OBLIGACIÓN 7
EVIDENCIA 7.6
COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR CASA SANTA MARÍA
CONVENIO O CONTRATO: 8134 2024
FECHA: 30 /12/ 2024

9.1. DOCUMENTOS DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS

MERCA 1 SAS (Fruver, Abarrotes, lácteos, carnes, pescado)	**ESTABLECIMIENTO**			**TRANSPORTE**			**MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		
	Acta No AS21N 008458 94.5%	**Fecha de expedición** 15/08/2024	**Fecha de vencimiento** 14/08/2026	**Acta No** AS11N 034448 94%	**Fecha de expedición** 12/08/2024	**Fecha de vencimiento** 11/08/2025	YESID SAID LAGUNA	**Fecha de expedición y vencimiento de certificado BPM 04/04/2024 VEN: 04/04/2025**	**Fecha de expedición y vencimiento de certificado médico 04/04/2024 VEN: 04/04/2025**
	Favorable	Favorable		Favorable	Favorable		A tiempo		

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21N008458

E.S.E.: Suba norte — Fecha: 15 | 05 | 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 624696	Número de Inscripción: 150062	Número de carpeta: SASUPC-52-1040
Razón social: Nerca 1 SAS		
Nombre del establecimiento: Nerca 1 SAS - Suba		
NIT: 900821989 B	Sede: Nerca 1 SAS - Suba	
Dirección: TV 33 145A 93 lc 1		
Ubicación: Nerca 1 SAS - Suba		
Localidad: Suba	UPZ: Suba	
Barrio: Suba Mazo	Teléfonos 6931394	
Correo electrónico para notificación* pacho_06@hotmail.com		
Nombre propietario: Nerca 1 SAS -		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 900821989-8	
Nombre representante legal: Agripina Franco de Ortiz		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 23172335	
Dirección de notificación: TV 33 145A 95		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐	02326270	
Línea de intervención: alimentos sumi y seguros		
Intervención: Expendio y/o comercio de carne y/o productos cárnicos comestibles		
Tipo de establecimiento: Expendio de carne y productos cárnicos comestibles		
Establecimiento autorizado: SI ☒ NO ☐		
Número de trabajadores: 2	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:		
Tipo de productos que expende: Carne: Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☒ Otras especies: — Otro tipo de productos: SI ☒ NO ☐		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	06-03-2024	Favorable ☐ Favorable con requerimientos ☐ Desfavorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	62.5 %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
1. EDIFICACION E INSTALACIONES	**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.)	X	1	0	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.)	X	1	0	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.)	X	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	X	0	- Canillero sin puerta C

Cra 32 No. 12-61
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Continuación 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Programa de Mantenimiento de Instalaciones** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1).	1	0,5	X	No presenta programa de mantenimiento en especie de sanitización. 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	X	0	Tablas de cortes con perdida superficie lisa 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	C
2.3 **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	X	0	Programa de mantenimiento evidencia deficiente C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

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; 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	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	C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
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			22	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 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	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	NA C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
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

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número AS21N 008458

Continuación 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
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	C
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	3	0	C
5.6 **Soportes documentales** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2	1	0	* Se aclara: la calificación del bloque 5 es 28 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			38*	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones del área de desposte o sección de desprese.** (Decreto 1500 de 2007: Artículo 6, 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	2	0	No cuentan con area de desposte o desprese NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ
Scanned

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21N 008458

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	
94.5%	X Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	Favorable con Requerimientos	60-89,9%	
	Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa acta, se realiza descuento de [illegible] se entrega copia de [illegible] se explica [illegible]

Por parte del establecimiento:
Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de 09 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Juan Julio Pinzón Toledo	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1095927333	Número de documento:
Profesión u oficio: Médico veterinario Zoonosis	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Diana Marcela Forero	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1022359023	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11N 034448

E.S.E.: Suba Usme | Fecha: 12 | 09 | 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 24562	Número de Inscripción: 19706	Número de carpeta: —

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: USS SUBA USAQUEN

Dirección donde se realiza la inspección: CL 80 C # 59 41

Localidad: PARQUE METROPOLITANO

UPZ: SUBA | Barrio: GUAYMARAL

Nombre del propietario del vehículo: [illegible] SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 900803928

Correo electrónico para notificación*: NO TIENE

Dirección de Notificación: NO TIENE | Teléfono: 2222395874

Nombre del propietario del producto: FRESCA VIVO SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 800219889-9

Correo electrónico para notificación*: MERCANDO2@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: TV 88 145A 05 | Teléfono: 2222395874

Línea de intervención: Alimentos Sano y Seguros

Clase de vehículo: CAMION | Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2016 | Marca: CHEVROLET | Placa: WNN915

Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒

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

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

Tipo de productos que transporta: Frutas, verduras y hortalizas frescas

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	07/09/2023	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	94 %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación ☒	Solicitud del interesado Número de radicado: ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: ☐
Solicitud oficial Número de radicado: ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
ASIIN 034448

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	Pared interna presenta deterioro del recubrimiento en varias áreas (Cavidad adhesiva) C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0	C

CONTINUACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11N034448

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO		Nivel de cumplimiento	
94	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se inspeccionó vehículo sin carga para transportar productos cárnicos cocidos.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 17 del mes de 09 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento:	Tipo de documento:
Número de documento:	Número de documento:
Profesión u oficio:	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento: C.C. C.E. NIT PEP PS PTP	Tipo de documento: C.C. C.E. NIT PEP PS PTP
Número de documento:	Número de documento:
Cargo: Encargado Conductor	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE CONTROL PERIODICO

Fecha: 2024-04-04

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	Merca 1 SAS	Actividad económica:	Comercialización de alimentos, bebidas o tabaco
Nombre:	YESID SAID LAGUNA GUILLOT	Documento:	CC 1010015301
Fecha de nacimiento:	1990-12-19	Lugar de nacimiento:	DIBULLA (LA GUAJIRA)
Edad:	33 años	Identidad de Género:	Masculino
Estado civil:	Union_libre	No. hijos vivos:	2
Dirección actual:	KR 88 # 152 31	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3223446051	Escolaridad:	Primaria_completa
Ocupación:	EXPENDEDOR DE CARNES - SURTIDOR DOMICILIARIO	EPS:	Sanitas
AFP:	Colfondos	ARL:	Sura
Responsable**:	YURANIS MENDIETA (ESPOSA)	Teléfono:	3126855027
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

No presenta carnet de vacunación para revisión.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría:	NO APLICA.
Optometría:	Su capacidad visual actual es adecuada para el desempeño de su trabajo habitual
Audiometría:	Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada:	NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a YESID SAID LAGUNA GUILLOT con documento de identificación No. 1010015301 se considera es satisfactorio

CONDUCTAS OCUPACIONALES PREVENTIVAS

1. CLASIFICACIÓN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo a la información disponible y el examen realizado se clasifica como NO CASO.

RECOMENDACIONES GENERALES (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

No se generan recomendaciones médicas

CONCEPTO MEDICO DE APTITUD OCUPACIONAL

ES SATISFACTORIO

OBSERVACIONES FINALES

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

ENFASIS DENTRO DEL EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y las faneras realizado es normal. No se evidencian enfermedades dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, patología infecciosa o por hongos, o de patología alérgica que puedan generar un riesgo ocupacional.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.

WILSON ALFREDO MARTINEZ AMEZQUITA
Medico
Fund. San Martin
Res. 50-9897 de 08/07/2009
Esp. Gerencia en SST
Fund. Areandina
Res. 14634 de 16/12/2014



Firma para identificación de usuario Indice der
YESID SAID LAGUNA GUILLOT
Documento: 1010015301

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES DE CONTROL PERIODICO: Las Resoluciones 2346 del 11 de julio de 2007 y 1918 de Junio 5 de 2009 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamenta la practica de las evaluaciones médicas de control periódico con el objeto de monitorear la exposición a los factores de riesgo ocupacional e identificar posibles alteraciones temporales, permanentes o agravamiento del estado de salud del trabajador, ocasionadas por la labor o por el medio ambiente de trabajo, y para detectar precozmente enfermedades de origen común, con el fin de establecer un manejo preventivo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO DE CONTROL PERIODICO del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, acorde con lo establecido en la Resolución 1918 de Junio 5 de 2009 y el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Calle 161A No 20 - 12 Bogota - Colombia PBX: (601) 743 08 17
www.colmedicos.com info@colmedicos.com

Impreso por:
Fecha: 2024-08-29 Hora: 12:49

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

No. 00367254
Fecha: **2024-04-04**

APTO

ANALISIS **RESULTADO**

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Nombre: **Yesid Said Laguna Guillot**
Documento: **1010015301**


Indice der



Responsable: WILSON ALFREDO MARTINEZ AMEZQUITA
Medico
U. San Martin
Resolución 50-9897 de 08/07/2009
Especialista Gerencia en SST
U. Areandina
Resolución 14634 de 16/12/2014

Escanee para verificar datos

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

Cl. 161A No 20 - 12 - (601) 743 08 17

FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
Elaboró 30/12/2024	Jeferson Basto Navarro	TEC. ALIMENTOS	
Revisó 30/12/2024	Sandra Giovanna Corredor Gómez	NUTRICIONISTA	
Aprobó 30/12/2024	Juan Carlos Rodríguez Bautista	COORDINADOR	