ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

CIUDAD: CHIA FECHA: 13/09/2024 ACTA N°: 051-032020-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: CARNES CHIA SAS

NOMBRE COMERCIAL: CARNES CHIA SAS

CÉDULA / NIT: 901250378 - 9 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25175901250378 - 9

DIRECCIÓN: CARRERA 12 # 8 - 24 MATRICULA MERCANTIL

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: URBANO BARRIO: CENTRO HISTORICO

TELÉFONOS: 8636084 CORREO ELECTRÓNICO: carneschia65@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: GRACIA NESTOR

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 80398399

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: GRACIA NESTOR

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 80398399

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: 901250378 - 9

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: Sin información carneschia65@hotmail.com

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO:

CÓDIGO CIIU: NO DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

SOLICITUD DEL INTERESADO

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumple(C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento cumple con una parte de la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumple (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Crítico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud publica y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a avaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC **Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)**

REVISIÓN DOCUMENTAL

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Manifiesto de recolección de residuos por gestor, Actas de tratamiento y disposición final	X		

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1 EDIFICACION E INSTALACIONES	C	CP	NC	NA	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.*	2.00	1.00	0.00	2.00	
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.*	2.00	1.00	0.00	2.00	
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.*	2.00	1.00	0.00	2.00	Techo en área anterior del establecimiento no es de material liso,

ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

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.*	3.00	1.50	0.00	3.00	Dispensador toallas no tiene producto.
1.5 Programa de Mantenimiento de Instalaciones. *Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.*	1.00	0.50	0.00	1.00	No presenta.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**7.00**				La calificación del bloque corresponde al 10.00 % del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**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.*	**5.00**	2.50	0.00	**5.00**	
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.*	6.00	3.00	0.00	6.00	Leve acumulo de suciedad parte interna de cauchos neveras.
2.3 Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. *Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.*	1.00	0.50	0.00	1.00	No presenta programa mantenimiento instalaciones.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**8.00**				La calificación del bloque corresponde al 12.00 % del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**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 55: Numeral 21.2. .*	**6.00**	3.00	0.00	**6.00**	
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.*	2.00	1.00	0.00	2.00	No presentan certificado médico de 1 manipulador.
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.*	**6.00**	3.00	0.00	**6.00**	
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.*	**5.00**	2.50	0.00	**5.00**	
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.*	**3.00**	1.50	0.00	**3.00**	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**21.00**				La calificación del bloque corresponde al 22.00 % del total del acta
4. REQUISITOS HIGIENICOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**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.*	**6.00**	3.00	0.00	**6.00**	

ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

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.*	3.00	1.50	0.00	3.00	
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 Articulo 55: numeral 31.*	3.00	1.50	0.00	3.00	Rotulado carne molida incompleto
4.4 Manejo de temperaturas. *Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; 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, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32.*	7.00				
4.5 Condiciones de almacenamiento. *Resolución 3009/2010, 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.*	5.00	2.50	0.00	5.00	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**22.50**				La calificación del bloque corresponde al 24.00 % del total del acta

5. SANEAMIENTO	C	CP	NC	NA	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 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3.*	6.00	3.00	0.00	6.00	
5.2 Residuos líquidos. *Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2,4; Artículo 55: Numeral 20, 32.*	3.00	1.50	0.00	3.00	
5.3 Residuos sólidos. *Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20.*	5.00	2.50	0.00	5.00	Caneca de residuos presenta tapa dañada.
5.4 Control integral de plagas. *Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.*	6.00	3.00	0.00	6.00	
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12Resolución 3009/2010, Articulo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38.*	6.00	3.00	0.00	6.00	
5.6 Soportes documentales. *Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11.*	2.00	1.00	0.00	2.00	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**25.50**				La calificación del bloque corresponde al 28.00 % del total del acta

6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
6.1 Condiciones del área. *Resolución 242/2013, Artículo 22: Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32.*	4.00	2.00	0.00	4.00	Se evidencia contacto entre canales, en cuarto frio.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**2.00**				La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO

86.00

CONCEPTO

FAVORABLE

X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

DESFAVORABLE

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.

ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS TOMADAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

1.3 Techo en área anterior del establecimiento no es de material liso, , 1.4 Dispensador toallas no tiene producto .,1.5 No presenta.,2.2 Leve acumulo de suciedad parte interna de cauchos neveras.,2.3 No presenta programa mantenimiento instalaciones .,3.2 No presentan certificado médico de 1 manipulador.,4.3 Rotulado carne molida incompleto,5.3 Caneca de residuos presenta tapa dañada.,6.1 Se evidencia contacto entre canales, en cuarto frio.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO	FECHA LIMITE PLAZO:
	13/09/2024	

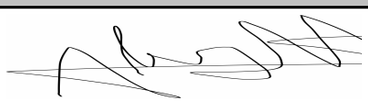
VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de septiembre del año 2024 en la Ciudad de CHIA, CUNDINAMARCA.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

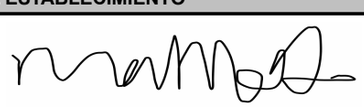
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:		
NOMBRE:	ALEJANDRO CIFUENTES HERRERA	
CÉDULA:	1072713959	
CARGO:	VETERINARIO	
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE CHIA	

FIRMA:	
NOMBRE:	
CÉDULA:	
CARGO:	
INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:		FIRMA:
NOMBRE:	Marta Cecilia Alfonso	NOMBRE:
CÉDULA:	35474203	CÉDULA:
CARGO:	Administrador	CARGO:

ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

NO AUTORIZA TOMA DE EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

NO SE REALIZÓ TOMA DE REGISTRO FOTOGRÁFICO