	PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD GESTION DE LA SALUD PUBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-104
Invima	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Versión: 02 Fecha de Aprobación:

FECHA 08 / 11 / 2024 ACTA N° 0244

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD DVC Chia

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL Expendio de carnes el 6yr

CÉDULA / NIT 9074418706 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 25175907441870 6

*NOMBRE COMERCIAL Expendio de carnes el 6yr

*DIRECCIÓN Calle 31 # 0-57 MATRÍCULA MERCANTIL 02768988

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Chia

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Mercedes de calahorra

TELÉFONOS 319 4820168 FAX

CORREO ELECTRÓNICO juansebastiandefelipebarreto@gmail.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO Juan Sebastian de Felipe

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION 9074418706

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL C.C. [X] Juan Sebastian de Felipe Número de documento 9074418706

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] Juan Sebastian de Felipe *Número de documento 9074418706

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN calle 31 # 0-57

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Chía

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 7:00 a.m. - 8:00 p.m *NÚMERO DE TRABAJADORES 2

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [X]

Otras especies

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [X] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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 ninguno de 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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E	A	AR	I	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.)*	(3)	1	0		C

Scanned with CamScanner

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	(1)	0	Pared de área de de baño con desgaste.	C
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)	1	0	———	C
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	(0)	0	Dispensador de toallas no tiene producto	C
1.5	**Programa de Mantenimiento de Instalaciones.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	(0)	No presenta.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6,5	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.** (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)	2,5	0	———	C
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 a; 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	(5)	0	Leve acumulo de suciedad en cauchos de nevera	C
2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	(0)	No presenta.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8	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 (signos/lesiones).** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numeral 1, 3.15; Artículo 67; Numeral 21.2; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17; Numeral 18; Artículo 130; Numeral 21.2; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16; Numeral 18; Artículo 55; Numeral 21.2.)	(6)	3	0	———	C
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	1	(0)	No presenta certificado médico	C
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;	(6)	3	0	———	C
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	2,5	(0)	Manipulador no porta dotación.	C

Scanned with CamScanner

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	1,5	0	No se evidencia conocimiento del programa y a que adiciona. productos químicos, a la carne fresca	X
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	**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 2009025594 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.	6	3	0		C
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	1,5	0		C
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 Artículo 55: numeral 31)	3	1,5	0	Se evidencia carne molida sin rotulación, se procede a desnaturalizar.	NA C
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		0		C
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	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta	
5	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**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	3	0		C
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	1,5	0		C
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	2,5	0		C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)*	6	3	0	Se evidencia presencia de plagas en establecimientos	X
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)*	6	3	0	Se evidencia deficiencia en protocolo y desinfección.	C

Scanned with CamScanner

6	**Soportes documentales.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta	

	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS	NA	C
6.1	**Condiciones del área de desposte o sección de desprese.** (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructiva Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55, Numeral 32)	4	2	0	se evidencia desorden en area de corte		
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta		

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
		FAVORABLE	90-100%
68.5	X	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	
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

X No | Cuál: Clausura temporal total

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

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 08 del mes de Noviembre del año 2024 en la Ciudad de Chia.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Alejandro Ulloa	NOMBRE:
CÉDULA: 1072753950	CÉDULA:
CARGO: Contratista	CARGO:
INSTITUCIÓN: D.V.L	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Esteban Quimbay	FIRMA:
NOMBRE: Yesid Esteban Quimbay Barreto	NOMBRE:
CÉDULA: 7002746675	CÉDULA:
CARGO: Encargado	CARGO:

El presente documento es el resultado de la evaluación técnica de las condiciones sanitarias del establecimiento y él mismo NO constituye permiso o autorización para el funcionamiento del establecimiento de comercio. Tener presente demás requisitos del artículo 87 de la ley 1801 de 2016.

Scanned with CamScanner

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Acta Nro. 0094

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA A:

Expendido de carnes el 6YR

(Nombre del establecimiento comercial, sociedad o persona natural)

En Chía a los 08 días del mes de noviembre del año 2024, se hicieron presentes los funcionarios de la Entidad Territorial de Salud (ETS) Secretaría de Salud de Chía, identificados como abajo aparece, en el establecimiento Expendio de carnes 6YR NIT 907111870G ubicado en calle 31 # 0-57, teléfono: 3194820168 con el fin de Realizar visita de Inspección, vigilancia y control

La visita fue atendida por el señor (a) Yesid Barrero Quimbaya identificado(a) con C.C Número 1003 746 675 de Gachetá en calidad de Encargado del establecimiento

OBJETIVOS:

Realizar visita de Inspección, vigilancia y control a expendio de carnes

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO:

Expendio de carnes con 2 neveras en la parte anterior del establecimiento y en la parte posterior cuarto frío, Nevera de bodega que cuentan sirve como mesa de corte y sierra electrica

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Se observa presencia de cucarachas en canastilla cerca a Nevera, se observa Presencia de Atomizador con liquido Transparente y Fuerte olor a quimico al indagar con el encargado confirma que se trata

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Acta Nro. 0094

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

de bisulfito de sodio diluido en agua, la persona que atiende el establecimiento no cuenta con certificación medica no cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, no cuenta con dotación acorde a la actividad.

Scanned with CamScanner

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Acta Nro. 0094

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

Se hace toma de muestras Si_____ No_X_, en caso afirmativo relacione el número del acta de toma de muestras _____

Constancia de contra muestras Si_____ No_X_ a cargo de _____ en calidad de_____

VISTOS:

Teniendo en cuenta la descripción de los hechos citados en el acápite de objetivo y situación encontrada, se establece la obligatoriedad de tomar una decisión sanitaria, en aras de salvaguardar la salud pública.

CONSIDERANDOS:

Que de acuerdo a lo señalado en el artículo 78 de la constitución política de Colombia, donde se establece que la Ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos o prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización. Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes, en la producción y comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

Que de acuerdo a la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. Le corresponde a los Municipios. Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico.

El artículo 33 de la Resolución 1229 de 2013 establece que las medidas sanitarias aplicables al modelo de inspección, vigilancia y control sanitario, serán las establecidas en la Ley 09 de 1979, el Decreto 3518 de 2006 y las normas que los modifiques, adiciones o sustituyan.

Que para esta visita de inspección, control y vigilancia, se ha delegado a los funcionarios, Fernando Preciado y Alejandro Cifuentes de la ETS de Chía, pudiendo ser acompañados por los contratistas (profesionales o técnicos) Alejandro Cifuentes

Que en cumplimiento al objeto contractual desarrollan y apoyan las actividades de Inspección, Vigilancia y Control

Que de conformidad con la situación sanitaria Presencia de cucarachas cerca a Nevera, Manipulador con Diagnostico de Sadia, Manipulador Sin Examen Medico, Sin Capacitacion en Manipulacion de Alimentos y Sin Dotacion encontrada en Expendio de Carnes El 6y1. se hace necesario aplicar la Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Clausura Temporal Total por Ley 9 de 1979 Art 576; Decreto 1500 de 2007 Titulo 3 Resolucion 2674 de 2013 Articulo 14, 15 130 y 132

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Acta Nro. 0094

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

Que los siguientes funcionarios / contratistas (profesionales o técnicos) Fernando Preciado profesional Universitario, Alejandro Cifuentes Medico Veterinario Contratista de la Secretaria de Salud de Chía, conceptúan favorablemente sobre la viabilidad de aplicar la medida sanitaria en cita.

Que en mérito de lo anterior, los funcionarios que asisten a la presente diligencia,

RESUELVEN:

PRIMERO. Aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total de conformidad con lo expuesto en la parte considerativa de esta decisión, medida que tendrá carácter preventivo, se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar y se levantará cuando se compruebe que ha desaparecido las causas que la originaron.

SEGUNDO. Contra la presente decisión no procede recurso alguno.

TERCERO. Copia íntegra de este acto se entregará a la persona que atiende la diligencia de visita.

CÚMPLASE

Funcionarios / Contratistas (profesionales o técnicos)

Nombre	Fernando Preciado M	Nombre	Alejandro Cifuentes
Firma		Firma	
C.C.	79774952	C.C.	1022773949
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	Contratista

Quienes atienden la diligencia.

Nombre	Esteban Quimbay	Nombre	
Firma		Firma	
C.C.	1033746875	C.C.	
Cargo	Encargado	Cargo	

Scanned with CamScanner

invima	FORMATO ANEXO DE DESNATURALIZACIÓN. FORMATO Nro. 0007	ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD Nro. _____

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Expendido de carnes el GYR

DIRECCIÓN: Calle 31 # 0-57

FECHA: 08 / 11 / 2024

Nombre (Producto)	Presentación Comercial	Fecha de Vencimiento	Lote	RS/ PS / NS	Fabricante	Distribuidor	Cantidad
Lomo Molida							4 libras

Motivo: No se evidencia rotulación del producto

Motivo:

Motivo:

Motivo:

Scanned with CamScanner

invima	PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD GESTION DE LA SALUD PUBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-104
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Versión: 02 Fecha de Aprobación:

FECHA 21 / 10 / 2024 ACTA N° 0242

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD D.V.C Chía

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL Edisson Fabian Galindo

CÉDULA / NIT 1033 765 221 - 5 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 25175 1033 765 221

*NOMBRE COMERCIAL Carne la Ganga F G

*DIRECCIÓN Avenida Pradilla # 8-45 MATRÍCULA MERCANTIL 02607 359

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Chía

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cual Zona Historica

TELÉFONOS 314 416 3193 FAX ———

CORREO ELECTRÓNICO carnes.ganga.chia2018@gmail.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO Edisson Fabian Galindo.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION 1033 765 221 - 5

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL C.C. [X] Edisson Fabian Galindo Número de documento 1033 765 221

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] *Número de documento ———

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Avenida Pradilla # 8-45

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Chía

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 8:00am - 8:00pm *NÚMERO DE TRABAJADORES 4

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [X]

Otras especies ———

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [ ] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23 / 05 / 2024	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	87.5%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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 ninguno de 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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACIÓN E	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y diseño. Ley 9/79, artículo 118, 120 Resolución 2674/2013, Artículo 10 Numerales 1, 2, 10, Resolución 2492/2022, Artículo 122, Numerales 1, 2, 10, Resolución 2492/2022, Artículo 55 Numerales 1, 2, 10)	(2)	1	0	———	C

Scanned with CamScanner

	PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD GESTION DE LA SALUD PUBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-104
Invima	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Versión: 02 Fecha de Aprobación:

FECHA 21/10/2024 ACTA N° 0242

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD D.V.C Chía

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Edyson Fabian Galindo

CÉDULA / NIT 1033 765 221-5 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 25175 1033 765221

*NOMBRE COMERCIAL Carne la Canasta FG

*DIRECCIÓN Avenida Pradilla #8-45 MATRÍCULA MERCANTIL 02607359

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Chía

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Zona Hyotlla

TELÉFONOS 314 416 3193 FAX ———

CORREO ELECTRÓNICO carnes.canasta.chia2018@gmail.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO Edyson Fabian Galindo.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION 1033 765 221-5

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL C.C. [X] Edyson Fabian Galindo Número de documento 1033 765 221

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] *Número de documento ———

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Avenida Pradilla #8-45

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Chía

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 8:00am - 8:00pm *NÚMERO DE TRABAJADORES 4

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [X]

Otras especies ———

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [ ] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23 / 04 / 2024	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	87.5%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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 ninguno de 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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E	A	AR	I	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)	1	0	———	C

Scanned with CamScanner

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	1	0	Varones piso pared no son rebatidos	C
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	1	0		C
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	1,5	0	Lavamanos de accionamiento no manual no funciona, dispensador toallas y jabón no tiene producto.	C
1.5	**Programa de Mantenimiento de Instalaciones.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7,5	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.** (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	2,5	0	Sierra presenta acumulo suciedad.	C
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	3	0	Cauchos de nevera desgastados, nevera de congelación pegado roto vidrio	C
2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6,5	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 (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	3	0		C
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	1	0		C
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;	6	3	0		C
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	2,5	0	manipuladores no portan cubre bocas.	C

Scanned with CamScanner

3.3	**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	1,5	0	Presentan certificado de educación y capacitación pero no se evidencia conocimiento del mismo.	X
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6.5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**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 2309/2586 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:	6	3	0		C
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	1,5	0		C
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 Artículo 55: numeral 31)	3	1,5	0	Se encuentra carne molida 8 kg con producto bisulfito de sodio, se desnaturaliza.	NA X C
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		0		C
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	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta	
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**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	3	0		C
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	1,5	0		C
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	2,5	0	Se evidencia bolsa de residuos sin tapa	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)*	6	3	0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)*	6	3	0	Se evidencia desorden en área de bodega.	C

Scanned with CamScanner

	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	(2)	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			225	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta	

	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS	NA	C
6.1	Condiciones del área de desposte o sección de despresе. (Decreto 1500 de 2007, Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013, Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013, Nota Instructiva Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 65, Numeral 32)	(4)	2	0			
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta		

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
		FAVORABLE	90-100%
78	X	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	
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

SI [X] No [ ] Cuál: Clausura temporal total / desnaturalizacion Producto.

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

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 21 del mes de octubre del año 2024 en la Ciudad de Chia.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Mauricio Pacheco	NOMBRE:	Alejandro Cifuentes
CÉDULA:	7169877	CÉDULA:	1072713959
CARGO:	Prof. Universitario	CARGO:	Contratista
INSTITUCIÓN:	Sec. Salud DVC.	INSTITUCIÓN:	D.V.C Chia.

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Deison Yecid Soler Galindo	NOMBRE:	
CÉDULA:	1002587602	CÉDULA:	
CARGO:	Encargado	CARGO:	

El presente documento es el resultado de la evaluación técnica de las condiciones sanitarias del establecimiento y él mismo NO constituye permiso o autorización para el funcionamiento del establecimiento de comercio. Tener presente demás requisitos del artículo 87 de la ley 1801 de 2016.

Scanned with CamScanner

PROMOCION DEL DESARROLLO

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Acta Nro. 0091

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA A:

Carnes la Canasta F-6 / Edisson Fabian Galindo.

(Nombre del establecimiento comercial, sociedad o persona natural)

En Chia a los 21 días del mes de Octubre del año 2024, se hicieron presentes los funcionarios de la Entidad Territorial de Salud (ETS) Camilo Pacheco / Alejandro Cifuentes, identificados como abajo aparece, en el establecimiento Carnes la Canasta F.6 NIT 1033765221 - 5 ubicado en Avenida Pradilla # 8 - 45, teléfono: 314 416 3193 con el fin de Realizar inspección, vigilancia y control Sanitario a expendio de carne.

La visita fue atendida por el señor (a) Darwin Yesid Soler Galindo identificado(a) con C.C Número 1023 87602 de Tibana - Boyaca en calidad de Encargado.

OBJETIVOS:

Realizar inspección, vigilancia y control sanitario a expendio de carne, segun Decreto 1500 de 2007

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO:

en la parte exterior se encuentran neveras de exhibición, en la parte interior area de corte y cuarto de refrigeración.

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

De acuerdo al acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos carnicos comestibles # 242 se describe lo observado en establecimiento.

Scanned with CamScanner

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Acta Nro. 0091

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

Decreto Incumplido: Decreto 1500 de 2007

Artículo 3, Artículo 42.

Ley 9 de 1979

Artículo 296

297,

Decreto 2106 de artículo 11



Scanned with CamScanner

INVIMA Sistema de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos	**ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.** **Acta Nro.** 0091	**ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA**

Se hace toma de muestras Si____ No X, en caso afirmativo relacione el número del acta de toma de muestras _____

Constancia de contra muestras Si____ No X a cargo de _____ en calidad de _____

VISTOS:

Teniendo en cuenta la descripción de los hechos citados en el acápite de objetivo y situación encontrada, se establece la obligatoriedad de tomar una decisión sanitaria, en aras de salvaguardar la salud pública.

CONSIDERANDOS:

Que de acuerdo a lo señalado en el artículo 78 de la constitución política de Colombia, donde se establece que la Ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos o prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización. Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes, en la producción y comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

Que de acuerdo a la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. Le corresponde a los Municipios. Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico.

El artículo 33 de la Resolución 1229 de 2013 establece que las medidas sanitarias aplicables al modelo de inspección, vigilancia y control sanitario, serán las establecidas en la Ley 09 de 1979, el Decreto 3518 de 2006 y las normas que los modifiques, adiciones o sustituyan.

Que para esta visita de inspección, control y vigilancia, se ha delegado a los funcionarios, Mauricio Pacheco de la ETS de Chía, pudiendo ser acompañados por los contratistas (profesionales o técnicos) Alejandro Cifuentes

Que en cumplimiento al objeto contractual desarrollan y apoyan las actividades de Inspección, Vigilancia y Control

Que de conformidad con la situación sanitaria Descrita anteriormente y soportada en el acta de inspección # 242

encontrada en Carnes la canasta F.6 se hace necesario aplicar la Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Clausura temporal de establecimiento y decomisación Por uso de Bisulfito de sodio en carne molida.

que los siguientes funcionarios / contratistas (profesionales o técnicos) Mauricio Pacheco / Alejandro Cifuentes

, conceptúan favorablemente sobre la viabilidad de aplicar la medida sanitaria en cita.

Que en mérito de lo anterior, los funcionarios que asisten a la presente diligencia,

RESUELVEN:

PRIMERO. Aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura temporal total / Desnaturalización, de conformidad con lo expuesto en la parte considerativa de esta decisión, medida que tendrá carácter preventivo, se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar y se levantará cuando se compruebe que ha desaparecido las causas que la originaron.

SEGUNDO. Contra la presente decisión no procede recurso alguno.

TERCERO. Copia íntegra de este acto se entregará a la persona que atiende la diligencia de visita.

CÚMPLASE

Funcionarios / Contratistas (profesionales o técnicos)

Nombre	Mauricio Pacheco	Nombre	Alejandro Cifuentes
Firma		Firma	
C.C.	7160877	C.C.	1072913959
Cargo	Prof universitario	Cargo	contratista

Quienes atienden la diligencia.

Nombre	Dairon Yecid Soler Galindo	Nombre	
Firma		Firma	
C.C.	1002587602 Tibaná-Boyacá	C.C.	
Cargo	Encargado	Cargo	

Scanned with CamScanner

invima	FORMATO ANEXO DE DESNATURALIZACIÓN. FORMATO Nro. 0011	ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD Nro. _____

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Edson Fabian Galindo / Carne la canasta

DIRECCIÓN: Av Prodilla 221-5

FECHA: 21-10-24

Nombre (Producto)	Presentación Comercial	Fecha de Vencimiento	Lote	RS/ PS / NS	Fabricante	Distribuidor	Cantidad
Carne Molida	/	/	/	—	—	—	8kg
Motivo: Uso de Bisulfito de Sodio							
Bisulfito de Sodio	—	—	—	—	—	—	4kg.
Motivo:							
Motivo:							
Motivo:							

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

FORMATO ANEXO DE DESNATURALIZACIÓN.

FORMATO Nro. 0011

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

Nombre (Producto)	Presentación Comercial	Fecha de Vencimiento	Lote	RS/ PS / NS	Fabricante	Distribuidor	Cantidad
Motivo:							
Motivo:							
Motivo:							
Motivo:							
PESO TOTAL DE LA DESNATURALIZACIÓN: 12 kg.							

NOTA: En caso de que los productos a desnaturalizar no procedan de fábricas de alimentos, diligenciar únicamente los espacios correspondientes a nombre del producto, cantidad y motivo.

RS: Registro Sanitario **PS: Permiso Sanitario** **NS: Notificación Sanitaria**

Edisson Galindo
7033765221

POR PARTE DE LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: _____

ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Acta No. 0010

Alcaldía Municipal de Chía

En Chia a los 24 días del mes de Octubre del año 2024, los funcionarios de la Entidad Territorial de Salud (ETS) Mauricio Pacheco - Alejandro Cifuentes identificados como abajo aparece, en ejercicio de funciones oficiales visitaron las instalaciones del establecimiento:

Razón social y/o Nombre comercial: Carnes Finas los Andes

Actividad: Expendio de Carne

Dirección: Vereda Fonqueta Sector la gallera Teléfono: _____

Representate legal: Diana Mayerly Rincón Gonzalez

y procedieron al **LEVANTAMIENTO** de la medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal total impuesta al establecimiento (o producto) denominado Carnes Finas los Andes, ubicado en la dirección citada anteriormente, según Acta de Aplicación de Medida Sanitaria Nro. 092 de fecha: 23-10-2024

Se procede al levantamiento de la Medida Sanitaria, motivado en cumplimiento de exigencias de los funcionarios de la Secretaria de salud

Esta actuación se realiza con fundamento en lo establecido en la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, especialmente la normatividad Decreto 1500 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Para constancia firman los funcionarios que realizaron la presente diligencia

Firma: _____
Nombre: Mauricio Pacheco
C.C.: 7168977
Cargo: Prof. universitario

Firma: _____
Nombre: Alejandro Cifuentes
C.C.: 1072715951
Cargo: Contratista

Responsable o propietario del establecimiento:

Firma: _____
Nombre: Natalia Ortiz
C.C.: 1053349295
Cargo: Administradora.

Testigo

Firma: _____
Nombre: _____
C.C.: _____
Cargo: _____

Scanned with CamScanner

0243

ACTA DE VISITA - DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

Alcaldía Municipal de Chía

No. 0037

En Chía, a los 23 días del mes de Octubre de 2024, se hicieron presentes los funcionarios Hannas Pachon - Alejandro Cifuentes, de Sec. Salud Dvl en el establecimiento denominado: Cornes Finas las Andes, ubicado en la Vereda Fonquetá / S. la galleta, NIT 1022956866 Teléfono: 3144547743 fax o correo electrónico yonyortiz796@gmail.com, con el fin de visita diagnostico bajo para verificar bajo Dec. 1500 de 2007 La visita fué atendida por Pedro del Gonzalez, identificado con C.C 1193388979 en calidad de propietario a quien se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO DE AL VISITA

Visita diagnostico bajo decreto 1500 de 2007

ANTECEDENTES SI ☐ NO ☒

Al ser visita por primera vez no se tienen antecedentes

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Se procede a realizar la visita para diagnostico y autorización bajo decreto 1500 de 2007 durante la visita se evidencia bulto de sodio y se menciona por parte del manipulador que le agrega el producto a la carne molida, se procede a aplicar medida sanitaria de seguridad, clausura temporal total acta número # 0092.

ACTA DE VISITA - DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

OBSERVACIONES

Para constancia se firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 23 del mes de octubre de 2024, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

Por la Entidad Territorial

Firma
Nombre Mauricio Pacheco
Documento de identidad 7168875
Cargo Prof. Universitario Sec. Salud

Firma
Nombre Alejandro Fuentes
Documento de identidad 1072713919
Cargo contratista

Responsable del establecimiento

Firma
Nombre Pedro [illegible] Gonzalez Cepicueros
Documento de identidad 93355948
Cargo Propietario

Firma
Nombre
Documento de identidad
Cargo

Scanned with CamScanner

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Acta Nro. 0092

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA A:

Diana Mayerly Rincon / Carnes finas Los Andes

(Nombre del establecimiento comercial, sociedad ó persona natural)

En Chia a los 23 días del mes de octubre del año 2024, se hicieron presentes los funcionarios de la Entidad Territorial de Salud (ETS) Mauricio Patiño / Alejandro Cifuentes, identificados como abajo aparece, en el establecimiento Carnes Finas los Andes NIT 1022958866 ubicado en Vereda Fonqueta / sector la galleta, teléfono: 314 454 7743 con el fin de Realizar visita de diagnostico para autorizacion bajo decreto 1500 de 2007

La visita fue atendida por el señor (a) Pedro Nel Gonzalez identificado(a) con C.C Número 1193 388 979 de Chiquinquira en calidad de Encargado.

OBJETIVOS:

Realizar visita diagnostico para autorizacion bajo decreto 1500 de 2007

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO:

En la parte exterior se encuentran neveras de exhibicion, parte interna area de corte.

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Durante la visita se evidencio deficiencia en protocolos de limpieza y desinfeccion, se encuentra bunifito de sodio, y productos sin rotulo de carne molida

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Acta Nro. 0092

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

Se hace toma de muestras Si____ No X, en caso afirmativo relacione el número del acta de toma de muestras _____

Constancia de contra muestras Si____ No X a cargo de _____ en calidad de _____

VISTOS:

Teniendo en cuenta la descripción de los hechos citados en el acápite de objetivo y situación encontrada, se establece la obligatoriedad de tomar una decisión sanitaria, en aras de salvaguardar la salud pública.

CONSIDERANDOS:

Que de acuerdo a lo señalado en el artículo 78 de la constitución política de Colombia, donde se establece que la Ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos o prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización. Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes, en la producción y comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

Que de acuerdo a la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. Le corresponde a los Municipios. Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico.

El artículo 33 de la Resolución 1229 de 2013 establece que las medidas sanitarias aplicables al modelo de inspección, vigilancia y control sanitario, serán las establecidas en la Ley 09 de 1979, el Decreto 3518 de 2006 y las normas que los modifiques, adiciones o sustituyan.

Que para esta visita de inspección, control y vigilancia, se ha delegado a los funcionarios, Mauricio Pachero / de la ETS de Chía, pudiendo ser acompañados por los contratistas (profesionales o técnicos) Alejandro Cifuentes

Que en cumplimiento al objeto contractual desarrollan y apoyan las actividades de Realizar Visita de inspección, Vigilancia y Control

Que de conformidad con la situación sanitaria Uso de bisulfito de sodio y productos sin rotulación

encontrada en Expendio de carne los Andes se hace necesario aplicar la Medida Sanitaria de Seguridad consistente (Clausura temporal total y desnaturalización carne Incumplimiento de la normativa:

Resolución 2016041871 Art 5

Scanned with CamScanner

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Acta Nro. 0092

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

Que los siguientes funcionarios / contratistas (profesionales o técnicos) Mauricio Pacheco / Alejandro Cifuentes, conceptúan favorablemente sobre la viabilidad de aplicar la medida sanitaria en cita.

Que en mérito de lo anterior, los funcionarios que asisten a la presente diligencia,

RESUELVEN:

PRIMERO. Aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura temporal total / Desnaturalización Producto de conformidad con lo expuesto en la parte considerativa de esta decisión, medida que tendrá carácter preventivo, se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar y se levantará cuando se compruebe que ha desaparecido las causas que la originaron.

SEGUNDO. Contra la presente decisión no procede recurso alguno.

TERCERO. Copia íntegra de este acto se entregará a la persona que atiende la diligencia de visita.

CÚMPLASE

Funcionarios / Contratistas (profesionales o técnicos)

Nombre	Mauricio Pacheco	Nombre	Alejandro Cifuentes
Firma		Firma	
C.C.	7168881	C.C.	1072713959
Cargo	Prof Universitario SSA Salud	Cargo	Contratista

Quienes atienden la diligencia.

Nombre	Pedro Ivy Gonzalez Cardenas	Nombre	
Firma		Firma	
C.C.	1193388999	C.C.	
Cargo	Propietario	Cargo	

Scanned with CamScanner

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

FORMATO ANEXO DE DESNATURALIZACIÓN.

FORMATO Nro. 0006

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD Nro. _____

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Cerros finca dos Andes

DIRECCIÓN: Vereda Fonquetha sector la gallera

FECHA: 23/10/2024

Nombre (Producto)	Presentación Comercial	Fecha de Vencimiento	Lote	RS/ PS / NS	Fabricante	Distribuidor	Cantidad
Carne Molida	—	—	—	—	—	—	12 kg

Motivo: Carne Adulterada con Bisulfito de Sodio

Motivo:

Motivo:

Motivo:

Scanned with CamScanner

PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTION DE LA SALUD PUBLICA
INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA LA VIGILANCIA DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES
FECHA 23/10/2024
Salud
ACION DEL ESTABLECIMIENTO
TRICULA MERCANTIL
Caserío
RO DE INSCRIPCIÓN 2511
Rachoal
Chía
639 848

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

FORMATO ANEXO DE DESNATURALIZACIÓN.

FORMATO Nro. 0006

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

Nombre (Producto)	Presentación Comercial	Fecha de Vencimiento	Lote	RS/ PS / NS	Fabricante	Distribuidor	Cantidad
Motivo: Carne Adulterada con Bisulfito de sodio							12. Kg.
Motivo:							
Motivo:							
Motivo:							
PESO TOTAL DE LA DESNATURALIZACIÓN: 12. Kg.							

NOTA: En caso de que los productos a desnaturalizar no procedan de fábricas de alimentos, diligenciar únicamente los espacios correspondientes a nombre del producto, cantidad y motivo.

RS: Registro Sanitario **PS: Permiso Sanitario** **NS: Notificación Sanitaria**

Propietario
1193588989

NA POR PARTE DE LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: _____

Scanned with CamScanner

	PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD GESTION DE LA SALUD PUBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-104
Invima	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Versión: 02 Fecha de Aprobación:

FECHA 23 10 2024 ACTA N° 0243

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Sec Salud.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPOS OBLIGATORIOS

RAZÓN SOCIAL Nicolas Rodriguez Pachon

CÉDULA / NIT 1003 674 848 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 25175 1003 674 848

*NOMBRE COMERCIAL Carne finas el Novillon

*DIRECCIÓN Cra 1A # 3-48 MATRÍCULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Chía

Barrio [ ] Vereda [X] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Bojaca

TELÉFONOS 312 730 1947 FAX —

CORREO ELECTRÓNICO ale-9kta18@hotmail.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO Nicolas Rodriguez Pachon

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION 1003 674 848

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL C.C. [X] Nicolas Rodriguez Pachon Número de documento 1003 674 848

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] *Número de documento —

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cra 1A # 3-48

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Chía

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 8:00 am - 7:00 pm *NÚMERO DE TRABAJADORES 2

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [ ]

Otras especies —

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [X] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	Primera vez día / mes /año bajo decreto 1500 de 2007	FAVORABLE			%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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 ninguno de 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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Localización y diseño.** *(Ley 9/1979, Artículo 158, 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	1	0	—	C

Scanned with CamScanner

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	1	0	Uniones piso pared no son redondeadas, pared baño desgaste pintura.	C
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	1	0	———	C
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	1,5	0	No presenta dispensador toallas y jabón en area de corte	C
1.5	**Programa de Mantenimiento de Instalaciones.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0	No presenta	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6,5	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.** (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	2,5	0	tabla de corte presenta desgaste	C
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	3	0	Nevera de exhibición presenta procesos de condensación presenta goteo sobre producto	C
2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0	No presenta	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5,5	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 (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	3	0	———	C
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	1	0	1 Manipulador no presenta certificado médico.	C
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;	6	3	0	Dotación manipulador con arrumbo de suciedad	C
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	2,5	0	Manipulador no presenta cubre bocas al ingresar a la visita.	C

Scanned with CamScanner

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	1,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			1,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	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 2009025594 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:	6	3	0	Planilla de verificación (condiciones higienico-sanitaria del transporte desactualizada	C
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	1,5	0	No Presentan Guias vigentes de la carne de res	C
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 Artículo 55: numeral 31)	3	1,5	0		NA C
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		0		C
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	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			1,5	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	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	3	0		C
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	1,5	0	Se evidencia acumulo de liquidos en establecimiento.	C
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	2,5	0		C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)*	6	3	0	Se evidencia plagas en el establecimiento (moscas)	X
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 12, 38)*	6	3	0	Se evidencian deficiencias en protocolos de limpieza y desinfección	A

Scanned with CamScanner

Invima

PROMOCION DEL DESARROLLO DE LA GESTION DE LA SALUD PUB...

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ... DE CA...

ENTIDAD TERRIT...

	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	0	0	Rotulos de temperatura y limpieza y desinfección desactualizados.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			0	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	1	HALLAZGOS	
6.1	Condiciones del área de desposte o sección de despresa. (Decreto 1500 de 2007, Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013, Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013, Nota Instructivo Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55, Numeral 32)	4	0	0	todos en area de desposte con desgaste	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
		FAVORABLE	90-100%
65.5	X	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	
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

X	No	Cuál: Clausura temporal total

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

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 23 del mes de Octubre del año 2024 en la Ciudad de Chia.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Ricardo Pacheco	NOMBRE:	Alexander Cifuentes
CÉDULA:	71683?1	CÉDULA:	1072713919
CARGO:	Prof universitario	CARGO:	contratista
INSTITUCIÓN:	Sec. Salud DVC.	INSTITUCIÓN:	DVC Chia.
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	Nicolas Rodriguez Pacheco	FIRMA:	
NOMBRE:	Nicolas Rodriguez Pacheco	NOMBRE:	
CÉDULA:	1003674848	CÉDULA:	
CARGO:		CARGO:	

El presente documento es el resultado de la evaluación técnica de las condiciones sanitarias del establecimiento y él mismo NO constituye permiso o autorización para el funcionamiento del establecimiento de comercio. Tener presente demás requisitos del artículo 87 de la ley 1801 de 2016.

Scanned with CamScanner

SANITARIA DE SEGURIDAD.

Acta Nro. 0093

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA A:

Carnes Finas el Nouillón

(Nombre del establecimiento comercial, sociedad o persona natural)

En Chía a los 23 días del mes de Octubre del año 2024, se hicieron presentes los funcionarios de la Entidad Territorial de Salud (ETS) Henrico Pacheco – Alejandro Cifuentes, identificados como abajo aparece, en el establecimiento Carnes Finas el Nouillon NIT 1003679848 ubicado en Cr 1A # 33-48, teléfono: 3127301947 con el fin de Visita Inspección Vigilancia y Control

La visita fue atendida por el señor (a) Nicolas Rodriguez Puchon identificado(a) con C.C Número 1003679848 de Chía en calidad de Propietario

OBJETIVOS:

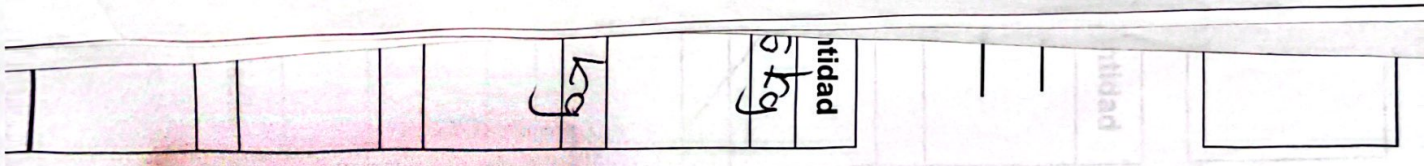
Realizar Inspección Vigilancia y control del Expendio

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO:

Local de expendio de carne con dos neveras de exhibición al frente y cuarto de depósito posterior, baño en la parte trasera

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Deficiencia en la implementación de protocolos de aseo y desinfección de todo el establecimiento



Scanned with CamScanner

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Acta Nro. 0093

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

Se hace toma de muestras Si____ No X, **en caso afirmativo relacione el número del acta de toma de muestras** _____

Constancia de contra muestras Si____ **No** X **a cargo de** _____ **en calidad de** _____

VISTOS:

Teniendo en cuenta la descripción de los hechos citados en el acápite de objetivo y situación encontrada, se establece la obligatoriedad de tomar una decisión sanitaria, en aras de salvaguardar la salud pública.

CONSIDERANDOS:

Que de acuerdo a lo señalado en el artículo 78 de la constitución política de Colombia, donde se establece que la Ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos o prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización. Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes, en la producción y comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

Que de acuerdo a la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. Le corresponde a los Municipios. Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico.

El artículo 33 de la Resolución 1229 de 2013 establece que las medidas sanitarias aplicables al modelo de inspección, vigilancia y control sanitario, serán las establecidas en la Ley 09 de 1979, el Decreto 3518 de 2006 y las normas que los modifiques, adiciones o sustituyan.

Que para esta visita de inspección, control y vigilancia, se ha delegado a los funcionarios, Mayra Pacheco y Alejandro Cifuentes Secretaria de Salud de la ETS de Chia, pudiendo ser acompañados por los contratistas (profesionales o técnicos) _____

Que en cumplimiento al objeto contractual desarrollan y apoyan las actividades de inspección vigilancia y control a expendios de carne

Que de conformidad con la situación sanitaria Deficiencias en protocolos de limpieza y desinfección, disposición inadecuada, no se puede verificar la trazabilidad del origen de la carne, presencia de moscas entre las neveras

encontrada en local en general y nevera se hace necesario aplicar la Medida Sanitaria de Seguridad consistente en clausura temporal - Total del establecimiento

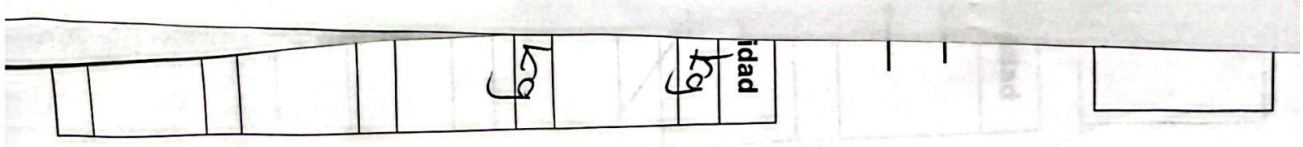
Por Res 240 de 2013 Art 14 Num. 3 - Nevera con proceso de condensación y auxilio de agua sobre la carne - Decreto 1500 de 2007 - Art 26 - res 3929 2016 art 67 -

Scanned with CamScanner

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Acta Nro. 0093

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA



Scanned with CamScanner

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Acta Nro. 0093

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

Que los siguientes funcionarios / contratistas (profesionales o técnicos) Mauricio Pacheco - Alejandro Cifuentes, conceptúan favorablemente sobre la viabilidad de aplicar la medida sanitaria en cita.

Que en mérito de lo anterior, los funcionarios que asisten a la presente diligencia,

RESUELVEN:

PRIMERO. Aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en Cierre temporal - Total de conformidad con lo expuesto en la parte considerativa de esta decisión, medida que tendrá carácter preventivo, se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar y se levantará cuando se compruebe que ha desaparecido las causas que la originaron.

SEGUNDO. Contra la presente decisión no procede recurso alguno.

TERCERO. Copia íntegra de este acto se entregará a la persona que atiende la diligencia de visita.

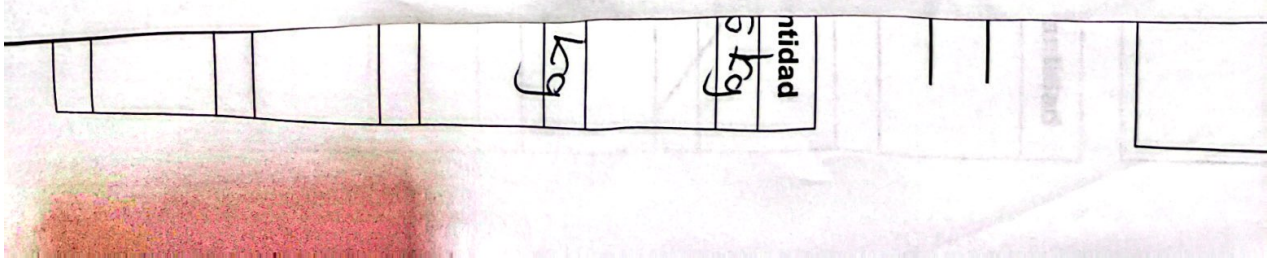
CÚMPLASE

Funcionarios / Contratistas (profesionales o técnicos)

Nombre	Mauricio Pacheco	Nombre	Alejandro Cifuentes
Firma		Firma	
C.C.	7168877	C.C.	1072713959
Cargo	Prof universitario	Cargo	Contratista

Quienes atienden la diligencia.

Nombre	Nicolas Rodriguez Pacho	Nombre	Francisco Chapam
Firma		Firma	
C.C.	1003674848	C.C.	1052474259.
Cargo	Propietario	Cargo	Placa 114989.



Scanned with CamScanner

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

FORMATO ANEXO DE DESNATURALIZACIÓN.

FORMATO Nro. 0005

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD Nro. 0088

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Expendio de Carnes las Palmas

DIRECCIÓN: Calle 13 # 10-12

FECHA: 11/Julio/2024.

Nombre (Producto)	Presentación Comercial	Fecha de Vencimiento	Lote	RS/ PS / NS	Fabricante	Distribuidor	Cantidad
Morcilla	N.R	N.R	N.R	N.R	N.R	N.R	10,6 kg
Motivo: Sin rotulado ni etiquetado sin autorizacion de comercialización. Res 5109/2005							
Chorizo y longaniza	N.R	N.R	N.R	N.R	N.R	N.R	25 kg
Motivo: Sin rotulado ni etiquetado sin autorizacion de comercialización. Res. 5109/2005							
Motivo:							
Motivo:							

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

FORMATO ANEXO DE DESNATURALIZACIÓN.

FORMATO Nro. 0005

ALCALÍA MUNICIPAL DE CHÍA

Nombre (Producto)	Presentación Comercial	Fecha de Vencimiento	Lote	RS/ PS / NS	Fabricante	Distribuidor	Cantidad
Motivo:							
Motivo:							
Motivo:							
Motivo:							
PESO TOTAL DE LA DESNATURALIZACIÓN:							

NOTA: ***En caso de que los productos a desnaturalizar no procedan de fábricas de alimentos, diligenciar únicamente los espacios correspondientes a nombre del producto, cantidad y motivo.***

RS: Registro Sanitario ***PS: Permiso Sanitario*** **NS: Notificación Sanitaria**

Por el este documento:

POR PARTE DE LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: _____

ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Acta No. 0011

Alcaldía Municipal de Chía

En Chía a los 24 días del mes de Octubre del año 2024 los funcionarios de la Entidad Territorial de Salud (ETS) Mauricio Pacheco - Alejandro Cifuentes

identificados como abajo aparece, en ejercicio de funciones oficiales visitaron las instalaciones del establecimiento:

Razón social y/o Nombre comercial: Carnes Finas el Novillon

Actividad: Expendio de Carne

Dirección: Cr 1A # 33-48 Teléfono: _____

Representante legal: Nicolas Rodriguez Puchon

y procedieron al **LEVANTAMIENTO** de la medida sanitaria de seguridad consistente en Cierre temporal - Total impuesta al establecimiento (o producto) denominado Carne Finas el Novillon, ubicado en la dirección citada anteriormente, según Acta de Aplicación de Medida Sanitaria Nro. 093 de fecha: 23-10-2024

Se procede al levantamiento de la Medida Sanitaria, motivado en cumplimiento de solicitudes hechas por el funcionario de la secretaria.

Esta actuación se realiza con fundamento en lo establecido en la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, especialmente la normatividad Decreto 1500 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Para constancia firman los funcionarios que realizaron la presente diligencia

Firma: _____

Nombre: Mauricio Pacheco

C.C.: 7168875

Cargo: Profesional

Firma: _____

Nombre: Alejandro Cifuentes

C.C.: 1077139959

Cargo: Contratista

Responsable o propietario del establecimiento:

Firma: _____

Nombre: Nicolas Rodriguez Pucho.

C.C.: 1003674948

Cargo: Propietario

Testigo

Firma: _____

Nombre: _____

C.C.: _____

Cargo: _____

Scanned with CamScanner

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

CIUDAD: CHIA FECHA: 21/10/2024 ACTA N°: 051-032028-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: TU POLLO AAA SAS

NOMBRE COMERCIAL: TU POLLO AAA SAS

CÉDULA / NIT: 901771412 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25175901771412

DIRECCIÓN: AVENIDA PRADILLA DIAGONAL 13 #8A-29 MATRICULA MERCANTIL 03751555

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: URBANO BARRIO: CENTRO HISTORICO

TELÉFONOS: 3133658685 / CORREO ELECTRÓNICO: tupolloaaa@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: TU POLLO SAS

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: NI NÚMERO DE DOCUMENTO: 901771412

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: BACCA CASTRO ALVARO

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CE NÚMERO DE DOCUMENTO: 91430815

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: AVENIDA PRADILLA DIAGONAL 13 #8A-29

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI tupolloaaa@gmail.com

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 9 A.M. A 5 P.M. LUNES A SÁBADO

CÓDIGO CIIU: SI DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD: Comercio al por menor de carnes (incluye aves de corral), productos cárnicos, pescados y productos de ı

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		SOLICITUD DEL INTERESADO			

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR

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, Articulo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.*	2.00	1.00	0.00	2.00	C
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	C

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

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	
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	
1.5 Programa de Mantenimiento de Instalaciones. *Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.*	1.00	0.50	0.00	1.00	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**10.00**				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	Cauchos de nevera exhibición se encuentran desgastados.
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**9.00**				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	
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	**22.00**				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.	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

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.					C
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	C
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 Artículo 55: numeral 31.*	3.00	1.50	0.00	3.00	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			**12.00**		La calificación del bloque corresponde al 24.00 % del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
97.00	X FAVORABLE 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.

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

2.2 Cauchos de nevera exhibición se encuentran desgastados.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO | FECHA INICIO PLAZO 21/10/2024 | FECHA LIMITE PLAZO:

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 21 del mes de octubre 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:

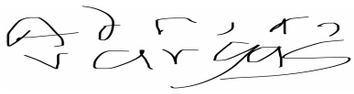
CÉDULA:

CARGO:

INSTITUCIÓN:

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Adriana Vargas	NOMBRE:	
CÉDULA:	1110477743	CÉDULA:	
CARGO:	Administrador	CARGO:	

NO AUTORIZA TOMA DE EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

NO SE REALIZÓ TOMA DE REGISTRO FOTOGRÁFICO

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

CIUDAD: CHIA FECHA: 21/10/2024 ACTA N°: 051-032029-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: DIANA AREVALO/ POLLOS Y HUEVOS

NOMBRE COMERCIAL: DIANA AREVALO/ POLLOS Y HUEVOS

CÉDULA / NIT: 53910754 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2517553910754

DIRECCIÓN: CARRERA 12 # 5-18 MATRICULA MERCANTIL 02190092

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: URBANO BARRIO: LA LORENA

TELÉFONOS: 3118790973 / CORREO ELECTRÓNICO: pollossys@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: AREVALO CHAVEZ DIANA MARCELA

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 53910754

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: AREVALO CHAVEZ DIANA MARCELA

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 53910754

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CARRERA 12 # 5-18

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI pollossys@hotmail.com

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 8 A.M. A 8 P.M. LUNES A DOMINGO

CÓDIGO CIIU: SI DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD: Comercio al por menor de carnes (incluye aves de corral), productos cárnicos, pescados y productos de ı

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		SOLICITUD DEL INTERESADO			
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR					

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, Articulo 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	Uniones piso pared no son redondeadas.

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

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	
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	Sanitario no tiene tapa.
1.5 Programa de Mantenimiento de Instalaciones. *Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.*	1.00	0.50	0.00	1.00	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**7.50**				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 desgaste de cauchos de nevera pollo
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**9.00**				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	
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	**22.00**				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.	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

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.					
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 Artículo 55: numeral 31.*	3.00	1.50	0.00	3.00	
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	**24.00**				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	
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	**28.00**				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	Pared parte superior pintura desgastada, uniones piso pared no son redondeadas.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**2.00**				La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta
II. CONCEPTO SANITARIO					

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

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
92.50	X FAVORABLE 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.

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

1.2 Uniones piso pared no son redondeadas .,1.4 Sanitario no tiene tapa .,2.2 Leve desgaste de cauchos de nevera pollo ,6.1 Pared parte superior pintura desgastada, uniones piso pared no son redondeadas.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO	FECHA LIMITE PLAZO:
	21/10/2024	

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 21 del mes de octubre 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.

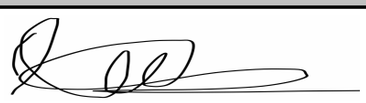
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

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:	Diana Arevalo	NOMBRE:	
CÉDULA:	53910754	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

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

CIUDAD: CHIA FECHA: 21/10/2024 ACTA N°: 051-032030-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: CELSO ALFONSO LOZANO/ CARNES FINAS DEL PRADO

NOMBRE COMERCIAL: CELSO ALFONSO LOZANO/ CARNES FINAS DEL PRADO

CÉDULA / NIT: 4099266 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 251754099266

DIRECCIÓN: CARRERA 10 # 5B-41 MATRICULA MERCANTIL 01829664

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: URBANO BARRIO: LOS ZIPAS

TELÉFONOS: 3233203157 / CORREO ELECTRÓNICO: alfonso193-@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: ALFONSO LOZANO CELSO

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 4099266

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: ALFONSO LOZANO CELSO

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 4099266

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CARRERA 10 # 5B-41

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI alfonso193-@hotmail.com

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 7 A.M. A 8 P.M. LUNES A DOMINGO

CÓDIGO CIIU: SI DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD: Comercio al por menor de carnes (incluye aves de corral), productos cárnicos, pescados y productos de ı

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		SOLICITUD DEL INTERESADO			

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR

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, Articulo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.*	2.00	1.00	0.00	2.00	C
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	C

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

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	
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	
1.5 Programa de Mantenimiento de Instalaciones. *Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.*	1.00	0.50	0.00	1.00	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**10.00**				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	Cauchos de nevera levemente desgastado
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**9.00**				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	
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	al ingresar a la visita manipulador no porta cubrebocas
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	**19.50**				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.	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

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.					
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 Artículo 55: numeral 31.*	3.00	1.50	0.00	3.00	
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	**24.00**				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	
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	**28.00**				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	Paredes de cuarto frío, con desgaste y acumulo de óxido.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**2.00**				La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta
II. CONCEPTO SANITARIO					

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

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
92.50	X FAVORABLE 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.

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

2.2 Cauchos de nevera levemente desgastado,3.4 al ingresar a la visita manipulador no porta cubrebocas,6.1 Paredes de cuarto frío, con desgaste y acumulo de óxido.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO	FECHA LIMITE PLAZO:
	21/10/2024	

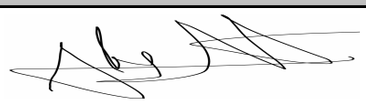
VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de octubre 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: Celso Alfonso	NOMBRE:
CÉDULA: 4099266	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

ACTA DE INSPECCION Y VIGILANCIA SANITARIA
LEY 1335 DE 2009

CIUDAD: CHIA FECHA: 21/10/2024 ACTA N°: 064-032003-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE CHIA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: TU POLLO AAA SAS

CÉDULA / NIT: 901771412 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25175901771412

NOMBRE COMERCIAL: TU POLLO AAA SAS

DIRECCIÓN: AVENIDA PRADILLA DIAGONAL 13 #8A-29 MATRICULA MERCANTIL 03751555

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: URBANO BARRIO: CENTRO HISTORICO

TELÉFONO 1: TELÉFONO 2:3133658685

CORREO ELECTRÓNICO: tupolloaaa@gmail.com

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI tupolloaaa@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: TU POLLO SAS

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: NI NÚMERO DE DOCUMENTO: 901771412

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: BACCA CASTRO ALVARO

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CE NÚMERO DE DOCUMENTO: 91430815

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: AVENIDA PRADILLA DIAGONAL 13 #8A-29

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 9 A.M. A 5 P.M. LUNES A SÁBADO

NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		PROGRAMACIÓN			
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR					

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Cumple (C)	Marque con una X cuando cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
No Cumple (NC)	Marque con una X cuando NO cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" cuando el aspecto a verificar no corresponde al objeto a vigilar

ASPECTOS A INSPECCIONAR Y VIGILAR (Marque con una X)

1. El establecimiento cumple con las disposiciones de los artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009	C	NC	NA	DESCRIPCIÓN
1.1 Prohibe el consumo de tabaco y sus derivados en el objeto de IVC incluyendo las áreas de atención al público y áreas de espera tales como terrazas, jardines aleros, parasoles entre otros. *Artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009, con el fin de garantizar el derecho a la salud de las personas ante la exposición del humo de tabaco.*	X			
1.2 No puede contar con zonas de fumadores *artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009, con el fin de garantizar el derecho a la salud de las personas ante la exposición del humo de tabaco.*	X			
1.3 No puede contar con elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados. Ej: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros. *Artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009, con el fin de garantizar el derecho a la salud de las personas ante la exposición del humo de tabaco.*	X			
2. El establecimiento cuenta con las señalizaciones acorde a la ley 1335 de 2009	C	NC	NA	DESCRIPCIÓN

ACTA DE INSPECCION Y VIGILANCIA SANITARIA
LEY 1335 DE 2009

2.1 a señalización contará con la siguiente información: Frase: "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados" Dimensiones del aviso dependiendo del área: Opc 1: áreas menores a 100 m2, el tamaño del aviso deberá ser de 30 cm de largo * 15 cm de ancho. Opc 2: áreas mayores a 100 m2, el tamaño del aviso deberá ser de 50 * 35 cm El material de impresión será el propalcote o propal mate, gramaje: 240 y 300. *Artículo 2 y Artículo 20 Literal b de la Ley 1335 de 2009 .: 1. Señalización "Ambientes 100% libres de humo de tabaco y sus derivados", expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y 2. Señalización "Prohibida la venta de productos de tabaco y sus derivados a menores de edad"*	X			
2.2 La señalización contara con la siguiente información Frase:" Prohibida la Venta de Tabaco, Cigarrillos y sus derivados a menores de edad " Parágrafo 1, artículo 2. Este anuncio en ningún caso hará mención a marcas, empresas o fundaciones de empresas tabacaleras; ni empleará logotipos, símbolos, juegos de colores, que permitan identificar alguna de ellas. Dimensiones del aviso: El tamaño del aviso será de 15 cm de largo * 30 cm de ancho. El material de impresión será el propalcote o propal mate, gramaje: 240 y 300 *Artículo 2 y Artículo 20 Literal b de la Ley 1335 de 2009 .: 1. Señalización "Ambientes 100% libres de humo de tabaco y sus derivados", expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y 2. Señalización "Prohibida la venta de productos de tabaco y sus derivados a menores de edad"*	X			
3. Adopta medidas específicas razonables a fin de disuadir a las personas que se encuentren fumando	**C**	**NC**	**NA**	**DESCRIPCIÓN**
3.1 Generar acciones como:, pedir a la persona que no fume, interrumpir el servicio, pedirle que abandone el local o ponerse en contacto con la autoridad de polícia. *Literal C, artículo 20 de la Ley 1335 de 2009.*	X			
4. Cumple con las prohibiciones del uso de máquinas expendedoras o dispensadores mecánicos de productos	**C**	**NC**	**NA**	**DESCRIPCIÓN**
4.1 Se debe verificar que los productos de tabaco no sean accesibles desde los estantes al público sin ningún tipo de control, en lugares y puntos de venta en los cuales hay libre acceso de los menores de edad. *Parágrafo 3 del Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009.*	X			
5. Cumple con las prohibiciones de toda forma de publicidad, promoción y patrocinio de tabaco	**C**	**NC**	**NA**	**DESCRIPCIÓN**
5.1 Elementos promocionales o publcitarios tales como: Vallas, pancartas, murales, afiches, carteles o similares móviles o fijos relacionados con la promoción del tabaco y sus derivados. Exhibidores, elementos promocionales, entre otros. *Artículos 14,15, 16 y 17 de la Ley 1335 de 2009.*	X			
6. Cumple con la prohibicion de venta por unidad de productos de tabaco y sus derivados	**C**	**NC**	**NA**	**DESCRIPCIÓN**
6.1 A partir del 21 de Julio del 2011 quedó prohibida la venta por unidad de productos de tabaco o sus derivados. *Parágrafo del artículo 3 de la Ley 1335 de 2009.*	X			
7. El etiquetado y empaquetado que se encuentre en el establecimiento cumple	**C**	**NC**	**NA**	**DESCRIPCIÓN**

ACTA DE INSPECCION Y VIGILANCIA SANITARIA
LEY 1335 DE 2009

7.1 En todos los productos de cigarrillo, tabaco y sus der ivados, se deberá expresar clara e inequívocamente, en la imagen o en el texto, según sea el caso y de manera rotativa y concurrente frases de advertencia y pictogramas, cuya rotación se hará como mínimo anualmente - 21 de Julio de cada año. Resolución 3961 de 2009 y Resolución 5914 de 2018. *artículo 13 de la Ley 1335 de 2009, sobre advertencias sanitarias. Parágrafo 1°, Artículo 13, Ley 1335 de 2009.*	X			
8. Cumple con la prohibición de vender productos de tabaco a menores de edad. Art 2 ley 1335/09.	**C**	**NC**	**NA**	**DESCRIPCIÓN**
8.1 No vende, ni permite el consumo de tabaco y sus derivados a menores de edad. *Articulo 2 de la Ley 1335 de 2009.*	X			
9. El establecimiento no vende cigarrillos en cajetillas menores de 10 unidades	**C**	**NC**	**NA**	**DESCRIPCIÓN**
9.1 Verificar que las cajetillas de cigarrilos sean de minimo 10 unidades de Cigarrillos	X			
10. ASPECTOS A INSPECCIONAR O VIGILAR EN MEDIOS DE TRANSPORTE	**C**	**NC**	**NA**	**DESCRIPCIÓN**
10.1 Prohibe el consumo de tabaco y sus derivados dentro del vehiculo *artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009*	X			
10.2 No puede contar con elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados	X			
10.3 Generar acciones como:, pedir a la persona que no fume, interrumpir el servicio, pedirle que abandone el vehiculo o ponerse en contacto con la autoridad competente *Adopta medidas específicas razonables a fin de disuadir a las personas cuando fuman al interior del vehiculo*	X			
10.4 La señalización contará con la siguiente información: Frase: "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados" Dimensiones del aviso: El tamaño del aviso será de 12 cm de largo * 8 cm de ancho. El material será adhesivo. *Cuenta con los avisos alusivos a los ambientes libres de humo. Artículo 20 de la Ley 1335 de 2009.*	X			

FIRMA 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 21 del mes de octubre 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.

REQUERIMIENTOS SANITARIOS

OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

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

ACTA DE INSPECCION Y VIGILANCIA SANITARIA
LEY 1335 DE 2009

FIRMA: NOMBRE: CÉDULA: CARGO: INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:  NOMBRE: Adriana Vargas CÉDULA: 1110477743 CARGO: Administrador	FIRMA: NOMBRE: CÉDULA: CARGO:

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

CIUDAD: CHIA FECHA: 22/10/2024 ACTA N°: 051-032031-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: POLLO ANDINO S.A.

NOMBRE COMERCIAL: POLLO ANDINO S.A.

CÉDULA / NIT: 860076820-1 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25175860076820-1

DIRECCIÓN: CARRERA 10 # 3-09 MATRICULA MERCANTIL

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: URBANO BARRIO: SANTA LUCIA

TELÉFONOS: 3163023164 / CORREO ELECTRÓNICO: CALIDAD3@POLLOANDINO.COM

NOMBRE DEL PROPIETARIO: OVALLE RIGOBERTO

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 11334673

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: OVALLE RIGOBERTO

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 11334673

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CARRERA 37 # 7-49

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI CALIDAD3@POLLOANDINO.COM

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 8 A.M. A 3 P.M. LUNES A VIERNES

CÓDIGO CIIU: NO DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		PROGRAMACIÓN			
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR					

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, Articulo 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	Media caña con desgaste de pintura.

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

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	
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 baño, 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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**7.50**				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	
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**12.00**				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	
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	Manipulador no porta cubre bocas al ingresar a la visita.
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	**19.50**				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.	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

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.					
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 Artículo 55: numeral 31.*	3.00	1.50	0.00	3.00	
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	**24.00**				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	
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	Nevera 2 parte superior con leve acumulo de suciedad.
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	**25.00**				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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**4.00**				La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta
II. CONCEPTO SANITARIO					

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
92.00	X FAVORABLE 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.

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

1.2 Media caña con desgaste de pintura .,1.4 Dispensador toallas baño, no tiene producto .,3.4 Manipulador no porta cubre bocas al ingresar a la visita .,5.5 Nevera 2 parte superior con leve acumulo de suciedad.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO	FECHA LIMITE PLAZO:
	22/10/2024	

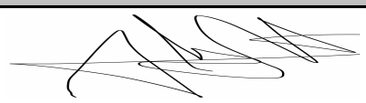
VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de octubre 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.

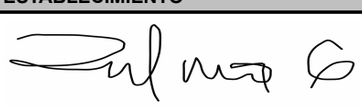
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

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:	Zulma Godoy	NOMBRE:
CÉDULA:	1121818413	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

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

CIUDAD: CHIA FECHA: 22/10/2024 ACTA N°: 051-032032-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: LA LONJITA

NOMBRE COMERCIAL: LA LONJITA

CÉDULA / NIT: 11342111 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2517511342111

DIRECCIÓN: PLAZA DE MERCADO EL CACIQUE MATRICULA MERCANTIL

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: URBANO BARRIO: CENTRO HISTORICO

TELÉFONOS: 3133150267 CORREO ELECTRÓNICO: mariahe_95@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: VICTOR JULIO RODRIGUEZ

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 11342111

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: VICTOR JULIO RODRIGUEZ

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 11342111

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: PLAZA DE MERCADO EL CACIQUE

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: Sin información mariahe_95@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

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		PROGRAMACIÓN			
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR					

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, Articulo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.*	2.00	1.00	0.00	2.00	C
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	C

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

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	
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	
1.5 Programa de Mantenimiento de Instalaciones. *Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.*	1.00	0.50	0.00	1.00	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			**10.00**		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	Molino con leve acumulo de suciedad en parte interna.
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	
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			**9.50**		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	
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	Manipulador sin cubre bocas
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			**19.50**		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.	6.00	3.00	0.00	6.00	Planilla de verificación condiciones higiénico sanitaria del transporte desactualizada

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

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.					
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 Artículo 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	**19.50**				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 no tiene tapa.
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	Falta puerta cuarto de desposte
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**2.00**				La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta
II. CONCEPTO SANITARIO					

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

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
86.00	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.

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

2.1 Molino con leve acumulo de suciedad en parte interna .,3.4 Manipulador sin cubre bocas ,4.1 Planilla de verificación condiciones higiénico sanitaria del transporte desactualizada ,4.3 Rotulado carne molida incompleto.,5.3 Caneca de residuos no tiene tapa.,6.1 Falta puerta cuarto de desposte

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO	FECHA LIMITE PLAZO:
	22/10/2024	

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 22 del mes de octubre 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.

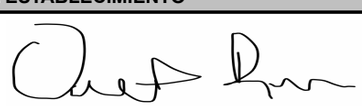
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

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:	Omar Piñeros	NOMBRE:	
CÉDULA:	81720566	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

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

CIUDAD: CHIA FECHA: 22/10/2024 ACTA N°: 051-032033-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: COMPAÑIA AGROINSDUTRIAL ANDINA S.A.

NOMBRE COMERCIAL: COMPAÑIA AGROINSDUTRIAL ANDINA S.A.

CÉDULA / NIT: 830071552-9 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25175830071552-9

DIRECCIÓN: CRA 9 # 12-35 MATRICULA MERCANTIL 01015469

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: URBANO BARRIO: CENTRO HISTORICO

TELÉFONOS: 3219109316 / CORREO ELECTRÓNICO: AGRODINA.SA@HOTMAIL.COM

NOMBRE DEL PROPIETARIO: ANTONIO JOSE MIGUEL CASTELLANOS

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 79272889

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: ANTONIO JOSE MIGUEL

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 79272889

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 9 # 12-35

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI AGRODINA.SA@HOTMAIL.COM

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 5 A.M. A 8 P.M. LUNES A DOMINGO

CÓDIGO CIIU: SI DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD: Comercio al por menor de carnes (incluye aves de corral), productos cárnicos, pescados y productos de ı

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		PROGRAMACIÓN			
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR					

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, Articulo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.*	2.00	1.00	0.00	2.00	C
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	C

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

	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
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	
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	Dispensadores de toallas no tienen 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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**8.50**				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	
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**12.00**				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	
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	Manipulador con arete y manillas
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	**19.00**				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.	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

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.					
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 Artículo 55: numeral 31.*	3.00	1.50	0.00	3.00	
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	**24.00**				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	
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	**28.00**				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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**4.00**				La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta
II. CONCEPTO SANITARIO					

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

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
95.50	X FAVORABLE 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.

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

1.4 Dispensadores de toallas no tienen producto.,3.3 Manipulador con arete y manillas

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO 22/10/2024	FECHA LIMITE PLAZO:

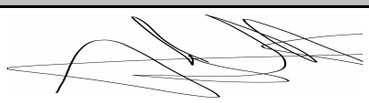
VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de octubre 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.

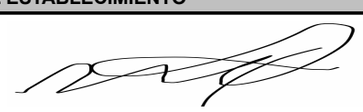
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

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:	Flor Alba Burgos	NOMBRE:
CÉDULA:	52482134	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

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

CIUDAD: CHIA FECHA: 22/10/2024 ACTA N°: 051-032034-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: CARNES LA CANASTA F.G.

NOMBRE COMERCIAL: CARNES LA CANASTA F.G.

CÉDULA / NIT: 1033765221-5 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 251751033765221-5

DIRECCIÓN: AVENIDA PRADILLA # 8-45 MATRICULA MERCANTIL 02607359

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: URBANO BARRIO: CENTRO HISTORICO

TELÉFONOS: 3144163193 / CORREO ELECTRÓNICO: ACUNAELSA085@GMAIL.COM

NOMBRE DEL PROPIETARIO: EDISSON FABIAN GALINDO

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 1033765221

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: EDISSON FABIAN

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 1033765221

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: AVENIDA PRADILLA # 8-45

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI ACUNAELSA085@GMAIL.COM

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 7 A.M. A 9 P.M. LUNES A DOMINGO

CÓDIGO CIIU: SI DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD: Comercio al por menor de carnes (incluye aves de corral), productos cárnicos, pescados y productos de ı

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		PROGRAMACIÓN			
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR					

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, Articulo 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	Uniones piso paren no son redondeadas.

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

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	
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	Lavamanos accionamiento no manual dañado
1.5 Programa de Mantenimiento de Instalaciones. *Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.*	1.00	0.50	0.00	1.00	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**7.50**				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	Caucho nevera carne de res desgastado, vidrio roto nevera parte exterior.
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**9.00**				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	
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	**22.00**				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.	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

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.					
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 Artículo 55: numeral 31.*	3.00	1.50	0.00	3.00	
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	**24.00**				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	
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	**28.00**				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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**4.00**				La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta
II. CONCEPTO SANITARIO					

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

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
94.50	X FAVORABLE 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.

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

1.2 Uniones piso paren no son redondeadas.,1.4 Lavamanos accionamiento no manual dañado ,2.2 Caucho nevera carne de res desgastado, vidrio roto nevera parte exterior.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se realiza levantamiento de medida sanitaria.
EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO	FECHA LIMITE PLAZO:
	22/10/2024	

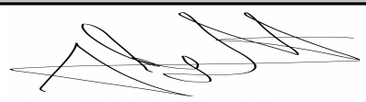
VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de octubre del año 2024 en la Ciudad de CHIA, CUNDINAMARCA.

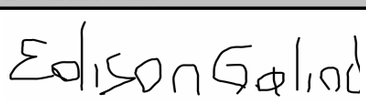
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

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:	Edisson Galindo	NOMBRE:
CÉDULA:	1033765221	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

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

CIUDAD: CHIA FECHA: 22/10/2024 ACTA N°: 051-032035-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: TU POLLO AAA SAS

NOMBRE COMERCIAL: TU POLLO AAA SAS

CÉDULA / NIT: 9017714127 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 251759017714127

DIRECCIÓN: CALLE 6 #11-37 MATRICULA MERCANTIL 03751555

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: URBANO BARRIO: EL ROSARIO

TELÉFONOS: 3214494725 / CORREO ELECTRÓNICO: tupolloaaa@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: TU POLLO AAA SAS

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: NI NÚMERO DE DOCUMENTO: 9017714127

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: BACCA CASTRO ALVARO

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 91430815

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 6 #11-37

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI tupolloaaa@gmail.com

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 9 A.M. A 4 P.M. LUNES A SÁBADO

CÓDIGO CIIU: SI DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD: Comercio al por menor de carnes (incluye aves de corral), productos cárnicos, pescados y productos de

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		SOLICITUD DEL INTERESADO			

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR

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, Articulo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.*	2.00	1.00	0.00	2.00	C
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	C

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

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 de baño no es de material sanitario.
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	
1.5 Programa de Mantenimiento de Instalaciones. *Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.*	1.00	0.50	0.00	1.00	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			**9.00**		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	
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			**12.00**		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	
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			**22.00**		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.	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

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.					C
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	C
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 Artículo 55: numeral 31.*	3.00	1.50	0.00	3.00	C
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				C
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	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**24.00**				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	C
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	C
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	C
5.4 Control integral de plagas. *Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.*	6.00	3.00	0.00	6.00	C
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	Puerta del cuarto frio, parte superior con leve acumulo de suciedad C
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	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**25.00**				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	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**4.00**				La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

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

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
96.00	X FAVORABLE 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.

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 de baño no es de material sanitario.,5.5 Puerta del cuarto frio, parte superior con leve acumulo de suciedad

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO 22/10/2024	FECHA LIMITE PLAZO:

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 22 del mes de octubre del año 2024 en la Ciudad de CHIA, CUNDINAMARCA.

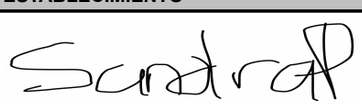
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

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: Sandra Padilla	NOMBRE:
CÉDULA: 1072647363	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

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

CIUDAD: CHIA FECHA: 24/10/2024 ACTA N°: 051-032036-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: NICOLAS RODRIGUEZ PACHON

NOMBRE COMERCIAL: CARNES FINAS EL NOVILLON NR

CÉDULA / NIT: 1003674848 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 251751003674848

DIRECCIÓN: CARRERA 1 A # 33-48 MATRICULA MERCANTIL 03543553

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: CALAHORRA BARRIO: MERCEDES DE CALAHORRA

TELÉFONOS: 3127301947 / CORREO ELECTRÓNICO: fernandorodriguez8712@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: RODRIGUEZ PACHON NICOLAS

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 1003674848

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: RODRIGUEZ PACHON NICOLAS

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 1003674848

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CARRERA 1 A # 33-48

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI fernandorodriguez8712@hotmail.com

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 7 A.M. A 7 P.M. LUNES A SÁBADO

CÓDIGO CIIU: NO DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		SOLICITUD DEL INTERESADO			

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR

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, Articulo 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	Uniones piso pared no son redondeadas.

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

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	
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	No presenta dispensador jabón ni toallas.
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	**5.00**				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	
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
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**11.00**				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 presenta 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.	6.00	3.00	0.00	6.00	planilla de recepción de verificación condiciones higiénico sanitaria del transporte desactualizada.

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

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.					
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 Artículo 55: numeral 31.*	3.00	1.50	0.00	3.00	
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	**21.00**				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	
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, Artículo67: 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	Planilla de limpieza y desinfección desactualizada.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**27.00**				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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**4.00**				La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta
II. CONCEPTO SANITARIO					

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
89.00	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.

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

1.2 Uniones piso pared no son redondeadas .,1.4 No presenta dispensador jabón ni toallas .,1.5 No presenta ,2.3 No presenta ,3.2 No presenta certificado médico de 1 manipulador.,4.1 planilla de recepción de verificación condiciones higiénico sanitaria del transporte desactualizada.,5.6 Planilla de limpieza y desinfección desactualizada.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO	FECHA LIMITE PLAZO:
	24/10/2024	

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 24 del mes de octubre 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:	Nicolas Rodriguez Pachon	NOMBRE:	
CÉDULA:	1003674848	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

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

CIUDAD: CHIA FECHA: 25/10/2024 ACTA N°: 051-032037-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: CAJA COLOMBIANA DE SUBSIDIO FAMILIAR COLSUBSIDIO

NOMBRE COMERCIAL: COLSUBSIDIO

CÉDULA / NIT: 860007336-1 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25175860007336-1

DIRECCIÓN: CARERA 9 # 31-51 MATRICULA MERCANTIL 03611384

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: BOJACÁ BARRIO: BOJACA

TELÉFONOS: 3233098377 / CORREO ELECTRÓNICO: SUPERMERCADO.CHIA@COLSUBSIDIO.COM

NOMBRE DEL PROPIETARIO: CAJA COLOMBIANA DE SUBSIDIO FAMILIAR

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: NI NÚMERO DE DOCUMENTO: 8600073361

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: ARANGO VELEZ LUIS CARLOS

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 8268605

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CARERA 9 # 31-51

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI SUPERMERCADO.CHIA@COLSUBSIDIO.COM

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 7 A.M. A 9 P.M. LUNES A DOMINGO

CÓDIGO CIIU: NO DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		PROGRAMACIÓN			
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR					

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, Articulo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.*	2.00	1.00	0.00	2.00	C
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	C

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

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	
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 de toallas no tiene toallas.
1.5 Programa de Mantenimiento de Instalaciones. *Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.*	1.00	0.50	0.00	1.00	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**8.50**				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	
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**12.00**				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	
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	Manipulador no porta cubre bocas.
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	**19.50**				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.	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

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.					
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 Artículo 55: numeral 31.*	3.00	1.50	0.00	3.00	
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	**24.00**				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	
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, Artículo67: 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	Acumulo de suciedad debajo de neveras de exhibición.
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	**25.00**				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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**4.00**				La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta
II. CONCEPTO SANITARIO					

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
93.00	X FAVORABLE 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.

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

1.4 Dispensador de toallas no tiene toallas.,3.4 Manipulador no porta cubre bocas.,5.5 Acumulo de suciedad debajo de neveras de exhibición.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO 25/10/2024	FECHA LIMITE PLAZO:

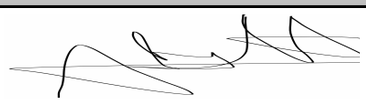
VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 25 del mes de octubre 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.

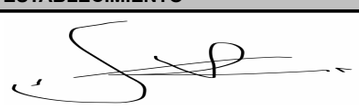
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

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:	Jessika Martinez	NOMBRE:	
CÉDULA:	1072712924	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

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

CIUDAD: CHIA FECHA: 25/10/2024 ACTA N°: 051-032038-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: CRISTIAN DAVID CABALLERO GALINGO

NOMBRE COMERCIAL: BENDITOS CORTES

CÉDULA / NIT: 1053559898 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 251751053559898

DIRECCIÓN: CARRERA 9 # 25-29 MATRICULA MERCANTIL 03832056

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: BOJACÁ BARRIO: BOCHICA

TELÉFONOS: 3002788395 / CORREO ELECTRÓNICO: cristi.caballero2@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: CABALLERO GALINDO CRISTIAN DAVID

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 1053559898

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: CABALLERO GALINDO CRISTIAN DAVID

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 1053559898

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CARRERA 9 # 25-29

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI cristi.caballero2@gmail.com

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 7 A.M. A 8 P.M. LUNES A DOMINGO

CÓDIGO CIIU: NO DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		PROGRAMACIÓN			
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR					

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, Articulo 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	Uniones piso pared no son redondeadas

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

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	
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 de 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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**7.50**				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	Leve acumulo de suciedad parte interna de molino.
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	
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**9.50**				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	Certificado médico manipulador vencido agosto 2024
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.	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

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.					
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 Artículo 55: numeral 31.*	3.00	1.50	0.00	3.00	
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	**24.00**				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	Acumulo de suciedad en desagüe.
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	
5.4 Control integral de plagas. *Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.*	6.00	3.00	0.00	6.00	Planilla de verificación preventiva de plagas desactualizada.
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	**23.50**				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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**4.00**				La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta
II. CONCEPTO SANITARIO					

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

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
89.50	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.

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

1.2 Uniones piso pared no son redondeadas ,1.4 Dispensador de toallas no tiene producto.,2.1 Leve acumulo de suciedad parte interna de molino.,3.2 Certificado médico manipulador vencido agosto 2024 ,5.2 Acumulo de suciedad en desagüe.,5.4 Planilla de verificación preventiva de plagas desactualizada.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO	FECHA LIMITE PLAZO:
	25/10/2024	

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 25 del mes de octubre 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:	Cristian Caballero	NOMBRE:	
CÉDULA:	1053559898	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

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

CIUDAD: CHIA FECHA: 25/10/2024 ACTA N°: 051-032039-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: ALIMENTAR ALFA SAS

NOMBRE COMERCIAL: ALIMENTAR BEEF MARKET

CÉDULA / NIT: 9013741635 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 251759013741635

DIRECCIÓN: CARRERA 9 # 21-294 MATRICULA MERCANTIL 03230490

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: BOJACÁ BARRIO: BOCHICA

TELÉFONOS: 3167841469 / CORREO ELECTRÓNICO: fabioalvarez088@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: ALIMENTAR ALFA SAS

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: NI NÚMERO DE DOCUMENTO: 9013741635

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: ALVAREZ OSPINA FABIO ALEJANDRO

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 1072648459

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CARRERA 9 # 21-294

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI fabioalvarez088@gmail.com

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 8 A.M. A 8 P.M. LUNES A DOMINGO

CÓDIGO CIIU: NO DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		PROGRAMACIÓN			
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR					

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, Articulo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.*	2.00	1.00	0.00	2.00	C
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	Uniones piso pared no son redondeadas C

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

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	
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**7.50**				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	Nevera de exhibición carne de res, no tiene un vidrio.
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**9.00**				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	
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	**22.00**				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.	6.00	3.00	0.00	6.00	Planilla de recepción de materias primas desactualizado

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

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.					
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 Artículo 55: numeral 31.*	3.00	1.50	0.00	3.00	
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	**21.00**				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	
5.4 Control integral de plagas. *Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.*	6.00	3.00	0.00	6.00	Planilla de verificación preventiva de plagas desactualizada.
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	Leve acumulo de suciedad en rieles de nevera de congelación.
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	Planillas de limpieza y desinfección desactualizado.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**21.00**				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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**4.00**				La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta
II. CONCEPTO SANITARIO					

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
84.50	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.

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

1.2 Uniones piso pared no son redondeadas ,1.4 Dispensador toallas no tiene producto .,2.2 Nevera de exhibición carne de res, no tiene un vidrio .,4.1 Planilla de recepción de materias primas desactualizado ,5.4 Planilla de verificación preventiva de plagas desactualizada. ,5.5 Leve acumulo de suciedad en rieles de nevera de congelación .,5.6 Planillas de limpieza y desinfección desactualizado.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO	FECHA LIMITE PLAZO:
	25/10/2024	

VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

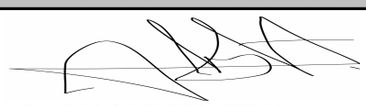
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 25 del mes de octubre del año 2024 en la Ciudad de CHIA, CUNDINAMARCA.

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:

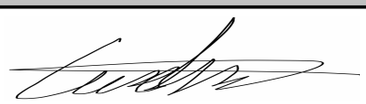
CÉDULA:

CARGO:

INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:



NOMBRE: Carlos Hernandez

CÉDULA: 88201423

CARGO: Operario

FIRMA:

NOMBRE:

CÉDULA:

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

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

CIUDAD: CHIA FECHA: 25/10/2024 ACTA N°: 051-032040-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: ANA YISETH SAAVEDRA CRISTANCHO

NOMBRE COMERCIAL: CARNES SAN RAFAEL

CÉDULA / NIT: 1007693835 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 251751007693835

DIRECCIÓN: AV PRADILLA 5-67 MATRICULA MERCANTIL 03821659

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: URBANO BARRIO: URBANO

TELÉFONOS: 3227918604 / CORREO ELECTRÓNICO: yissaavedra35@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: SAAVEDRA CRISTANCHO ANA YISETH

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 1007693835

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: SAAVEDRA CRISTANCHO ANA YISETH

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 1007693835

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: AV PRADILLA 5-67

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI yissaavedra35@gmail.com

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 7 A.M. A 8 P.M. LUNES A DOMINGO

CÓDIGO CIIU: NO DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		PROGRAMACIÓN			
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR					

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, Articulo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.*	2.00	1.00	0.00	2.00	C
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	C

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

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	
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	
1.5 Programa de Mantenimiento de Instalaciones. *Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.*	1.00	0.50	0.00	1.00	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			**10.00**		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	
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			**12.00**		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	
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			**22.00**		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.	6.00	3.00	0.00	6.00	Planilla de verificación condiciones higiénico sanitaria del transporte desactualizada.

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

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.					
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 Artículo 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	**19.50**				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	Se evidencia basura, sin caneca de residuos.
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, Artículo67: 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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**4.00**				La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta
II. CONCEPTO SANITARIO					

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

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
93.00	X FAVORABLE 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.

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

4.1 Planilla de verificación condiciones higiénico sanitaria del transporte desactualizada .,4.3 Rotulado carne molida incompleto ,5.3 Se evidencia basura, sin caneca de residuos.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO	FECHA LIMITE PLAZO:
	25/10/2024	

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 25 del mes de octubre 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.

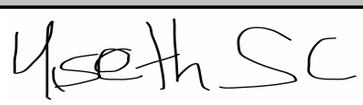
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

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:	Ana Yiseth Saavedra	NOMBRE:	
CÉDULA:	1007693835	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

FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

CIUDAD: CHIA — EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DEFINITIVA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: DIANA MAYERLY RINCON GONZALES

CÉDULA / NIT: 1022956866 — NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 251751022956866

NOMBRE COMERCIAL: AUTOSERVICIOS LOS ANDES

DIRECCIÓN: VEREDA FONQUETA SECTOR LA GALLERA — MATRICULA MERCANTIL 03478874

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA — MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: FONQUETA — BARRIO: LA GALLINERA

TELÉFONO 1: — TELÉFONO 2: 3144547743

CORREO ELECTRÓNICO: yuriortiz796@gmail.com

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI yuriortiz796@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: RINCON GONZALEZ DIANA MAYERLY

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC — NÚMERO DE DOCUMENTO: 1022956866

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: RINCON GONZALEZ DIANA MAYERLY

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC — NÚMERO DE DOCUMENTO: 1022956866

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: VEREDA FONQUETA SECTOR LA GALLERA

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA — MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 7 A.M. A 9 P.M. — LUNES A DOMINGO

TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE — Bovina ☐ — Porcina ☐ — Aves ☐

Otras especies, cuál?

N°	REQUISITOS SANITARIOS	CUMPLE
1	*El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento. *(Ley 9/1979: Artículo 262).*	SI
2	*La construcción es resistente al medio ambiente. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).*	SI
3	*La construcción impide el ingreso de plagas. *(Ley 9/1979: Artículo 259).*	SI
4	El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).*	SI
5	*Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 1).*	SI
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10).*	SI
7	*El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. *(Ley 9/1979: Artículo 262).*	SI
8	*Los pisos se encuentran construidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).*	SI
9	*Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).*	SI
10	*Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4, 11.2).*	SI
11	*Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).*	SI

FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

12	Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).*	SI
13	*Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6.).*	SI
14	Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.2).*	SI
15	*Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 8. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 8. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 8).*	SI
16	*Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 7. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 7).*	SI
17	El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobretodo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 3, 9, 13. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 3, 9, 13. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 3, 9, 13).*	SI
18	*Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. *(Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 14).*	SI
19	*Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15, 16. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15, 16)*	SI
20	*Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15)*	SI
21	*Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18).*	SI
22	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 17. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 17).*	NO
23	*Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.1).*	SI
24	*Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.2)*	SI
25	*El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, construidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numerales 2.1 y 3.2; Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 33).*	SI
26	*El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. *(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)*	SI
27	*Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.15, 3.17; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17)*	SI
28	*Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14)*	SI
29	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 19).*	NO
30	*La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI
31	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.10; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 10; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI
32	*El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.13; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 13; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI
33	*El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 18, 20; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI
34	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1)*	SI

FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

35	El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2)*	SI
36	Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 4)*	SI
37	*El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actvidad. *(Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28)*	SI
38	*Cuenta con los documentos soportes (factura de venta y/o guía de transporte de carne, entre otros) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima. *(Resolución 2009026594 de 2009. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 29. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 29. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 29)*	SI
39	Las canales (medias, cuartos y octavos de canal, que ingresen al establecimientos cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO". *(Decreto 1500/2007: Artículo 31, Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1; Artículo 41)*	SI
40	*Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numeral 9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31).*	SI
41	*El empaque y etiquetado de la carne (en caso de requerirlo) se realizan bajo condiciones higiénicas y el material de empaque empleado es de primer uso. De requerirse, la etiqueta del producto deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación y nombre del corte. *(Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numerales 1, 5).*	SI
42	El establecimiento cuenta con termómetros para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 27. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 2.2; Artículo 54, Numeral 5; Artículo 55, Numeral 32)*	SI
43	El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeracion o congelación de los productos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 27)*	SI
44	*La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente: - Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor. - Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos carnicos comestibles maximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos. En caso que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, deshuese y/o filieteo de carne proveniente de carnes de canal, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66: Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.1; Artículo 54, Numeral 3; Artículo 55, Numeral 32).* *Nota: Mientras la Planta de Beneficio Animal cumple al requisito de temperatura de enfriamiento de la carne y los productos cárnicos comestibles el expendio podrá decepcionar las canales (medias canales, cuartos de canal y octavos de carne) en caliente, permitiendo la reducción gradual de la temperatura hasta el momento del desposte y su posterior refrigeración. (Decreto 150/2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 84, Numeral 2.3)*	SI
45	*El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. *(Decreto 2270 de 2012: Artículo 5)*	SI
46	*Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 7)*	SI
47	Los rieles se encuentran a una distancia que evita el contacto entre canales, de estas con las paredes y el piso del cuarto de almacenamiento. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literales c, d y e. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 7)*	NA
48	*Las áreas y /o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal j; Resolución 240 de 2013, Artículo 28, numeral 3.10, Artículo 129, Numeral 8; Resolución 242 de 2013, Artículo 24, Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 54, Numeral 8; Resolución 562 de 2016, Artículo 28, Numeral 28.3.4, 28.3.10, Artículo 71, Numeral 71.8)*	SI
49	*En caso de expender carne y/o productos cárnicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire. Si expende canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separadas por secciones en las neveras de exhibición o en los cuartos fríos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 31. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 130, Numeral 30 y 31. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 2; Artículo 55, Numeral 30 y 36)*	SI
50	*Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31)*	SI
51	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 3. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 3)*	SI
52	Si el establecimiento obtiene el agua a partir de una explotación subterranea, garantiza la potabilidad de esta y cuenta con autorización por parte de la autoridad ambiental. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.2)*	SI
53	En caso de usar hielo, este proviene de un establecimiento autorizado para desarrollar dicha actividad, o en caso de ser elaborado en el expendio, se realiza a partir de agua potable de manera que no se genera su contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.3)*	NA

FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

54	*El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 11.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 11.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 11.1)*	SI
55	*El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.2)*	SI
56	*Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.1)*	SI
57	*En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)*	SI
58	*El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 12. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 12. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 12 y 38).*	SI
59	*Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuesado y/o fileteado, cuenta con una sección o área cuya ubicación, construcción y diseño es acorde al volumen del producto manejado, evitando la contaminación del producto. En caso de contar con un área para este fin se mantiene a una temperatura máxima de 12°C durante el desarrollo de dichas actividades. (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 242/2013: Artículo 22; Artículo 55, Numeral 32). Si realiza actividad secundaria de desposte de canales (incluidas medias, cuartos y octavos de canal) cuenta con un área que garantice el mantenimiento de la temperatura, con dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación de manera que no se produzca la contaminación del producto. *(Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo).*	NA
60	Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1)*	SI
61	*Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14)*	SI
62	Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.3; Artículo 55, Numeral 32)*	SI
63	Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidasde seguimiento a las actividades y soportadas por registros. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)*	SI
64	Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9)*	SI
65	Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia (Decreto 1575 de 2007 y Resolucion 2115 de 2007), que incluye las actividades de monitoreo, verificación y registro. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11)*	SI

Los numerales que tienen (*) son de obligatorio cumplimiento para obtener Autorización Sanitaria Definitiva.
**** No Aplica: en caso de que el establecimiento objeto del diagnóstico NO realice esta operación.**

Los requisitos sanitarios calificados con NO durante esta visita de diagnóstico, deben ser cumplidos en su totalidad antes del vencimiento de la Autorización Sanitaria Provisional, de acuerdo al término establecido en el artículo 6 del Decreto 1282 de 2016.

Si se evidencia que se afecta la inocuidad del producto durante la visita de diagnóstico, el establecimiento será objeto de las Medidas Sanitarias de Seguridad a que haya lugar.

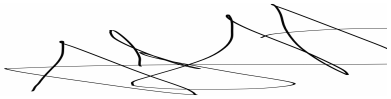
OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

FUNCIONARIOS QUE REALIZAN EL DIAGNÓSTICO	
FIRMA: 	
NOMBRE: ALEJANDRO CIFUENTES HERRERA	
CÉDULA: 1072713959	
CARGO: VETERINARIO	
INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE CHIA	
FIRMA:	
NOMBRE:	
CÉDULA:	
CARGO:	
INSTITUCIÓN:	
RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO QUE ATIENDE EL DIAGNÓSTICO:	
FIRMA: 	FIRMA:
NOMBRE: Pedro Nell Gonzalez	NOMBRE:
CÉDULA: 1193388979	CÉDULA:
CARGO: Administrador	CARGO:

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

CIUDAD: CHIA FECHA: 05/11/2024 ACTA N°: 051-032041-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: EXPENDIO DE CARNES EL TRIUNFO

NOMBRE COMERCIAL: EXPENDIO DE CARNES EL TRIUNFO

CÉDULA / NIT: 11335305 - 1 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2517511335305 - 1

DIRECCIÓN: CARRERA 12 # 8 - 14 MATRICULA MERCANTIL

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: URBANO BARRIO: CENTRO HISTORICO

TELÉFONOS: 3204269532 CORREO ELECTRÓNICO: dimarc@hotmail.es

NOMBRE DEL PROPIETARIO: ALBERTO LUIS TRIVIÑO DIAZ

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 11335305

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: ALBERTO LUIS TRIVIÑO DIAZ

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 11335305

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: 11335305 - 1

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: Sin información dimarc@hotmail.es

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

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		PROGRAMACIÓN			
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR					

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.	2.00	1.00	0.00	2.00	

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

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.					
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	Leve acumulo de suciedad en techo, sobre nevera de exhibición.
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 ni jabón 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	**6.50**				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	Se evidencia acumulo de suciedad en la parte inferior de la plancha de la sierra.
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	
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
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**9.50**				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 presenta 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	No se evidencia el correcto lavado de manos de los manipuladores
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	Dotación manipuladores incompleta
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	programa de educación y capacitación desactualizado
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**14.00**				La calificación del bloque corresponde al 22.00 % del total del acta
4. REQUISITOS HIGIENICOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**

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

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	registro de verificación de condiciones higiénico sanitarias del transporte desactualizada.
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 Artículo 55: numeral 31.*	3.00	1.50	0.00	3.00	
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	Se evidencian botellas de agua en contacto con carne de res.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**18.50**				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	
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, Artículo67: 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	Baño con deficiencia de protocolos de limpieza y desinfección
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	**25.00**				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 óxido en tubos de desposte, Desgaste en tabla de corte.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**2.00**				La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
75.50	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.

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 Leve acumulo de suciedad en techo, sobre nevera de exhibición .,1.4 Dispensador toallas ni jabón tiene producto .,1.5 No presenta ,2.1 Se evidencia acumulo de suciedad en la parte inferior de la plancha de la sierra .,3.2 No presenta certificado médico de 1 manipulador.,3.3 No se evidencia el correcto lavado de manos de los manipuladores ,3.4 Dotación manipuladores incompleta,3.5 programa de educación y capacitación desactualizado ,4.1 registro de verificación de condiciones higiénico sanitarias del transporte desactualizada.,4.5 Se evidencian botellas de agua en contacto con carne de res .,5.5 Baño con deficiencia de protocolos de limpieza y desinfección ,6.1 Se evidencia óxido en tubos de desposte, Desgaste en tabla de corte.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO 05/11/2024	FECHA LIMITE PLAZO:

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 5 del mes de noviembre 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:	Diana Triviño	NOMBRE:	
CÉDULA:	53910366	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

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

CIUDAD: CHIA FECHA: 05/11/2024 ACTA N°: 051-032042-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: ANTIOQUEÑA DE PORCINOS S.A.S

NOMBRE COMERCIAL: PORCICARNES CHIA

CÉDULA / NIT: 8110198800 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 251758110198800

DIRECCIÓN: CARRERA 10 # 9-02 MATRICULA MERCANTIL 03299586

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: URBANO BARRIO: URBANO

TELÉFONOS: 3107620436 / CORREO ELECTRÓNICO: CHIA@PORCICARNES.COM

NOMBRE DEL PROPIETARIO: ANTIOQUEÑA DE PORCINOS SAS

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: NI NÚMERO DE DOCUMENTO: 811019880

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: ECHEVERRIA MUÑOZ FABIO DE JESUS

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: NI NÚMERO DE DOCUMENTO: 811019880

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CARRERA 10 # 9-02

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: NO CHIA@PORCICARNES.COM

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 8 A.M. A 8 P.M. LUNES A DOMINGO

CÓDIGO CIIU: SI 1011

DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD: Procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		PROGRAMACIÓN			
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR					

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.	2.00	1.00	0.00	2.00	

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

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.					
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	
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	caneca de baño no tiene tapa y no se evidencia una caneca en el baño de mujeres
1.5 Programa de Mantenimiento de Instalaciones. *Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.*	1.00	0.50	0.00	1.00	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			**8.50**		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	se evidencian las puertas de neveras exhibición con los acrilicos vencidos
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
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	
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			**22.00**		La calificación del bloque corresponde al 22.00 % del total del acta
4. REQUISITOS HIGIENICOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

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	
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 Artículo 55: numeral 31.*	3.00	1.50	0.00	3.00	
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			**24.00**		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	Desagüe de lavamanos de accionamiento no manual sin rejilla.
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	
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	leve acumulo de suciedad en la parte inferior de las neveras de exhibición.
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	planilla de limpieza y desinfección desactualizada
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			**22.50**		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 en entrada de cuarto de congelación perdida de continuidad en piso
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			**2.00**		La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

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

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
87.00	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.

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

1.4 caneca de baño no tiene tapa y no se evidencia una caneca en el baño de mujeres ,2.2 se evidencian las puertas de neveras exhibición con los acrilicos vencidos ,2.3 no presenta ,5.2 Desagüe de lavamanos de accionamiento no manual sin rejilla.,5.5 leve acumulo de suciedad en la parte inferior de las neveras de exhibición.
,5.6 planilla de limpieza y desinfección desactualizada ,6.1 se evidencia en entrada de cuarto de congelación perdida de continuidad en piso

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO	FECHA LIMITE PLAZO:
	05/11/2024	

VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

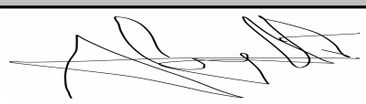
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 5 del mes de noviembre del año 2024 en la Ciudad de CHIA, CUNDINAMARCA.

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: Carolina Rodriguez

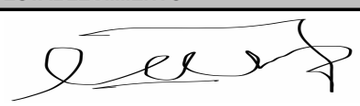
CÉDULA: 1072643428

CARGO: contratista

INSTITUCIÓN: DVC

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:



NOMBRE: Marin Emilio Cortes Zapata

CÉDULA: 80539216

CARGO: Administrador

FIRMA:

NOMBRE:

CÉDULA:

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

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

CIUDAD: CHIA FECHA: 07/11/2024 ACTA N°: 051-032043-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: JOHAN SEBASTIAN LOZANO MONTENEGRO /SURTICARNES DEL NORTE.

NOMBRE COMERCIAL: SURTICARNES DEL NORTE

CÉDULA / NIT: 1072702804-0 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 251751072702804-0

DIRECCIÓN: 4 ESQUINAS VEREDA TIQUIZA MATRICULA MERCANTIL 02390182

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: TIQUIZA BARRIO: TIQUIZA

TELÉFONOS: 3134991724 / CORREO ELECTRÓNICO: SEBASTIAN-0494@OUTLOOK.COM

NOMBRE DEL PROPIETARIO: SEBASTIAN JOHAN LOZANO MONTENEGRO

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 1072702804

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: SEBASTIAN JOHAN LOZANO

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 1072702804

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: 4 ESQUINAS VEREDA TIQUIZA

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI SEBASTIAN-0494@OUTLOOK.COM

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 8 A.M. A 9 P.M. LUNES A DOMINGO

CÓDIGO CIIU: SI 4723

DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD: Comercio al por menor de carnes (incluye aves de corral), productos cárnicos, pescados y productos de mar, en establecimientos especializados

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		PROGRAMACIÓN			
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR					

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	C
1.2 Condiciones de pisos y paredes.	2.00	1.00	0.00	2.00	No se evidencia media cada en área de sierra, media caña pintura desgastada.

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

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.					
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	
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	Lavamanos de accionamiento no manual no funciona, no se evidencia dispensador de jabón ni toallas.
1.5 Programa de Mantenimiento de Instalaciones. *Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.*	1.00	0.50	0.00	1.00	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**6.00**				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 en cauchos de nevera 2
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**9.00**				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	
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	No se evidencia aviso correcto lavado de manos.
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	al ingresar a la visita manipulador no porta cubre bocas
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	**16.50**				La calificación del bloque corresponde al 22.00 % del total del acta
4. REQUISITOS HIGIENICOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

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	planilla recepción de materias primas desactualizada.
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 Artículo 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	Se evidencia producto en contacto con piso de neveras.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		**17.00**			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	
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	Se evidencia desorden en área de sierra, cuchillos no se encuentran en porta cuchillos.
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	planilla de limpieza y desinfección y temperatura de neveras desactualizada
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		**24.00**			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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		**4.00**			La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

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

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
76.50	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.

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

1.2 No se evidencia media cada en área de sierra, media caña pintura desgastada .,1.4 Lavamanos de accionamiento no manual no funciona, no se evidencia dispensador de jabón ni toallas.,2.2 leve acumulo de suciedad en cauchos de nevera 2 ,3.3 No se evidencia aviso correcto lavado de manos .,3.4 al ingresar a la visita manipulador no porta cubre bocas,4.1 planilla recepción de materias primas desactualizada .,4.3 rotulado carne molida incompleto .,4.5 Se evidencia producto en contacto con piso de neveras .,5.5 Se evidencia desorden en área de sierra, cuchillos no se encuentran en porta cuchillos.,5.6 planilla de limpieza y desinfección y temperatura de neveras desactualizada

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO	FECHA LIMITE PLAZO:
	07/11/2024	

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 7 del mes de noviembre 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:	Mauricio Costo	NOMBRE:
CÉDULA:	11204584	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

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

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

CIUDAD: CHIA FECHA: 07/11/2024 ACTA N°: 051-032045-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: JOSE EDGAE CALDERON/ EXPENDIO DE CARNE LA PALMA

NOMBRE COMERCIAL: LA PALMA

CÉDULA / NIT: 11341901 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2517511341901

DIRECCIÓN: CALLE 13 # 10 - 12 MATRICULA MERCANTIL

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: URBANO BARRIO: CENTRO HISTORICO

TELÉFONOS: 3115086226 / CORREO ELECTRÓNICO: LEONELA.16@HOTMAIL.COM

NOMBRE DEL PROPIETARIO: EDGAR JOSE CALDERON ROJAS

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 11341901

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: EDGAR JOSE CALDERON

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 11341901

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 13 # 10 - 12

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: NO LEONELA.16@HOTMAIL.COM

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 7 A.M. A 9 A.M. LUNES A DOMINGO

CÓDIGO CIIU: NO

DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		PROGRAMACIÓN			
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR					

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.	2.00	1.00	0.00	2.00	

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

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.					
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	Se evidencia gotera en techo.
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	No se evidencia dispensador de toallas
1.5 Programa de Mantenimiento de Instalaciones. *Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.*	1.00	0.50	0.00	1.00	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**7.50**				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	leve acumulo de suciedad en cauchos de neveras
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 la sierra
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**6.50**				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	
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	Manipulador porta aretes al ingresar a la visita.
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	Manipulador no porta cubre bocas al ingresar a la visita
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	**16.50**				La calificación del bloque corresponde al 22.00 % del total del acta
4. REQUISITOS HIGIENICOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**

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

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	Planilla de verificación condiciones higiénico sanitaria del transporte desactualizado.
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 Articulo 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	**19.50**				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	
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	se evidencia deficiencia en protocolos de limpieza y desinfección
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	Planilla de limpieza y desinfección y temperatura de neveras desactualizado.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**24.00**				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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**4.00**				La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta

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

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
78.00	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.

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 Se evidencia gotera en techo.,1.4 No se evidencia dispensador de toallas ,2.1 leve acumulo de suciedad en cauchos de neveras ,2.2 leve acumulo de suciedad parte interna de la sierra ,3.3 Manipulador porta aretes al ingresar a la visita.,3.4 Manipulador no porta cubre bocas al ingresar a la visita ,4.1 Planilla de verificación condiciones higiénico sanitaria del transporte desactualizado.,4.3 rotulado carne molida incompleto,5.5 se evidencia deficiencia en protocolos de limpieza y desinfección ,5.6 Planilla de limpieza y desinfección y temperatura de neveras desactualizado.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO	FECHA LIMITE PLAZO:
	07/11/2024	

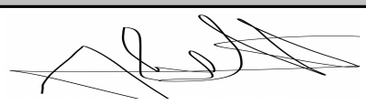
VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 7 del mes de noviembre 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.

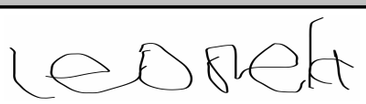
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

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:	Leonela Martinez	NOMBRE:
CÉDULA:	1072716798	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

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

CIUDAD: CHIA FECHA: 07/11/2024 ACTA N°: 051-032046-24

TIPO DE ESTABLECIMENTO: EXPENDIOS DE CARNE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: BLANCA NIEVE ALARCON DIAZ/ CARNES FINAS EL CIMARRON

NOMBRE COMERCIAL: CARNES FINAS EL CIMARRON

CÉDULA / NIT: 40398793 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2517540398793

DIRECCIÓN: CALLE 13 # 10-33 MATRICULA MERCANTIL 02435695

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: URBANO BARRIO: CENTRO HISTORICO

TELÉFONOS: 3013079591 / CORREO ELECTRÓNICO: JMARCELA-CARDENAS8@HOTMAIL.ES

NOMBRE DEL PROPIETARIO: ALARCON DIAZ BLANCA NIEVE

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 40398793

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: ALARCON DIAZ BLANCA

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 40398793

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 13 # 10-33

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI JMARCELA-CARDENAS8@HOTMAIL.ES

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 7 A.M. A 7 P.M. LUNES A DOMINGO

CÓDIGO CIIU: NO

DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		PROGRAMACIÓN			
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR					

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.	2.00	1.00	0.00	2.00	Pintura techo y paredes área de corte con acumulo de suciedad

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

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.					
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	
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	
1.5 Programa de Mantenimiento de Instalaciones. *Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1.*	1.00	0.50	0.00	1.00	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			**9.00**		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	
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			**12.00**		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	
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			**22.00**		La calificación del bloque corresponde al 22.00 % del total del acta
4. REQUISITOS HIGIENICOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**

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

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	
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 Artículo 55: numeral 31.*	3.00	1.50	0.00	3.00	
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			**24.00**		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	
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	leve acumulo de suciedad en la parte superior de cuarto
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			**25.00**		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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			**4.00**		La calificación del bloque corresponde al 4.00 % del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

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

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
96.00	X FAVORABLE 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.

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

1.2 Pintura techo y paredes área de corte con acumulo de suciedad ,5.5 leve acumulo de suciedad en la parte superior de cuarto

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO	FECHA INICIO PLAZO	FECHA LIMITE PLAZO:
	07/11/2024	

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 7 del mes de noviembre 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: Angel Miguel Cardenas	NOMBRE:
CÉDULA: 80399064	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