CHS
DE LA PLANTA

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

AS10E

Acta Número 999957

Subred: INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE Número de Inscripción: AS00001379

Unidad de Servicios de Salud: CENTRO ORIENTE ESE Número de Carpeta: _____

Fecha:	02	03	2020	Número de Inscripción: AS00001379

Tipo de establecimiento: Ensamble menú ☐ Ensamble refrigerio ☒

CÉDULA ESTABLECIMIENTO

Razón social: UNIÓN TEMPORAL MS-360			
Nombre del establecimiento: UT MS-360			
NIT: 901137546-7		Sede: NO TIENE	
Dirección: AK 80 16 C 51		Localidad: FONTIBON	
UPZ: GRANJAS DE TECHO	Teléfono 1 7436568	Teléfono 2: 7436572	
Barrio: EL VERGEL		Correo electronico: GERENCIA@MME.COM.CO	
Nombre propietario: UNION TEMPORAL MS-360			
Tipo de documento: C. C. ☐ C. E. ☐ NIT. ☒		Número documento: 901137546-7	
Nombre representante legal: DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA			
Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐		Número documento: 1032474272	
Persona que atiende la visita: LUZ MIRIAM FLOREZ		Cargo: DIRECTORA TECNICA	
Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐		Número documento: 52262890	
Dirección de notificación: AK 80 16 C 51			
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒			
Número matrícula mercantil del establecimiento: NO TIENE			
La matrícula mercantil del establecimiento está actualizada: SI ☐ NO ☒			
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		Tipo de establecimiento: PLANTA ENSAMBLE DE REFRIGERIOS	
Intervención: PROYECTO VIGILANCIA INTENSIFICADA REFRIGERIOS ESCOLARES Y CATERING DE ALIMENTOS			
Número de trabajadores: 120		Horario: diurno ☒ 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	DIA	MES	AÑO			
	23	01	2020	Favorable ☒ Favorable con requerimientos ☐ Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	97 %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación	☒	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 con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

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.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

EVALUACIÓN		
No aplica	**NA**	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice po r 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.

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.)	2 X	1	0	✓ Se realiza observación de procesos realizados en planta evidenciando flujo logico de los procesos. **C**
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	2	1 X	0	x Desprendimiento de pintura en algunas partes del piso en pasillos. **C**
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8.)	2	1 X	0	x Algunas tejas presentan deterioro de material (sobre cuartos frios). **C**
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	4 X	2	0	✓ Cuentan con lavamanos de accionamiento no manual en diferentes áreas de la planta. ✓ Se observa sanitarios funcionales, limpios con dotación completa. **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** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3.)	3	1,5 X	0	x Desprendimiento de pintura en parte del piso de cuartos frios. ✓ presentan registros de verificación de termometros semanales. **C**

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.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

2.2 **Superficies y materiales de contacto con el alimento** Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10. Artículo 17 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	**4** X	2	0	✓ Empaque desechable segregado-rotulado protegido y almacenado en área asignada para tal fin. **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5.5	La calificación del bloque corresponde al 7% 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** X	3,5	0	✓ Se evidencia personal sin afecciones de salud aparente. ✓ Presentan plan de contingencia en cuanto a novedades del estado de salud del personal. **C**
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	**2** X	1	0	✓ Presentan Certificados Médicos de todo el Personal sin ninguna novedad. **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).	**7** X	3,5	0	✓ El Personal Cuenta con dotación completa de Color claro. ✓ Se observa implementación de buenas practicas higienicas **C**
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13).	**4**	2 X	0	* El personal NO tiene claridad de algunas de las funciones a su Cargo; (NO registran algunas temperaturas durante el transporte). * Ultima Capacitación: 20-02-2020 Tema: Alimentos, Condiciones basicas de higiene, BPM. **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

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.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	9 X		0	✓ No se evidencia riesgo de contaminación cruzada durante los procesos observados en planta. C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5)	8 X	4	0	✓ Se observa protección de productos manejados a granel. C
4.3 **Manejo de temperaturas** Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, y 5.)	7 X	3,5	0	x Presentan planillas de Control de temperatura incompletas durante transporte de refrigerios. * Se realiza toma de temperaturas: • wrap con pernil de cerdo y queso doble crema: 3.4°C • yogurt semidescremado: 2.1°C • Croissant de Queso: 3.5°C C
4.4 **Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 6, 8); Artículo 17 Numeral 5)	6 X	3	0	✓ Presentan registros para seguimiento a trazabilidad. NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26,5	La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta

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.)	7 X	3,5	0	* Se realiza toma de pH: 6.8 y Cl: 0.6 en lavamanos ingreso personal. ✓ Limpieza de tanques Fecha: 15-01-2020 Por: Fumigramos. C

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital IDI

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.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

CONTINUACIÓN 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4)	4 X	2	0	✓ Drenajes funcionales en todas las áreas. C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 18, Numeral 11.)	4 X	2	0	✓ Se observa buen manejo de residuos solidos. C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	✓ Durante la visita no se evidencia rastro ni presencia de plagas. C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7 X	3,5	0	✓ Se observa áreas limpias y organizadas. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 X	1	0	✓ Presentan procedimientos escritos de todos los procesos observados en planta. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

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.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
91%	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	NINGUNA
Número del acta de toma de muestras	NO TIENE

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

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 la autoridad sanitaria: Se socializa estrategia de autoregulación, Negocios Saludables, Negocios Rentables
No se evidencian productos de temporada Semana Santa
Anexos: · 10 Formatos de verificación de rotulado de productos · Acta espacio libre de humo
· 12 Folios de análisis de laboratorio de producto
· 15 Folios de Actas de devolución de productos
La planta realiza el ensamble de 190.000 refrigerios diarios aproximadamente y cuenta con 50 rutas de entrega de refrigerios.

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 02 del mes de Marzo del año 2020 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 (1)		FUNCIONARIO DE SALUD (2)	
Nombre:	Sandra Eliana Castellanos D.	Nombre:	SANDRA MILENA HAYTON J.
Tipo de documento:	Cédula	Tipo de documento:	Cédula
Número de documento:	52 382 264	Número de documento:	52974716
Cargo:	Ing. Alimentos	Cargo:	TEC SANEAMIENTO
Firma:	SANDRA CASTELLANOS	Firma:	
PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA		**TESTIGO**	
Nombre:	Jeimmy Ruiz	Nombre:	
Tipo de documento:	C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐	Tipo de documento:	
Número de documento:	52962890	Número de documento:	
Cargo:	Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:	
Firma:			

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.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

CODIGO DE INSCRIPCIÓN DE LA PLANTA

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD

INSCRIPCIÓN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

Negocios Saludables Negocios Rentable$

No. de registro:	AS00001379	Fecha de registro:	7/26/2019
Ya ha sido objeto de visita de IVC por parte de la SDS:	Si	Número del acta de la última visita IVC:	AS10E999926

CÉDULA ESTABLECIMIENTO

Tiene Matrícula mercantil:	No		
Nombre del establecimiento:	UT MS-360		
Dirección:	AK 80 16C 51	Localidad:	9-Fontibón
UPZ:	GRANJAS DE TECHO	Barrio:	EL VERGEL
Teléfono 1:	7436568	Teléfono 2:	7436572
Nombre propietario:	UNION TEMPORAL MS-360		
Tipo documento:	3-NIT	Número documento:	901137546-7
Tiene representante legal?	Si		
Nombre representante legal:	DAIRO ANDRÉS SANDOVAL CARRANZA		
Tipo doc. rep. legal:	1-Cédula ciudadanía	Número doc. rep. legal:	1032474272
Correo Electrónico:	GERENCIA@MME.COM.CO		
Dirección de notificación	AK 80 16C 51	Correo electrónico de notificación	gerencia@mme.com.co
Ciudad de notificación	Bogotá	Autoriza notificación electrónica?	Si
Actividad económica principal:	Plantas de ensamble de refrigerios	Su establecimiento se encuentra ubicado dentro de:	Ninguna
En su establecimiento se desarrollan otras actividades económicas de su propiedad o de un tercero:	No		

Salir

2019. @ Todos los derechos reservados
*Habeas data
*Términos y condiciones