

E.S.E.: Sub Red Centro Oriente Fecha: 05 06 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: <u>NUEVO</u>	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
Razón social: <u>NO APLICA</u>		
Nombre del establecimiento: <u>COSTAMAR</u>		
NIT: <u>52 380 369</u> -DV: <u>0</u>	Sede: <u>2</u>	
Dirección: <u>KE 25 22 12 lc 101</u>		
Ubicación: <u>NO APLICA</u>		
Localidad: <u>MARTÍNEZ</u>	UPZ: <u>LA SABANA</u>	
Barrio: <u>SAMPER MENDOZA</u>	Teléfonos <u>2697422/3138368167</u>	
Correo electrónico para notificación* <u>PESQUERA.COSTAMAR@GMAIL.COM</u>		
Nombre propietario: <u>BLANCA CONSTANZA LOPEZ JEREZ</u>		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>52 380 369</u>
Nombre representante legal: <u>NO APLICA</u>		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>NO APLICA</u>
Dirección de notificación: <u>KE 25 22 13 lc 101</u>		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒		
Línea de intervención: <u>ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</u>		
Intervención: <u>EXPENDIOS DE PESCADO Y PRODUCTOS DE MAR</u>		
Tipo de establecimiento: <u>EXPENDIO DE PESCADO Y PRODUCTOS DE MAR</u>		
Número de trabajadores: <u>01</u>	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 <u>DD MM AAAA</u>	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección <u> </u> %
	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 construcción (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2 x	1	0	
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 x	0,75	0	
1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5 x	0,75	0	
1.4 Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	3 x	1,5	0	No cuenta con punto hidrico para el lavado de manos en area de expendio. Carece de toallitas de papel para el Secado de manos. Papelera de accionamiento de Pedal. No funciona.

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	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.
75%	Favorable	90-100%	
	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

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 Socializa Estrategia Autorregulación e Inscripción Sanitaria. Acuerdos 634/15, 588/15 y 570/14 No Aplican. Anexo Acta objeto rotulado

Por parte del establecimiento:

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 05 del mes de 06 del año 2023 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: Ginny Patricia Martínez Varón		Nombre:	
Tipo de documento: CC		Tipo de documento:	
Número de documento: 51 831 572		Número de documento:	
Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos		Profesión u oficio:	
Firma:		Firma:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: Blanca Constante López Jara		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: 52 380 369		Número de documento:	
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☒ Encargado ☐		Firma:	
Firma:			

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, acarrea 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"

Hoja 6/6

RESOLUCIÓN NÚMERO ASSC 9352 DE FECHA 14 de julio de 2023

“Por la cual se expide Autorización Sanitaria al establecimiento de comercio, dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles

CAVA L.A

identificado con el Nit. 1020728021-4 , ubicado en la CL 22B 20 06
de la ciudad de Bogotá D. C.”

LA SUBDIRECTORA DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA

En uso de sus facultades legales, en especial las conferidas por el
Artículo 13 del Decreto No. 507 de 2013, y demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

Que el Decreto Nacional 1500 del 04 de mayo de 2007 indica en su **Artículo 35. “Inscripción sanitaria de expendios y almacenamiento. Todo establecimiento dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá inscribirse ante la entidad territorial de salud por medio de formulario Único de inscripción expedido por el Ministerio de la Protección Social. Esta inscripción no tendrá ningún costo. Una vez inscrito el expendio, la autoridad sanitaria competente, realizará visitas de inspección para verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.”**

Que a través de las Resoluciones 3009 de 2010; 240 y 242 de 2013 y 562 de 2016, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal, plantas de desposte, almacenamiento y comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles de la carne proveniente de las especies bovina, bufalina, porcina, aves de corral y chigüiro.

Que el Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016, modificado por el Decreto 1975 de 2019 del Ministerio de Salud y Protección Social estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional ante la autoridad sanitaria territorial y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).

Que la Resolución 2016041871 del 07 de octubre de 2016, del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA estableció un plazo de (2) años para que una vez otorgada la Autorización Sanitaria Provisional, el establecimiento cumpla lo establecido en el Decreto 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos - según la especie y poder solicitar ante la autoridad sanitaria territorial correspondiente la Autorización Sanitaria.

Que mediante el radicado de la SDS No. 23656 de fecha 13/07/2023 ,
la(él) señora (señor) LUZ DARY CUEVAS TORRES
actuando en calidad de propietario, identificado con CC No 1020728021 presentó solicitud de AUTORIZACIÓN
SANITARIA para el establecimiento denominado CAVA L.A
Nit. 1020728021-4 , ubicado en CL 22B 20 06 de esta ciudad.

Que la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D.C. mediante acta de visita de “diagnóstico cumplimiento del Decreto No. 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles” Nro. AS19E702033 de fecha 4/07/2023 practicada al establecimiento acá identificado, estableció que el mismo cumple con todos los requisitos sanitarios exigidos en la norma.

RESOLUCIÓN NÚMERO ASSC 9352 DE FECHA 14 de julio de 2023

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO. Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento
CAVA L.A , Nit. 1020728021-4
ubicado en CL 22B 20 06 de esta ciudad,
dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles , por haberse cumplido con la totalidad de
los requisitos sanitarios obligatorios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 y
demás normas reglamentarias, conforme lo expuesto en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTÍCULO SEGUNDO. La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud de
Bogotá D.C. verificará a través de las Visitas de Inspección, Vigilancia y Control si se mantienen las condiciones
que dieron origen a la expedición de la presente autorización.

PARAGRAFO. En caso de incumplimiento se impondrá las medidas sanitarias de seguridad y las sanciones a
que haya lugar, según lo señalado en los artículos 576 y siguientes de la Ley 9 de 1979 o las disposiciones que la
modifiquen o sustituyan.

ARTÍCULO TERCERO. VIGENCIA. La presente resolución rige a partir de su notificación y contra la presente
proceden el recurso de reposición en los términos del CPACA.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. al 14 de julio de 2023


SOL YIBER BELTRÁN AGUILERA

Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyecto: Mauricio Arturo Alarcón Serrano
Nestor Javier Munca Cadena
Revisó: Nicolás Quintero



EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

LUZ ELENA LANDAZÁBAL G.

MÉDICO GENERAL

INFORMACIÓN DEL PACIENTE

NOMBRES: EDUARDO ANTONIO APELLIDOS: DIAZ DIAZ
DOCUMENTO: X CC TI OTRO N°: 79.526.433

Resultados obtenidos en laboratorio:

FROTIS DE GARGANTA		FROTIS DE UÑAS	
Coloración de Gram		KOH	
Bacterias	Reacción Leucocitaria	Uñas Mano Derecha	Uñas Mano Izquierda
Cocos Gram Positivos: + Bacilos Gram Positivos: +	ESCASAS	NEGATIVO	NEGATIVO

CONCEPTO

Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad: con exámenes paraclínicos normales, por lo que se considera APTO/A para manipular alimentos.

APTO SIN RESTRICCIONES	X	RECOMENDACIONES
APTO CON RECOMENDACIONES		Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.
APTO CON RESTRICCIONES		

"El examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud, y que toda información expresada en este documento es cierta"

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLÍNICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIO.

Dra. Luz E. Landazábal G.
Médico General
Universidad del Cauca
RM 6196

Dra. Luz Elena Landazábal G.
C.C. 34522500
REGISTRO MD 34.522.500
MÉDICO GENERAL
UNIVERSIDAD DEL CAUCA

NOMBRE Y FIRMA DEL PACIENTE

CARRERA 26B #42 - 37 SUR TEL (601) 7581504 - CEL 3202293694

E.S.E.: <u>Subred Norte</u>		Fecha: <u>10</u> <u>02</u> <u>2024</u>	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO			
ID vehículo: <u>31644</u>	Número de Inscripción: <u>21062</u>	Número de carpeta:	
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: <u>Upa Rionegro</u>			
Dirección donde se realiza la inspección: <u>CL 94C 5740</u>			
Localidad: <u>Barrios Unidos</u>			
UPZ: <u>Andes</u>	Barrio: <u>Rionegro</u>		
Nombre del propietario del vehículo: <u>Sandra Patricia Emchet Gallego</u>			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: <u>52166436</u>	
Correo electrónico para notificación* <u>No tiene</u>			
Dirección de Notificación: <u>CL 48B SUR 7A 50 ESTE</u>		Teléfono: <u>3214503471</u>	
Nombre del propietario del producto: <u>Eduardo Antonio Diaz Diaz</u>			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: <u>79526433</u>	
Correo electrónico para notificación* <u>edudiaz2607@gmail.com</u>			
Dirección de Notificación: <u>CL 48B SUR 7A 50 ESTE</u>		Teléfono: <u>3214503471</u>	
Línea de intervención: <u>Alimentos sanos y seguros</u>			
Clase de vehículo: <u>Camioneta</u>		Tipo de carrocería: <u>Furgon</u>	
Modelo: <u>2010</u>	Marca: <u>Chevrolet</u>	Placa: <u>SPL805</u>	
Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒			
Número de trabajadores: <u>1</u>	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro: ☐		
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo Fin de semana ☐ Otro: ☐			
Tipo de productos que transporta: <u>Pan y productos de panadería que no requieren refrigeración</u>			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN <u>DD MM AAAA</u> <u>08 08 2022</u>	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección <u>97</u> %	
	Favorable con requerimientos ☐		
	Desfavorable ☐		
MOTIVO DE LA INSPECCIÓN			
Programación ☒ <u>Amplio control craps</u>	Solicitud del interesado Número de radicado: ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: ☐	
Solicitud oficial Número de radicado: <u>52199209</u>	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐	
Otro: ☐ Especifique: ☒			
EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN	
Acceptable <u>4.5/5</u>	A	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Inacceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
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 vehículo continúe ejerciendo sus labores.	

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/4

E.S.E.: Subred Norte Fecha: 10 10 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 31644 Número de Inscripción: 21062 Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Upa Rionegro

Dirección donde se realiza la inspección: CL 44C 57 40

Localidad: Barrios Unidos

UPZ: Andes Barrio: Rionegro

Nombre del propietario del vehículo: Sandra Patricia Enchet Gallego

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 52166436

Correo electrónico para notificación* No tiene

Dirección de Notificación: CL 48 B SUR 7A 50 ESTE Teléfono: 3214503471

Nombre del propietario del producto: Eduardo Antonio Diaz Diaz

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 79526433

Correo electrónico para notificación* eduardo2607@gmail.com

Dirección de Notificación: CL 48 B SUR 7A 50 ESTE Teléfono: 3214503471

Línea de intervención: Alimentos secos y seguros

Clase de vehículo: Camioneta Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2010 Marca: Chevrolet Placa: SPL805

Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒

Número de trabajadores: 1 Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐

Tipo de productos que transporta: Pan y productos de panadería que no requieren refrigeración

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA <u>08 08 2022</u>	Favorable	% De cumplimiento de la última inspección	97. %
		Favorable con requerimientos		
		Desfavorable		
		☒		
		☐		
		☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación ☒	Solicitud del interesado Número de radicado: ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: ☐
Solicitud oficial Número de radicado: <u>52195248</u>	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 vehículo 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 vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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.

1. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	21062

C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS 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	3214503471	3214503471

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. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	08 08 2022	97.
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	3214503471	
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

C

C



3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	<p>supone presencia de gran continuidad y permanencia en plan de capacitación</p>	C	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta		
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		
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		

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.
97	X 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 vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación

☐

Suspensión total de trabajos o servicios

☐

Decomiso

☐

Destrucción o desnaturalización

☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Vehículo sin carga al momento de la inspección, no se realiza verificación de rotulado.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

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 10 del mes de 02 del año 2014 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.

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: <u>Margarita Llanos Ramirez Saez</u>		Nombre:	
Tipo de documento: <u>CC</u>		Tipo de documento:	
Número de documento: <u>1022446395</u>		Número de documento:	
Profesión u oficio: <u>Perito en saneamiento ambiental</u>		Profesión u oficio:	
Firma: <u>[Firma]</u>		Firma:	
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: <u>Amparo Cortes Chaves</u>		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: <u>52148268</u>		Número de documento:	
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐		Firma:	
Firma: <u>[Firma]</u>			

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"

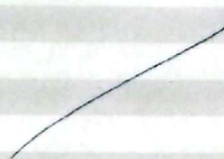
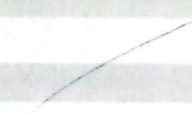
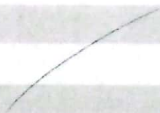
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrearán las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

E.S.E.:	Subred sur		Fecha:	09	03	2024								
CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO														
ID Establecimiento:	688576		Número de Inscripción:	AS00022274		Número de carpeta:	688576							
Razón social:	Inversiones Rodriguez & Cia S.A.S													
Nombre del establecimiento:	Supermercado el Aricunir G.R.3													
NIT:	901438859	-DV:	9	Sede:	G.R.3									
Dirección:	Kl 17 F 69A 37 Sur													
Ubicación:	No aplica													
Localidad:	Ciudad Bolívar		UPZ:	Luceo										
Barrio:	Luceo Sur Bajo		Teléfonos	3613723 / 6774522										
Correo electrónico para notificación*	marketing@aricunir@gmail.com													
Nombre propietario:	Inversiones Rodriguez & Cia S.A.S													
Tipo de documento:	C.C.	☐	C.E.	☐	NIT	☒	PEP	☐	PS	☐	PTP	☐	Número documento:	901438859-9
Nombre representante legal:	Gloria del Carmen Rodriguez de Rodriguez													
Tipo de documento:	C.C.	☒	C.E.	☐	NIT	☐	PEP	☐	PS	☐	PTP	☐	Número documento:	47700646
Dirección de notificación:	Cl 32 Sur 19A 22													
Presenta matrícula mercantil del establecimiento:	SI	☒	NO	☐	02534355									
Línea de intervención:	Alimentos, Sana y Segura													
Intervención:	Supermercados - Hipermercados - Grandes Superficies													
Tipo de establecimiento:	Supermercado													
Número de trabajadores:	39	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	5	3	2024	DD	MM	AAAA	Favorable	☐	% De cumplimiento de la última inspección	81,5	%			
							Favorable con requerimientos	☒						
							Desfavorable	☐						
MOTIVO DE LA VISITA														
Programación	☐	Solicitud del interesado		☒	Asociada a peticiones, quejas y reclamos		☐							
Número de radicado:		12104/2024		Número de radicado:		20247005-006444-2								
Solicitud oficial	☐	Evento de interés en salud pública		☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin		☐							
Número de radicado:														
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.												

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/7

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 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, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.)Artículo 33, Numeral 8.)	X 2	1	0	 C
1.2 Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X 1	0	Se evidencian áreas de paredes con revestimiento deteriorado en áreas de recepción que comprometen el establecimiento. Se evidencian Modelos de drenajes en piso de cerámica. C
1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	0	Se evidencian techos con superficies irregulares al andar empapan áreas fijas. C
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X 3	1,5	0	 C
1.5 Distribución y áreas (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	X 2	1	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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.)	3	1,5	0	Se observó contaminación de la zona de venta de carne cruda. C
2.2 Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3	1,5	0	C
2.3 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)	4	2	0	C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

85

La calificación del bloque corresponde al 10% 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.)	5	2,5	0	C
3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	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.)	6	3	0	C

Hoja 3/7

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta
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; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	4	2	0	C
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.)	7		0	C
4.3 Control de proceso (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3	1,5	0	C
4.4 Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Hoja 4/7

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 Procedencia y requisitos legales (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	X 4	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				27
				La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta
5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	X 4	2	0	
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X 2	1	0	
5.3 Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2	X 1	0	Se evidencian contenedores sin tapa para clasificar residuos en el Piso 2
5.4 Control Integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 7		0	

Impresión: Secretaría General Subdirección Inspección Distrital

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	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.
92 %	☒ 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	☐
Dstrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa acta de IUC, Acuerdo 570/14 No consumo de alcohol antieptico industrial, Acuerdo que no aplica por actividad económica 634/15 Hmop de aceite usado 588/15 Información nutricional en menús, Base de datos productos seleccionados en alertas sanitarias vigentes

Por parte del establecimiento: Socializar uso racional y ahorro de agua, Se actualiza información de personal de agua y aseo.

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 3 del mes de 5 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: Fernando Paredes Ochoa	Nombre: [Firma]
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 774773	Número de documento: 10097002
Profesión u oficio: Tecnólogo en Salud	Profesión u oficio: Tecnólogo en Salud
Firma: [Firma]	Firma: [Firma]
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: [Firma]	Nombre: Julia David Torres Suarez
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 10097002	Número de documento: 7033 74 6789
Profesión u oficio: [Firma]	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma: [Firma]	Firma: [Firma]

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"