, también desinfectante de manos. C

Impresión: Inspección interna Distrito CDO

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	0		EL PLAN DE CAPACITACIÓN SE ENCUENTRA INCOMPLETO FALTA LISTADO DE ASISTENCIA EVALUACIÓN DE IMPACTO.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				18 La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Control de materias primas e insumos (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 535 de 2013.)	5			PRESENTA DOCUMENTOS QUE SEÑALAN EL ORIGEN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, PARA GARANTIZAR LA CALIDAD E INOCUIDAD.
4.2 Prevención de la contaminación cruzada (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9			EL ESTABLECIMIENTO PREVIENE LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS QUE HAYAN ESTADO EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, SE LAVAN Y DESINFECTAN.
4.3 Manejo de temperaturas (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7			SE REGISTRA DE LEGÍTIMO DE TEMPERATURA DE LA NEVERA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
4.4 Condiciones de almacenamiento (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4			LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SON ALMACENADOS EN UN SITIO SEGURO Y PROTEGIDO.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25 La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Suministro y calidad de agua potable (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7			El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que realiza. Sistema de almacenamiento de agua. C
5.2 Residuos líquidos (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4			Sistema de desagüe, permite la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando el cúmulo de estos. 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			Cuenta con recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, en material sanitario. C
5.4 Control integral de plagas (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	9			No se evidencia presencia de plagas o daño ocasionado por ellas, se cuenta con medidas de control de tipo preventivo para evitar su aparición. C
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013, Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1)	7			Condiciones de limpieza y desinfección en todas las áreas, equipos y utensilios, faltan registros de seguimiento diario. C
5.6 Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	2			Falta completar el documento físico del plan de saneamiento e implementarlo cada programa. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				285
				La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO	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
93.5	☒ Favorable	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. 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	
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 SOCIALIZAN HALLAZGOS Y EVIDENCIADOS, SE REALIZA MANEJO ACUERDO 634 DE 2015 REGISTRO DE ALIMENTOS VEGETALES. SE VERIFICA NORMA DE ROTULADO A 3 PRODUCTOS NACIONALES.
Por parte del establecimiento:	Ninguna.

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 15 del mes de JULIO 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 (5) días contados a partir de la realización de la visita	
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: ROLY MONTE JIMENEZ	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1033691645	Número de documento:
Profesión u oficio: TEGELERA AUDIENCIA STA	Profesión u oficio:
Firma: ROLY J.	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	TESTIGO
Nombre: RUBEN DARIO MOJICA GONZALEZ	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: 79954038	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☒ Propietario ☐ Encargado ☐	Firma:
Firma: RUBEN DARIO MOJICA GONZALEZ	

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, acarrearán 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"