COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA
CONVENIO O CONTRATO: 8138
FECHA: 30 /DICIEMBRE/ 2024

7.6 DOCUMENTO DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS.

	PROOVEDOR	ESTABLECIMIENTO			TRANSPORTE			MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
		ACTA No. Xxx con concepto y porcentaje de cumplimiento	Fecha Expedición	Fecha de Vencimiento	ACTA No. Xxx con concepto y porcentaje de cumplimiento	Fecha Expedición	Fecha de Vencimiento	NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Fecha Expedición y Vencimiento de Certificado BPM	Fecha de Expedición Vencimiento Certificado Medico
1	DISTRIBUIDORA WILMAR	25386	30/12/2023	30/12/2024	25386	30/12/2023	30/12/2024	DIANA MIRLEY RÍOS	21/03/2024 21/03/2025	5/07/2024 5/07/2025
2	AGROCULTIVO	25386	01/07/2023	01/07/2024	25386	01/07/2023	01/07/2024	ARMANDO FAJARDO	13/02/2024 13/02/2025	2/08/2024 2/08/2025
3	ALMACENES DE CADENA	25386	20/10/2024	24/10/2025	26386	2/08/2024	2/08/2025	WILSON MAYORGA	23/01/2024 23/01/2025	3/05/2024 3/05/2025
4	EL CONDADO	705536	5/02/2024	5/02/2025	25386	30/12/2023	30/12/2024	WILSON CASTELLANOS	04/07/2024 104/07/2025	4/07/2024 3/07/2025
5	PANADERIA SAN JAVIER	25386	11/12/2024	11/12/2025	25386	2/12/2024	2/12/2025	JUAN ALBERTO SOGAMOSO	26/12/2024 26/12/2025	28/06/2024 28/06/2025

- Colores a tener en cuenta para fechas

A TIEMPO (Mayo de tres meses)

PRÓXIMO A VENCERSE (Menos de tres meses)

VENCIDO

- Colores para Conceptos Sanitarios de proteicos

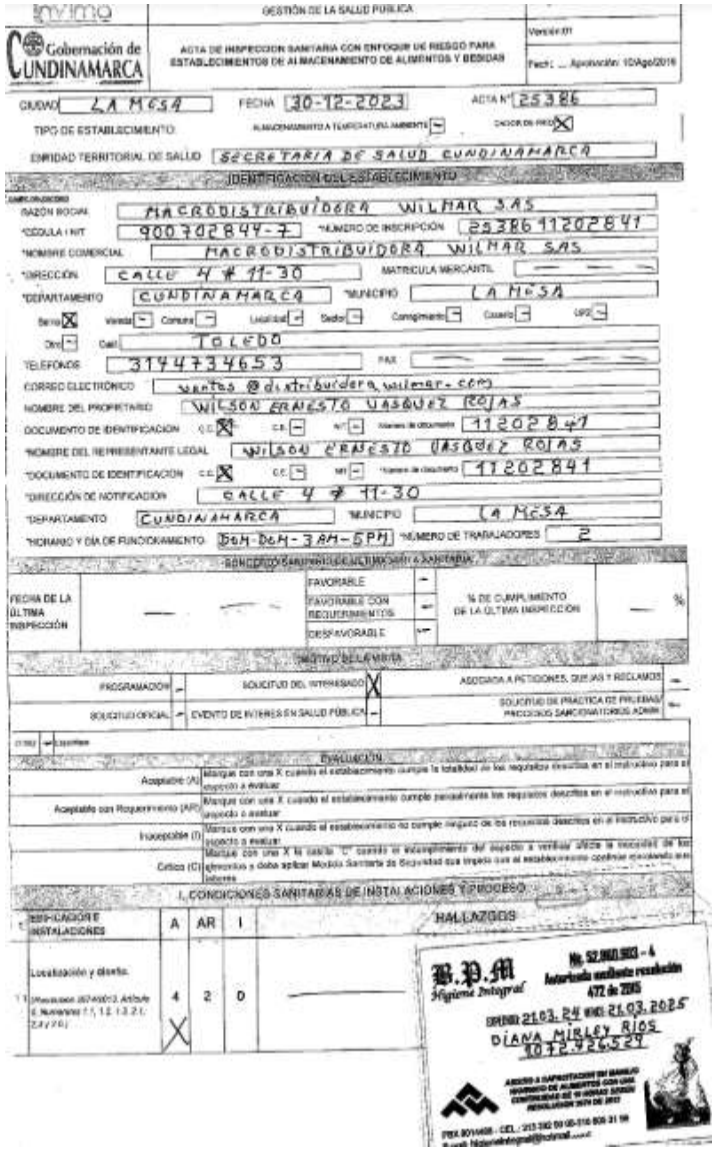
FAVORABLE

FAVORABLE CON REQUERIMIENTO

PENDIENTE

Proveedor Leche – Macro distribuidora Wilmar SAS

Concepto Higiénico Sanitario



GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

Gobernación de CUNDINAMARCA

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Versión: 01

Fecha: ... Aprobación: 10/Ago/2016

CIUDAD: LA MESA FECHA: 30-12-2023 ACTA N°: 25386

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [ ] CADENA DE FRIO [X]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD CUNDINAMARCA

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

RAZON SOCIAL: MACRODISTRIBUIDORA WILMAR SAS

*CEDULA / NIT: 900702844-7 *NUMERO DE INSCRIPCION: 25386 11202841

*NOMBRE COMERCIAL: MACRODISTRIBUIDORA WILMAR SAS

*DIRECCION: CALLE 4 # 11-30 MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA

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

Otro [ ] Cual: TOLEDO

TELEFONOS: 3144734653 FAX:

CORREO ELECTRONICO: ventas@distribuidora.wilmar.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: WILSON ERNESTO VASQUEZ ROJAS

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 11202841

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: WILSON ERNESTO VASQUEZ ROJAS

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 11202841

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACION: CALLE 4 # 11-30

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM-3AM-5PM *NUMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: — — —

FAVORABLE [ ] FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ] DESFAVORABLE [ ]

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION: — %

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMADA [ ] SOLICITUD DEL INTERESADO [X] ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS [ ]

SOLICITUD OFICIAL [ ] EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA [ ] SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN [ ]

OTRO [ ] Cual/Por que:

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

Crítico (C): Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

CLASIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2 y 2.6.)	4 X	2	0	—

B.P.M Higiene Integral

No. 52 [illegible] – 4

Autorizada mediante resolución 472 de 2015

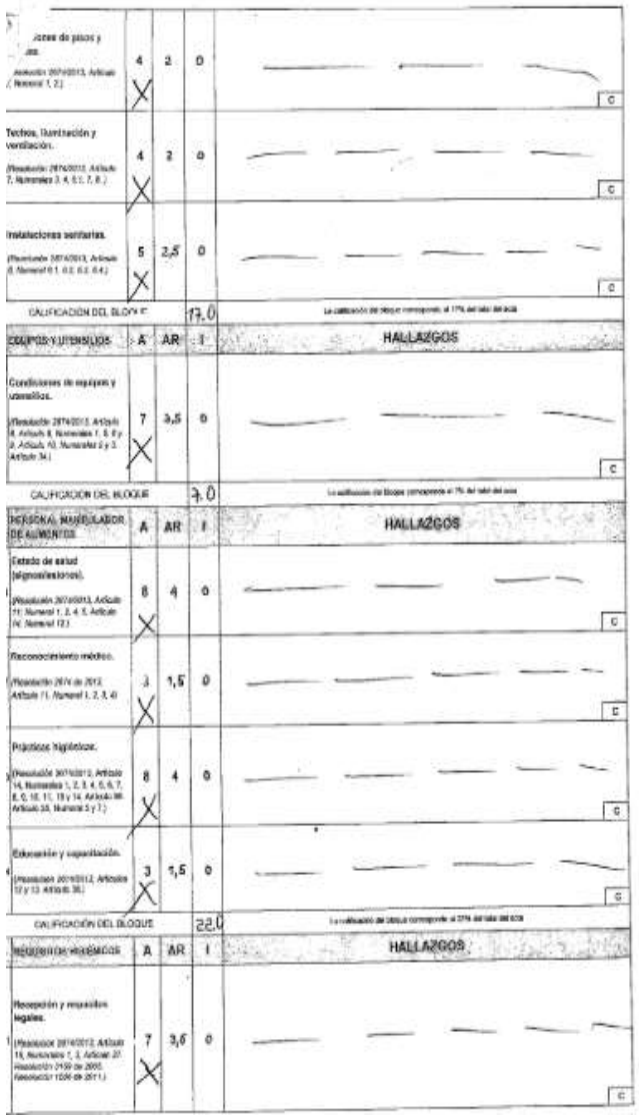
EMISIÓN 21.03.24 VENCE 21.03.2025

DIANA MIRLEY RIOS

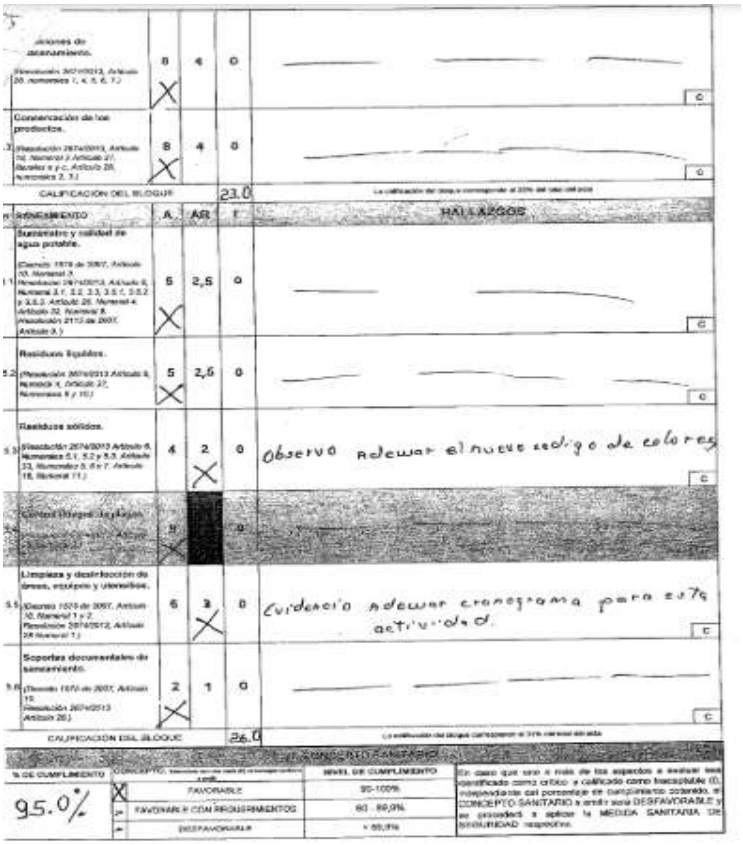
1072.926.529

ASESORÍA E IMPLEMENTACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS CON UNA INTENSIDAD HORARIA DE 40 HORAS SEGÚN CONTENIDOS DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

PBX: 8014408 – CEL.: 313 382 59 05 - 316 806 31 58



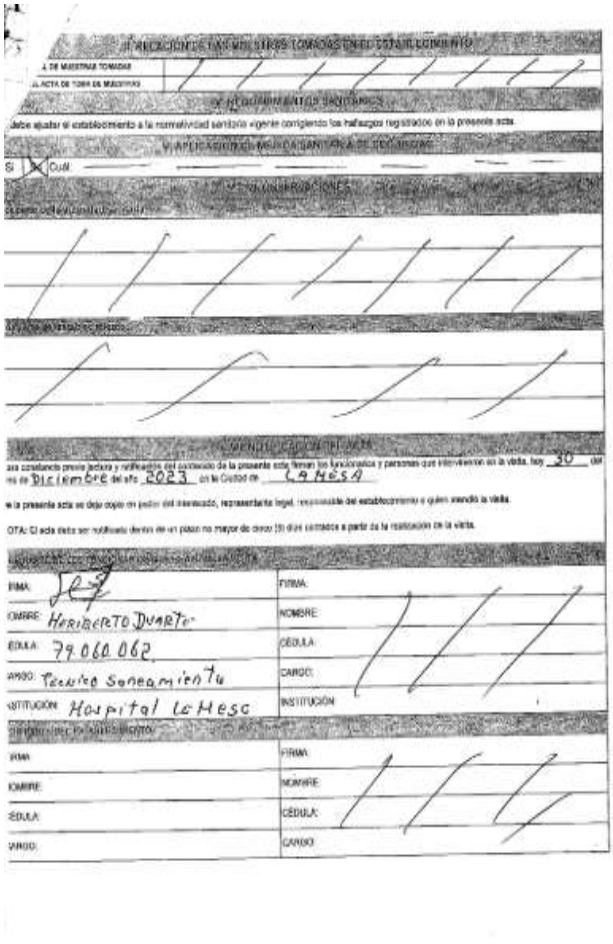
Accesos de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 7.2.)	4 X	2	0	C
Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4 X	2	0	C
Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE I:			17,0	La calificación de bloque corresponde al 17% del total del ítem
EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 5, 6 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	7 X	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7,0	La calificación del Bloque corresponde al 7% del total del ítem
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Estado de salud (alguna lesiones). (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	8 X	4	0	C
Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	C
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 38, Numeral 5 y 7.)	8 X	4	0	C
Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 36.)	3 X	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22,0	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del ítem
REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Recepción y requisitos legales. (Resolución 2674/2013, Artículo 15, Numerales 1, 3, Artículo 37, Resolución 2492 de 2005, Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	C



Condiciones de almacenamiento.	8	4	0	
Comercialización de los productos.	8	4	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23.0	

REQUERIMIENTO	A.	AR	I.	HALLAZGOS
Suministro y calidad de agua potable.	5	2,5	0	
Residuos líquidos.	5	2,5	0	
Residuos sólidos.	4	2	0	Observo Adecuar el nuevo codigo de colores
Control integral de plagas.				
Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.	6	3	0	Cuidado adecuar cronograma para esta actividad.
Soportes documentales de saneamiento.	2	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26.0	

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
95.0%	X FAVORABLE	80-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

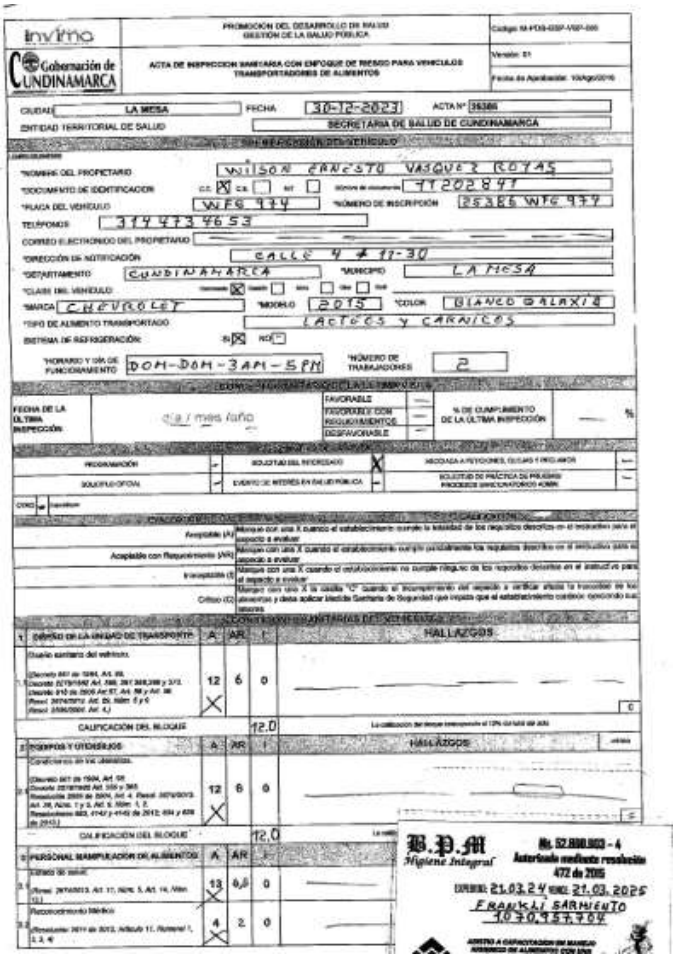


FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:
CÉDULA: 79.060.062	CÉDULA:
CARGO: Tecnico Saneamiento	CARGO:
INSTITUCIÓN: Hospital La Mesa	INSTITUCIÓN
FIRMA	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO

Carne de Manipulación



Concepto Vehículo Transportador



PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

Invima
Gobernación de Cundinamarca

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Código: M-PDS-GSP-V001-000
Versión: 01
Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

CIUDAD: LA MESA | FECHA: 30-12-2023 | ACTA N°: 35386
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: WILSON ERNESTO VASQUEZ COTAS
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. X | C.E. | NIT | 11202847
*PLACA DEL VEHÍCULO: WFG 974 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25385 WFG 974
TELÉFONOS: 3144734653
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 4 # 11-30
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: LA MESA
*CLASE DEL VEHÍCULO: camión X | furgón | furgoneta | otro | cual
*MARCA: CHEVROLET | *MODELO: 2015 | *COLOR: BLANCO GALAXIA
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: LACTEOS Y CARNICOS
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI X NO
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM-3AM-5PM | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA(S) VISITA(S) ANTERIOR(ES)

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: dia / mes / año

FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
DESFAVORABLE		%

RECLAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	
		MEDIDAS ASEGURATIVAS, CAUSAS Y FUNDAMENTOS	
		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

CRITERIO: M: Inspección

CALIFICACIÓN

Favorable (F)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Favorable con Requerimiento (FR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Desfavorable (D)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de 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 calificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
Diseño sanitario del vehículo.	12	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.0	

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de Vid. Sanitarias.	12	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.0	

3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Estado de salud.	13	6,5	0	Verifica personal utilizar uniforme
Educación y Capacitación	6	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29,5	

4 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
Limpieza del vehículo.	15	7,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15,0	

5 REQUISITOS GENERALES	A	AR	I	HALLAZGOS
[redacted]			0	
Empaque, Rotulado y Vida útil	5	2,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25,0	

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
93,5 %	FAVORABLE	93-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 - 92,9%
	DESFAVORABLE	< 79,9%

Si uno o más de los aspectos a evaluar son calificados como críticos y calificados como inaceptables (X), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD negativa.

OBSERVACIONES DE LA(S) VISITA(S) ANTERIOR(ES)

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

ACTIVIDADES REALIZADAS

Se cotejo aspecto en cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

OBSERVACIONES DE LA(S) VISITA(S) DE SEGUIMIENTO

SI X Cual:

ATENCIÓN DEL(LOS) FUNCIONARIO(S)

Para constancia firma la(s) persona(s) del contenido de la presente acta y los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 30 del mes de diciembre del año 2023, en la Ciudad de LA MESA

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, propietario 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.

FUNCIONARIO(S)	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HUMBERTO DUARTE	NOMBRE:
CÉDULA: 79.060.062	CÉDULA:
CARGO: TECNICO SANEAMIENTO AMBIENTAL	CARGO:
INSTITUCIÓN: E.S.E. HOSPITAL PEDRO LEON ALVAREZ DIAZ	INSTITUCIÓN:

ESTABLECIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

B.P.M Higiene Integral — No. 52.888.803 - 4 — Autorizado mediante resolución 472 de 2015 — EXPEDIDO: 21.03.24 VENCE: 21.03.2025 — FRANKLI SARMIENTO — 1070.957.704 — ASISTO A CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS CON AVAL

Certificado medico

CERTIFICADO MÉDICO

Dr. Emery Andrés Charris López

FECHA: 2024-07-05 13:26:39
CONSECUTIVO: 0
Teléfono: (1)8975859

DATOS PACIENTES

PACIENTE: WILSON ERNESTO VASQUEZ ROJAS **ID:** 11202841
DIRECCIÓN: CALLE 4 N°11-34 **SEXO:** M **EDAD:** AÑOS 45 MESES DÍAS 0 0
TELÉFONO: 3144734653

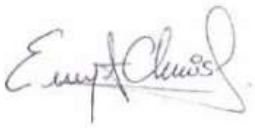
CERTIFICADO: CERTIFICADO DE SALUD

PESO: 77 **TALLA:** 163 **IMC:** 28.98

-

Certifico que la persona en mención no presenta actualmente ninguna discapacidad física, mental o enfermedad infectocontagiosa, por lo que es apta para realizar la actividad de manipulación de alimentos

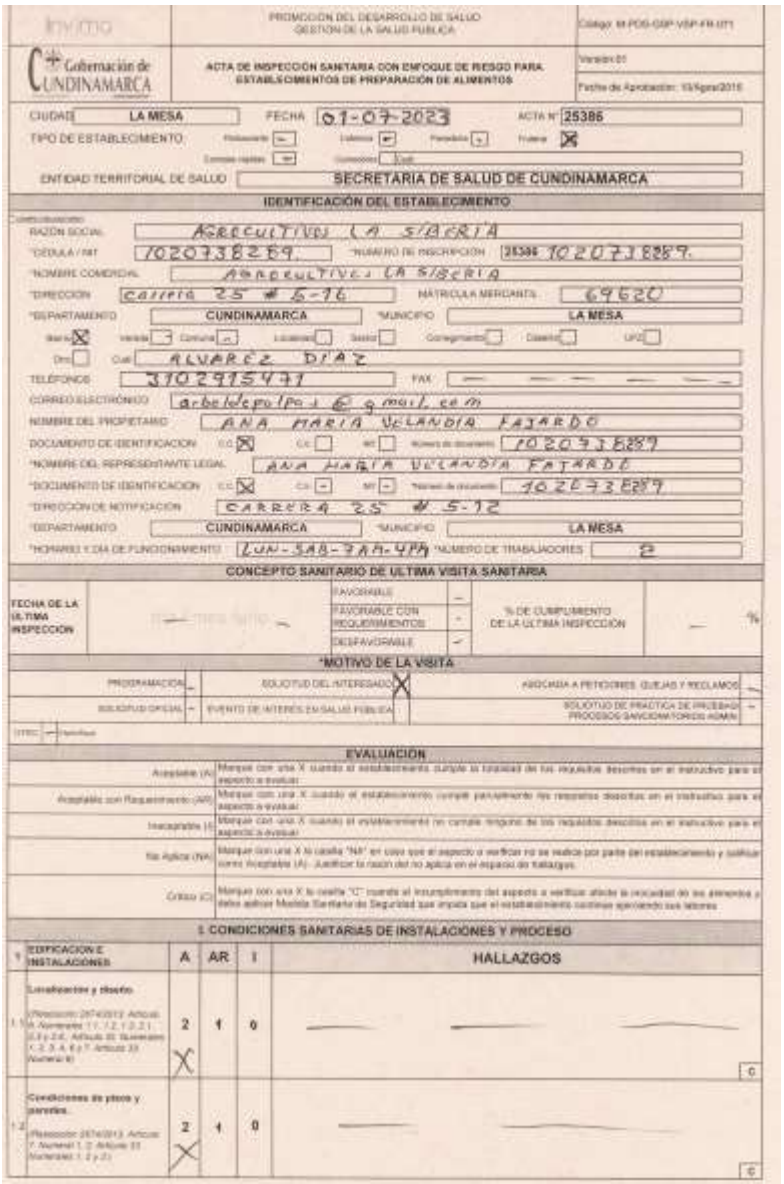
OBSERVACIONES: No refiere antecedentes patológicos
paraclincios: KOH negativo, FROTIS DE GARGANTA: sin signos de infección,



DR. EMERY ANDRES CHARRIS LOPEZ
ID: 79956553
R.M. 25297-07
ESP. MEDICINA GENERAL Y ALTERNATIVA

PACIENTE: WILSON ERNESTO VASQUEZ ROJAS
ID: 11202841

Proveedor Fruta para jugo – Agrocultivo la Siberia
Concepto Higiénico Sanitario



PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTION DE LA SALUD PUBLICA

Gobernación de CUNDINAMARCA

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: LA MESA | FECHA: 01-07-2023 | ACTA N°: 25386

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Fruteria X

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: AGRECULTIVO LA SIBERIA
*CEDULA / NIT: 1020738289 | *NUMERO DE INSCRIPCION: 25386 1020738289
*NOMBRE COMERCIAL: AGRECULTIVO LA SIBERIA
*DIRECCION: carrera 25 # 5-76 | MATRICULA MERCANTIL: 69620
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: LA MESA
Barrio X | Vereda | Comuna | Localidad | Sector | Corregimiento | Caserío | UPZ
Dirección | Cual: ALVAREZ DIAZ
TELEFONOS: 3102915471 | FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: arboledopolpo1@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: ANA MARIA YOLANDA FAJARDO
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X | C.E. | NIT | Número de documento: 1020738289
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: ANA MARIA YOLANDA FAJARDO
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X | C.E. | NIT | Número de documento: 1020738289
*DIRECCION DE NOTIFICACIÓN: CARRERA 25 # 5-72
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: LA MESA
*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: LUN-SAB-7AM-4PM | *NUMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCION: —
FAVORABLE: —
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS: —
DESFAVORABLE: —
% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION: —

***MOTIVO DE LA VISITA**

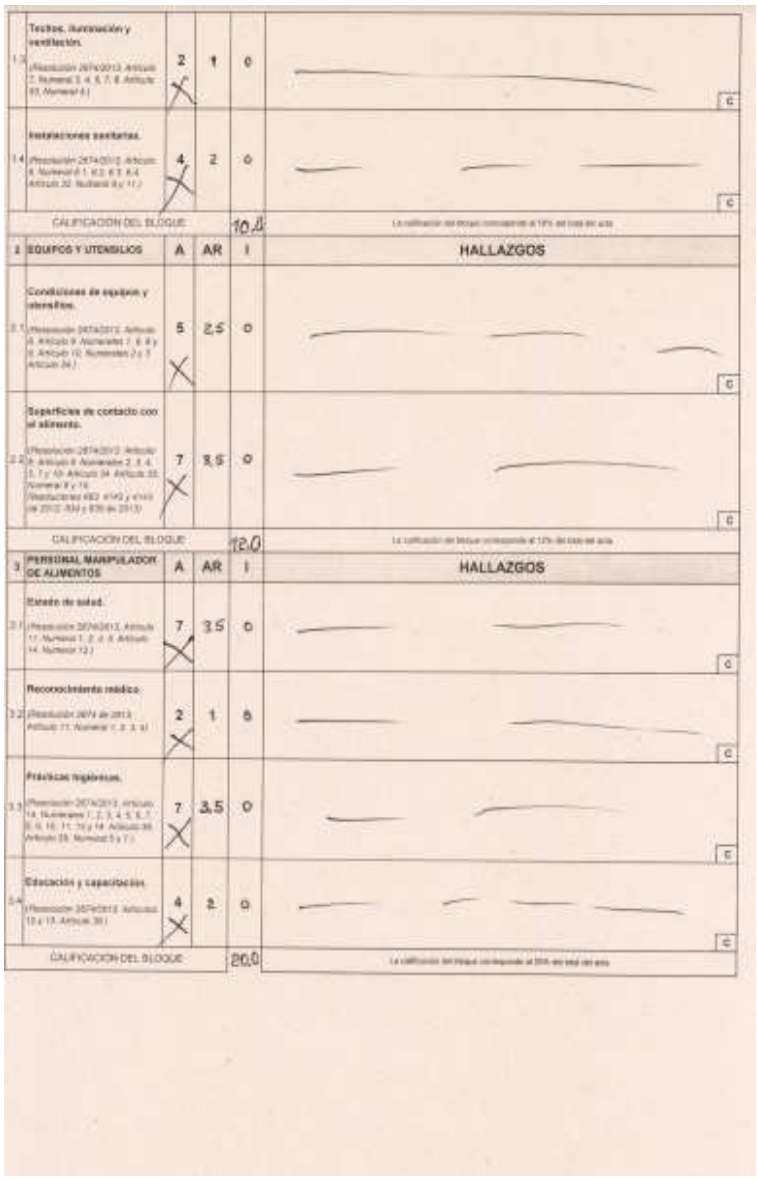
PROGRAMACION: — | SOLICITUD DEL INTERESADO: X | ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS: —
SOLICITUD OFICIAL: — | EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA: — | SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN: —
OTRO: — Cual/cual:

EVALUACION

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 justificar como Aceptable (A). Justificar la razon del no aplica en el espacio de hallazgos.
Critico (C): Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos o datos aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continue ejerciendo sus labores.

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013 Artículo 6. Numerales 1.1, 1.2, 1.2.2.1, 2.3 y 2.4), Artículo 33. Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33 Numeral 8)	2 X	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 1, 2. Artículo 33 Numerales 1, 2 y 2.)	2 X	1	0	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33. Numeral 4.)	2 X	1	0	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013. Artículo 8. Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4. Artículo 32. Numeral 8 y 11.)	4 X	2	0	C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			10.0	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta



2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013. Artículo 9. Numerales 7, 8 y 9. Artículo 10. Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5 X	2.5	0	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013. Artículo 9. Artículo 8. Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10. Artículo 34. Artículo 33. Numeral 9 y 10. Resolución 682 de 1042 y otros de 2012 ANI y 839 de 2013)	7 X	3.5	0	C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			12.0	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. (Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14. Numeral 12.)	7 X	3.5	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	0	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14. Artículo 36. Artículo 33. Numeral 5 y 7.)	7 X	3.5	0	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 35.)	4 X	2	0	C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			20.0	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** (Decreto 681 de 1994, Art. 69, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3; Resolución 3376 de 2005; Resolución 1506 de 2011; Resoluciones 683, 4143 y 4144 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	5 X	3,5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 19, Numeral 3; Artículo 33, Numeral 3; Artículo 35, Numeral 4.)	9 X		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Artículo 263 a 65; Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4.)	7 X	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6; Artículo 33, Numeral 4.)	4 X	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25.0	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.5 y 6.6; Artículo 25, Numeral 4; Artículo 32, Numeral 5; Resolución 2115 de 2007, Artículo 8.)	7 X	3.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 4; Artículo 25, Numerales 5 y 10.)	4 X	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 6.1, 6.2 y 6.3; Artículo 33, Numerales 6.6 y 7; Artículo 19, Numeral 11.)	4	2 X	adecuar nuevo codigo de colores	C
5.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 25, Numeral 2.)	8 X			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.5; Artículo 28, Numeral 1.)	7 X	3.5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 19; Resolución 2674/2013, Artículo 36.)	2 X	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31.0	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
98.0%	X FAVORABLE	80-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79,9%
	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: Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. 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 01 del mes de JULIO del año 2023 en la Ciudad de LA MESA

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:	FIRMA:
NOMBRE: Heriberto Duarte	NOMBRE:
CÉDULA: 79.060.062	CÉDULA:
CARGO: TECNICO EN SANEAMENTO AMBIENTAL.	CARGO:
INSTITUCIÓN: E.S.E. - H.P.L.A.D. - LA MESA	INSTITUCIÓN:

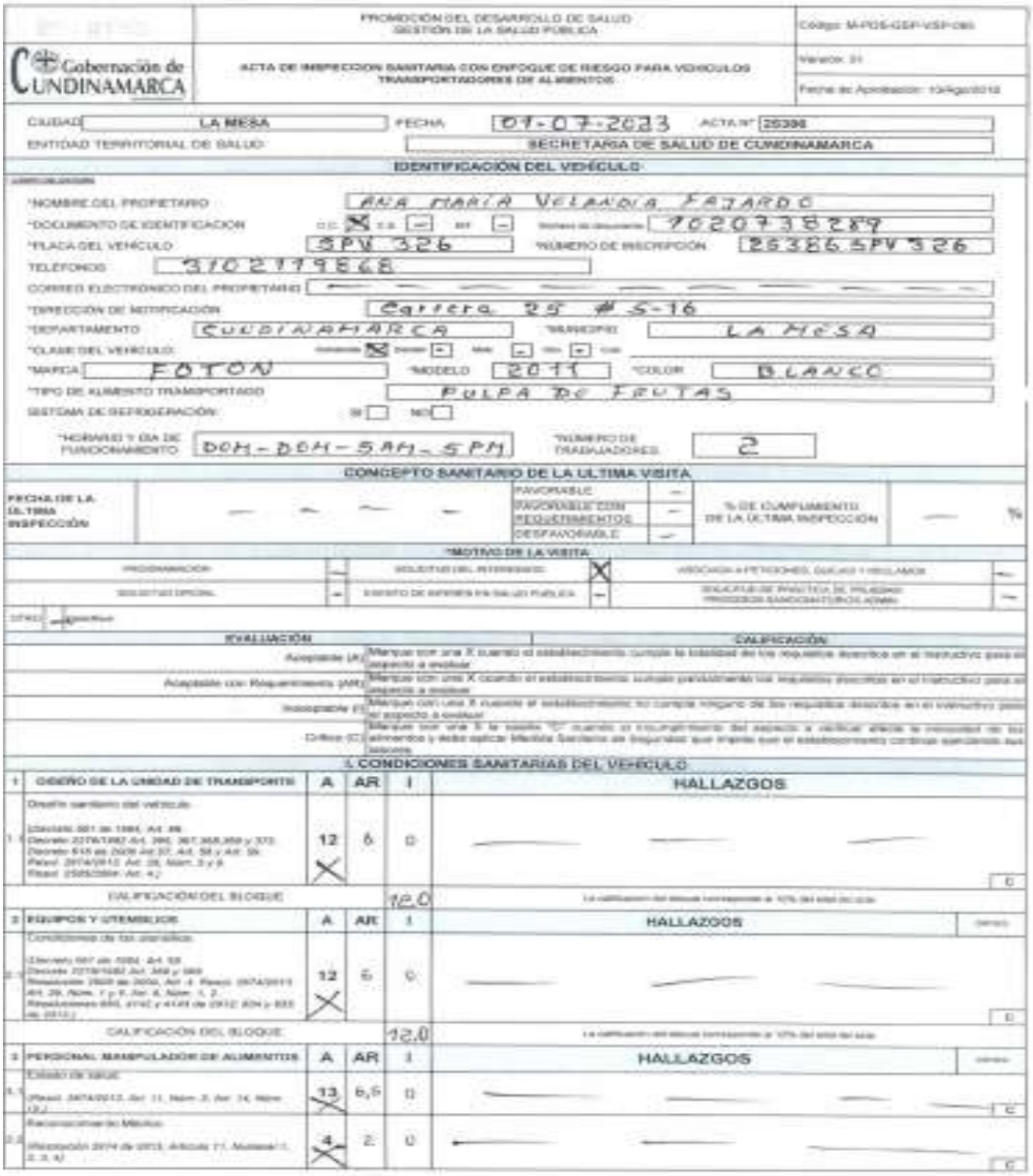
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ana María Obando Fajardo	NOMBRE:
CÉDULA: 1020738289	CÉDULA:
CARGO: Representante Legal	CARGO:

Carne de Manipulación



Concepto Vehículo Transportador



PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

Código: M-PDS-GSP-VSP-080

Gobernación de CUNDINAMARCA

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Versión: 01

Fecha de Aprobación: 13/Agto/2018

CIUDAD: LA MESA FECHA: 01-07-2023 ACTA N°: 25398

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: ANA MARIA VELANDIA FAJARDO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X C.E. — NIT — Número de Documento: 7020738289

*PLACA DEL VEHÍCULO: SPV 326 *NUMERO DE INSCRIPCION: 25386SPV326

TELÉFONOS: 3102179668

CORREO ELECTRONICO DEL PROPIETARIO:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 25 # 5-16

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA

*CLASE DEL VEHICULO: Camioneta X Camión — Mula — Otro — Cual:

*MARCA: FOTON *MODELO: 2011 *COLOR: BLANCO

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: PULPA DE FRUTAS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI — NO —

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM-5AM-5PM *NUMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN: — — — —

FAVORABLE —
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS —
DESFAVORABLE —

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN: — %

*MOTIVO DE LA VISITA:

PROGRAMACIÓN — SOLICITUD DEL INTERESADO X VISITAS A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS —

SOLICITUD OFICIAL — EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA — EJECUCIÓN DE PRACTICA DE PELIGRO PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN —

OTRO: — Cual/Por Que:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable (A)		Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el respectivo modulo
Aceptable con Requerimientos (AR)		Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el respectivo modulo
Inaceptable (I)		Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el respectivo modulo
Critico (C)		Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y este aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe suministrando tales bienes

I. 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. 89. Decreto 2278/1982 Art. 345, 367, 368,369 y 373. Decreto 615 de 2006 Art 37, 4/4, 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013 Art. 28, Num. 3 y 8. Resol. 0585/2006 Art. 4.)	12 X	6	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.0	La calificación del módulo corresponde al 10% del total de ítems

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	OBSERVACIONES
2.1	Condiciones de las plantillas. (Decreto 561 de 1984 Art. 53 Decreto 2278/1982 Art. 349 y 369 Resolución 2505 de 2006, Art. 4. Resol. 2674/2013 Art. 28, Num. 1 y 5, Art. 6, Num. 1, 2. Resoluciones 885, 4142 y 4149 de 2012. 834 y 835 de 2013.)	12 X	6	0	— C	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.0	La calificación del módulo corresponde al 10% del total de ítems	

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	OBSERVACIONES
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013, Art. 11, Num. 3, Art. 14, Num. (2.)	13 X	6,5	0	— C	
3.2	Reconocimiento Médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numerales 1, 2, 3, 4.)	4 X	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 38, Numeral 9 y 11.)	13	6,5 X	0	Verifico personal utilizar uniforme completo	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 34.)	6 X	3	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29,5	La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta	
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	NÚMERO
4.1	Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013, Art. 20, Num. 4 y 5.)	15 X	7,5	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15,0	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	NÚMERO
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2210/1992 Art. 268, 269, 270 Decreto 561 de 1984, Art. 84, 85, 87, 88, 89 Resol. 2674/2013 - Art. 20, Num. 6, 7, 8, 9 y 10. Parágrafo 1 y 2.)	20 X		0	—	C
5.2	Envases, Rotulado y vida útil (Decreto 561 de 1984, Art. 70 Decreto 3192 de 2003 Resol. 2674/2013, Art. 19, Numeral 2. Art. 36, Num. 1.)	5 X	2,5	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25,0	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO,	RANGO DE CUMPLIMIENTO	
93,5%	X	FAVORABLE	80-100%	En caso que uno o más de los siguientes ítems sea evaluado como crítico o calificado como inaceptable (1), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO se emite será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	-	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79,9%	
	-	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 al establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI: X Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia se firma(n) la(s) persona(s) del contenido de la presente acta luego de haberse leído y entendido que manifiesta(n) en la misma. Hoy 01 del mes de JULIO del año 2023, en la Ciudad de LA MESA

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 colocada 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:		FIRMA:	
NOMBRE:	HERIBERTO DURETE	NOMBRE:	
CEDULA:	79.060.062	CEDULA:	
CARGO:	TECNICO SANEAMIENTO AMBIENTAL	CARGO:	
INSTITUCION:	E.S.E. HOSPITAL PEDRO LEON ALVAREZ DIAZ - LA MESA	INSTITUCION:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Ana Maria Urbano Fajardo	NOMBRE:	
CEDULA:	1020738189	CEDULA:	
CARGO:	Representante Legal	CARGO:	

Heriberto Durete
T.S.S. Saneamiento Ambiental
E.S.E. Los Andes
Tarjeta Profesional

NOTA: respuesta de proovedor con respecto a los documentos vencidos

De: **Contactenos Gobernacion de Cundinamarca** <contactenos@cundinamarca.gov.co>
Fecha: El dom, 24 nov. 2024 a la(s) 9:33 p. m.
Asunto: Re: Solicitud Visita de Inspección Sanitaria
Para: Ana Maria Velandia <anavefa1@gmail.com>

Cordial Saludo,

Gracias por utilizar los canales virtuales de la Gobernación de Cundinamarca, su solicitud fue remitida a la **Secretaría de Salud** con el **Radicado #** 2024235780 el día 24/11/2024.

Certificado medico

OBSERVACIONES

DATOS DEL PACIENTE

Fecha: 2024-08-02 08:27:19

NOMBRE: ARMANDO JUNIOR FAJARDO SUAREZ	ID: CC 12120795	SEXO: M
FECHA DE NACIMIENTO: 1962-06-17 NEIVA (HUILA)		EDAD: 62
DIRECCION: CALLE 5 N° 11-29 LA MESA (CUNDINAMARCA)		TELEFONO: 3114484633
EPS: PARTICULARES		

Observaciones: DE 62 AÑOS.
ATIENDO PACIENTE CON EPP.
CERTIFICADO MEDICO MANIPULACION DE ALIMENTOS.
PACIENTE QUIEN GOZA DE BUENA SALUD. SIN ALTERACIONES VISUALES NI AUDITIVAS APARENTES.
SIN ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS POR LO CUAL PUEDE VIVIR EN COMUNIDAD.
KOH UÑAS NEGATIVO. FROTIS FARINGEO NEGATIVO.

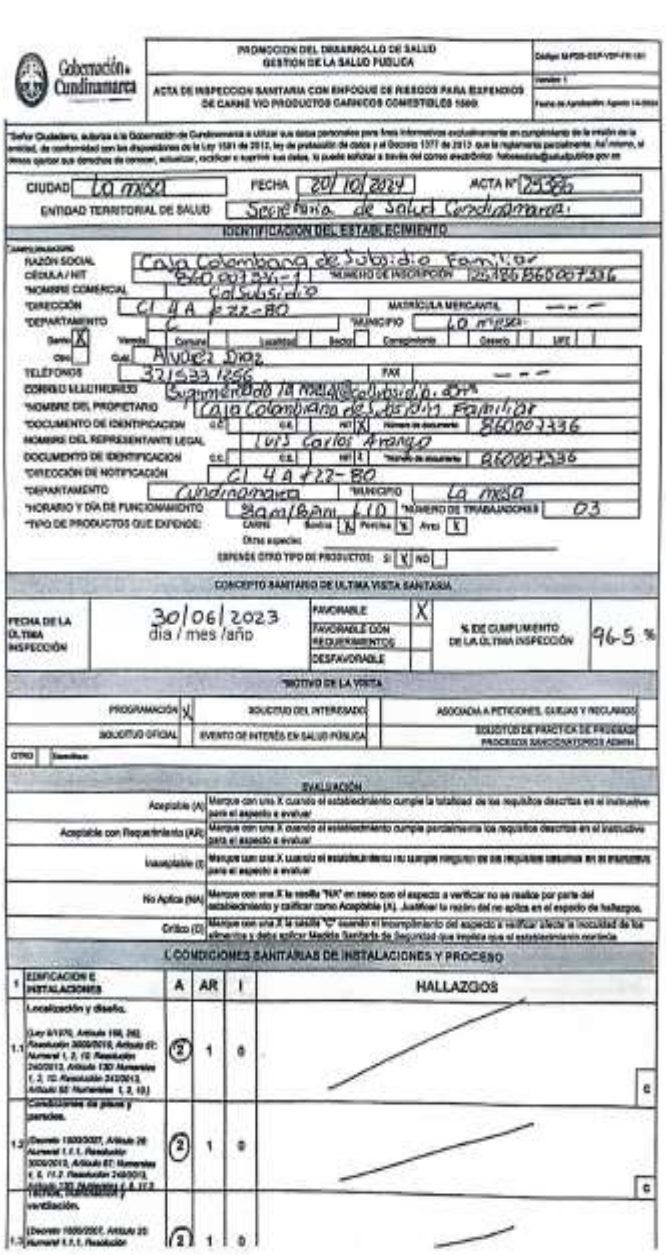
DX:
DM II NO IR. CONTROLADA.
SIN ALTERACIONES PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS.
CONTINUAR RECOMENDACIONES DE SALUBRIDAD.

Dr. Carlos Rojas

PROFESIONAL:CARLOS ALBERTO ROJAS ESPEJO
ESPECIALIDAD:MEDICINA GENERAL
REG. PROFESIONAL: 1015432721

Proveedor Carne res, Cerdo y Pollo

Concepto Higiénico Sanitario



Gobernación Cundinamarca

PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTION DE LA SALUD PUBLICA

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES 1000

"Señor Ciudadano, autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico habeasdata@saludcundinamarca.gov.co"

CIUDAD: La mesa | FECHA: 20/10/2024 | ACTA Nº: 29386

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Cundinamarca.

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: Caja Colombiana de Subsidio Familiar
CÉDULA / NIT: 860.007336-1 | *NUMERO DE INSCRIPCION: 25426 860007336
*NOMBRE COMERCIAL: Colsubsidio
*DIRECCIÓN: Cl 4A #22-80 | MATRÍCULA MERCANTIL: — — —
*DEPARTAMENTO: C | *MUNICIPIO: La mesa
Sede: X | Vereda | Comuna | Localidad | Bodega | Corregimiento | Caserío | UPZ
Otro | Cual: Alvarez Diaz
TELÉFONOS: 3215331256 | FAX: — — —
CORREO ELECTRONICO: Supervisor1a mesa@colsubsidio.com
*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Caja Colombiana de Subsidio Familiar
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. | C.E. | NIT: X | Número de documento: 860007336
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Luis Carlos Arango
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. | C.E. | NIT: X | Número de documento: 860007336
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACION: Cl 4A #22-80
*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: La mesa
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8a m/8p m L-D | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 03
*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: Carne: | Bovina: N | Porcina: N | Aves: X
Otras especies:
EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI: X | NO:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISTA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	30/06/2023 día / mes / año	FAVORABLE: X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	96.5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS:		
		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 PRACTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN:

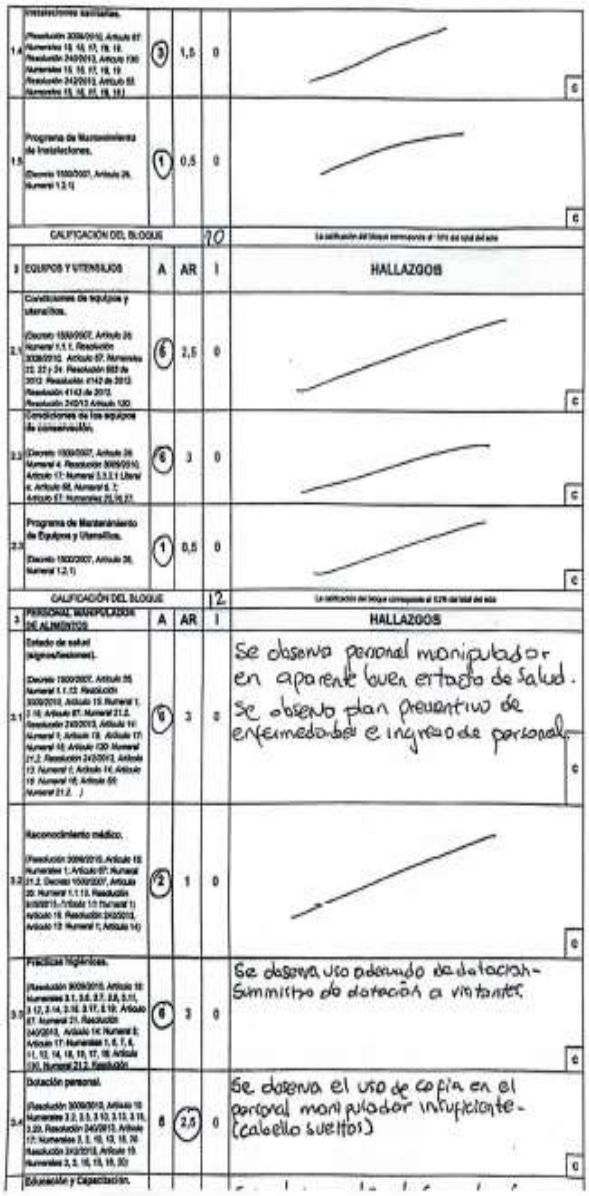
OTRO: Especifique:

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

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Ley 9/1979, Artículo 198, 282. Resolución 3929/2013, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 2492/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 2492/2013, Artículo 60: Numerales 1, 2, 10.)	(2)	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos y techos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3929/2013, Artículo 67: Numerales 1, 2, 11.2. Resolución 2492/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 11.2. Resolución 2492/2013, Artículo 60: Numerales 1, 2, 11.2.)	(2)	1	0	C
1.3	Ventilación, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución	(2)	1	0	



1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 3929/2013, Artículo 67: Numerales 10, 10, 17, 19, 19. Resolución 2492/2013, Artículo 130: Numerales 10, 10, 17, 19, 19. Resolución 2492/2013, Artículo 60: Numerales 10, 10, 17, 19, 19.)	(3)	1,5	0	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			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26 Numeral 1.1.1. Resolución 3929/2013, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 2492/13 Artículo 130)	(6)	2,5	0	C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26 Numeral 4. Resolución 3929/2013, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e. Artículo 68, Numeral 5. 2. Artículo 67: Numerales 20,16,27)	(6)	3	0	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			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (signos/síntomas). (Decreto 1500/2007, Artículo 55, Numeral 1.1.12. Resolución 3929/2013, Artículo 13: Numeral 1. 2.10. Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 2492/2013, Artículo 14: Numeral 1, Artículo 19. Artículo 17: Numeral 10. Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 2492/2013, Artículo 13: Numeral 1, Artículo 14: Artículo 19: Numeral 10, Artículo 60: Numeral 21.2.)	(3)	3	0	Se observa personal manipulador en aparente buen estado de salud. Se observa plan preventivo de enfermedades e ingreso de personal. C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3929/2013, Artículo 13: Numerales 1, Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 20: Numeral 1.1.13. Resolución 3929/2013- Artículo 13 Numeral 1) artículo 19. Resolución 2492/2013. Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	(2)	1	0	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3929/2013, Artículo 13: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.16, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 2492/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 5, 7, 8, 11, 12, 14, 18, 19, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución	(3)	3	0	Se observa uso adecuado de dotación- Sumnistro de dotación a visitante. C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3929/2013, Artículo 13: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.15, 3.20. Resolución 2492/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 15, 20. Resolución 2492/2013, Artículo 19: Numerales 2, 3, 10, 15, 15, 20)	0	(2,5)	0	Se observa el uso de cofia en el personal manipulador inapropiado- (cabello sueltos) C
	Educación y Capacitación.				

	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19.5	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 243. Decreto 1500 de 2007, Artículo 21. Numeral 4.2.2; Artículo 38, Numeral 1, 3; Artículo 41, Resolución 2508/2010/ se 2009 (en las especies que aplique). Resolución 2508/2010, Artículo 68. Numeral 3.	6	3	0	C
4.2	Trazabilidad (Decreto 1500/2007, Artículo 38. Numerales 1.2.3. Artículo 58. Numeral 5. Resolución 2430/2013, Artículo 22. Numeral 2.3, Artículo 65. Numeral 32.)	3	1,5	0	Se evidencia soporte de remisión de los productos C
4.3	Empaque y etiquetado (Resolución 683 de 2012. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 3100 de 2003. Resoluciones 683, 4143, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 2508/2012, Artículo 67 Numeral 12	3	1,5	0	Se observan los productos con empaques y rotulados NA C
4.4	Manejo de temperatura. (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007 Artículo 9, Parágrafo 1, Decreto 2270 de 2012 Artículo 5, Resolución 3929/2013 Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.3.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 3.1, 3.3., 5; Artículo 67 Numeral: 21, Resolución 240 de 2013 Artículo 128 numeral: 2, 4; Artículo 130 Numeral 27.	7			C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3929/2013, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67. Numeral 21, 22. Resolución 240/ 2013 Artículo 128; Numerales 1, 7; Artículo 130. Numeral 30, 31; Resolución 2430/2013, Artículo 22. Numeral 3.1, Artículo 54. Numeral	6	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 3. Resolución 3099/2010, Artículo 67. Numeral 3	6	3	0	Se observa registros de control de monitoreo de cloro residual libre. C
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.3. Resolución 3929/2013, Artículo 67. Numeral 29. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numeral 36. Resolución 2430/2013, Artículo 22. Numeral 2, c; Artículo 65. Numeral 29, 30)	3	1,5	0	C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.3. Resolución 3929/2013, Artículo 67. Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numeral 20. Resolución 2430/2013, Artículo 65. Numeral 20)	6	2,5	0	C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.6.)	6		0	
	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26				Se evidencia el molino sin limpieza adecuada /se evidencian

5.5	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.6, 1.1.7)	2	1	0	Se observan los registros de las actividades del plan de Saneamiento actualizados
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2,5	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 despostes. (Decreto 1500 de 2007, Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013, Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 2150 de 2013. Nota Instructiva Anexo; Resolución 2430/2013, Artículo 22, Artículo 65 Numeral 32)	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

I. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que una o más de las especies a evaluar sea identificada como crítica y calificada como inaceptable (0), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
94,5	X	FAVORABLE	80-100%	
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 80,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

II. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL PUNTO CRÍTICO

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 conforme los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | NO | Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

NO hay observaciones

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 20 del mes de Octubre del año 2024 en la Ciudad de La ceja.

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

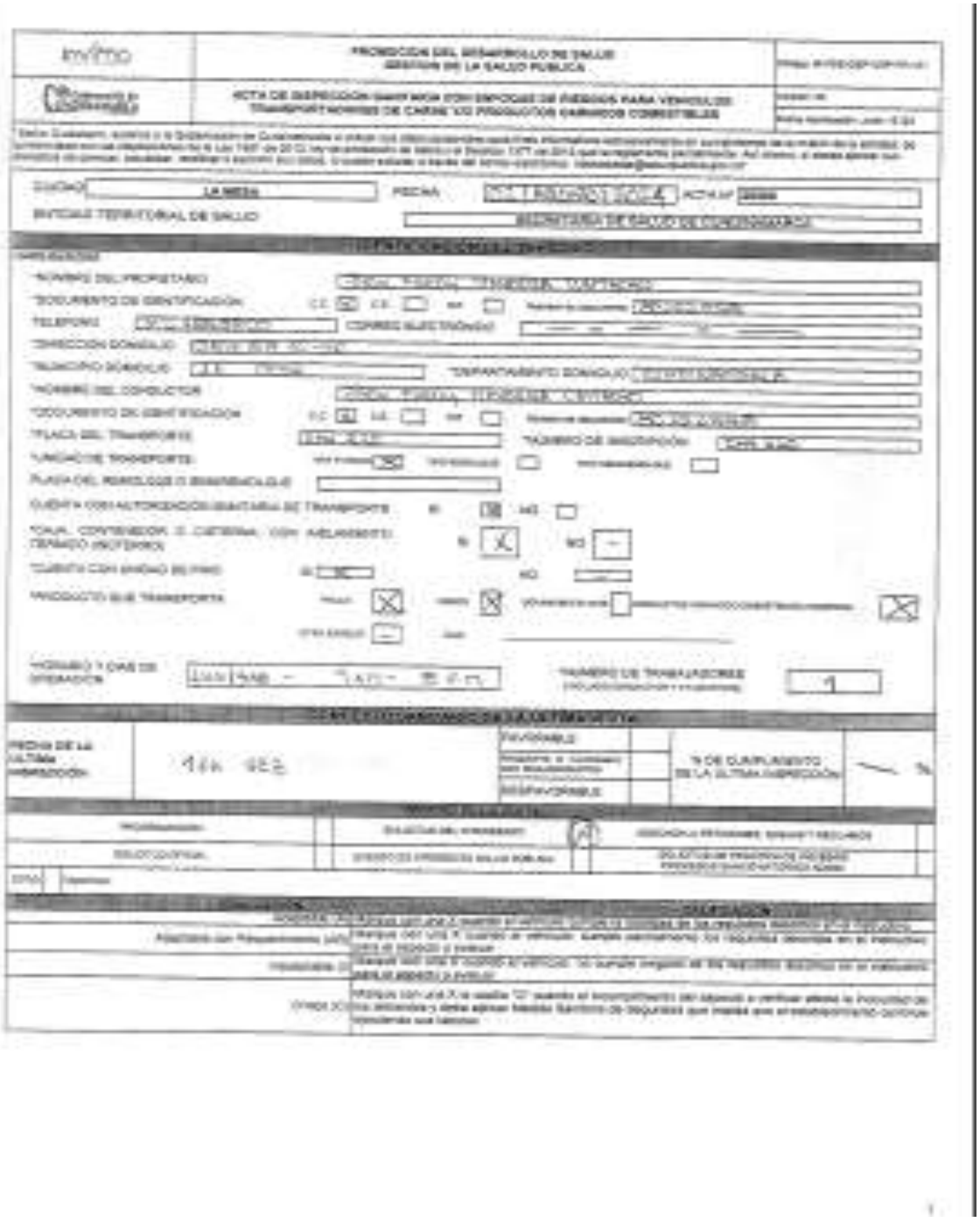
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Luis N. Macias	NOMBRE:	
CÉDULA:	7691133 Neiva	CÉDULA:	
CARGO:	Ingeniero Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:		INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	Catalina Cardona
NOMBRE:	Mateo Valencia	NOMBRE:	Leidy Catalina Cardona
CÉDULA:	1122...	CÉDULA:	...

Carné de Manipulación



Concepto Vehículo Transportador



3	[redacted]	A	AR	I	VALORACIÓN
3.1	[redacted]	11	8,8	B	[redacted]
3.2	[redacted]	11	8,8	B	[redacted]
3.3	[redacted]	13	[redacted]	E	[redacted]
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			30 V.	

[redacted]	DOMICILIO: [redacted]	[redacted]	[redacted]
90%	[redacted]	[redacted]	[redacted]
		[redacted]	[redacted]

[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

Certificado medico

Laboratorio Clínico
Biotek

Fecha	3 de mayo de 2024	Hora	
Identificacion	80252558	Edad	Años
Nombre	Jhon Fredy Mayorga Camacho		Factura 1222

Examen			Resultado	Unidades	Vr de Referenc

EXAMENES MANIPULACION DE ALIMENTOS

FROTIS DE GARGANTA

Flora bacteriana mixta normal de orofaringe

Reaccion leucocitaria escasa

K O H PIEL Y UÑAS NEGATIVO

No se observan estructuras micoticas

COPROANALISIS

EXAMEN FISICO QUIMICO

COLOR	CAFÉ
CONSISTENCIA	BLANDA

EXAMEN MICROSCOPICO

CELULOSA	+
FIBRAS VEGETALES	++
ACIDOS GRASOS	+
ALMIDONES	-
LEVADURAS	-

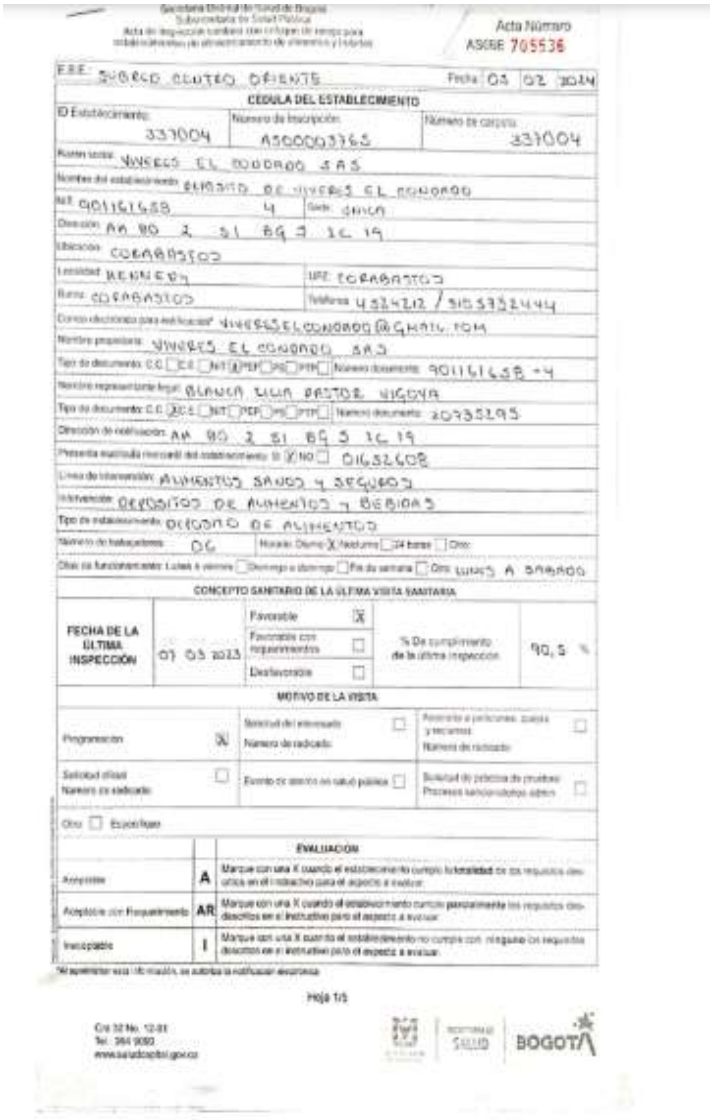
EXAMEN MICROSCOPICO

No se observan estructuras parasitarias en la muestra analizada

Dra. Cristina M. Bautista
BACTERIOLOGA C.M.C.
Reg. SE934571

Proveedor abarrotes – Víveres el Condado

Concepto Higiénico Sanitario



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

Acta Número
ASOSE 705536

ESE: SUBRED SUROCCIDENTE — Fecha: 05 02 2024

CEDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento	Número de Inscripción	Número de consulta
337004	A3500003765	337004

Nombre comercial: VIVERES EL CONDADO SAS
Nombre del establecimiento: DEPOSITO DE VIVERES EL CONDADO
NIT: 901161658 — 4 — Sede: UNICA
Dirección: AK 80 2 51 BG 3 IC 19
Ubicación: COBARRASTOS
Localidad: KENNEDY — UPZ: COBARRASTOS
Barrio: COBARRASTOS — Teléfono: 4534312 / 3153932444
Correo electrónico para notificación: VIVERESELCONDADO@GMAIL.COM
Nombre propietario: VIVERES EL CONDADO SAS
Tipo de documento: CC [ ] CE [ ] NIT [X] PEP [ ] PPT [ ] — Número documento: 901161658-4
Nombre representante legal: BLANCA LUZ PASTOR VIGOYA
Tipo de documento: CC [X] CE [ ] NIT [ ] PEP [ ] PPT [ ] — Número documento: 20735295
Dirección de notificación: AK 80 2 51 BG 3 IC 19
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] — 01632608
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
Intervención: DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE ALIMENTOS
Número de trabajadores: 06 — Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [ ] Fin de semana [ ] Otro: LUNES A SABADO

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	07 03 2023	Favorable [X] / Favorable con requerimientos [ ] / Desfavorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	90,5 %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [X]	Solicitud del interesado [ ] Número de radicado:	Peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:	
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de pruebas de Procesos sancionatorios sobre: [ ]	

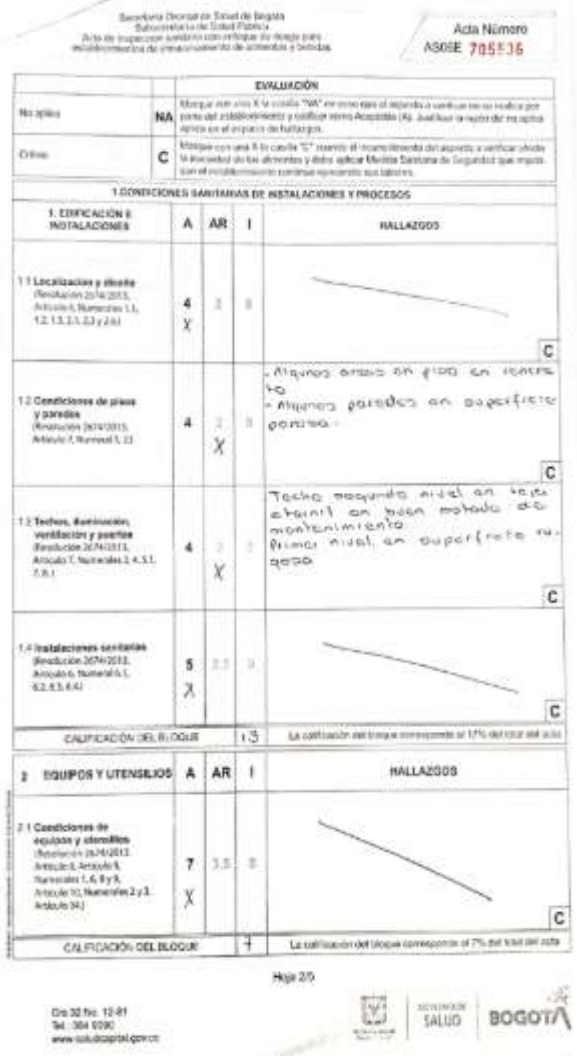
Otro: [ ] Especifique:

		EVALUACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumpla totalmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumpla parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumpla con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*No aplicar esta vía cuando se autorice la notificación electrónica

Hoja 1/5

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 establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
ASOSE 705536

		EVALUACIÓN
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en los casos en el requerido a verificar no se realiza por parte del establecimiento y justificar como Aceptable (A). Justificar la razón de no aplica aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continue ejecutando sus labores.

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2) y (Art. 7)	4 X			C
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 5, 2)	4	X		- Algunos orificios en piso en reparacion - Algunas paredes en superficie porosa C
1.3 Techos, iluminación, ventilación y puertas (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4	X		Techo segundo nivel en lona, techo primer nivel en buen estado de mantenimiento Primer nivel en superficie rugosa C
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 6.1, 6.2, 6.3, 6.4)	5 X			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			1,5	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de equipos y utensilios (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	7 X			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

Hoja 2/5

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 establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
ASOBE 705536

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (Signos / lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	8 X	4	0	C
3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	C
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13, Artículo 30, Artículo 35, Numeral 1 y 7)	8 X	4	0	C
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 30.)	3 X	1,5	0	Presenta plan de capacitación sin embargo falta continuidad C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Recepción y expedición higiénica. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 27, Resolución 5109 de 2005, Resolución 719 de 2015.)	7 X	3,5	0	C
4.2 Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 3, 4, 5, 6, 7.)	8 X	4	0	C
4.3 Conservación de los productos. (Resolución 2674/2013, Artículo 19, Numeral 3, Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 X	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2,3	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Hoja 3/5

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

SALUD BOGOTÁ

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

Acta Número
ASOBE 705536

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 13, Numeral 3, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 4.4, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 4, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5 X	2,5	0	C
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6, Artículo 12, Numerales 1 y 10.)	5 X	2,5	0	C
5.3 Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 58, Numeral 11.)	4 X	2	0	C
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	9 X	4,5	0	C
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 13, Numeral 1 y 2, Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 3.)	6 X	3	0	C
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 13, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3,1	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Hoja 4/5

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

SALUD BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E.
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de alimentos y bebidas

Acta Número
ASSSE 7055 16

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	Si el establecimiento se niega a firmar el acta, especifique razón y anote si se le dejó copia. Recuerde que el establecimiento debe presentar un plan de mejoramiento dentro de los CINCO (5) DIAS HABILES a partir de la VISITA DE INSPECCION SANITARIA DE SEGUIMIENTO
94.5	X Favorable	(81-100%)	
	Favorable con requerimientos	(60-80.9%)	
	Desfavorable	<59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas:

Número del acta de toma de muestras:

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad vigente cumpliendo 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 Socializan hallazgos de la intervención, dejando claridad que el concepto sanitario no se socializa en punto de control ECONOMICO se anexa acta vigente anterior ya que hay error de fecha en el mismo, se verifica el relleno con 16 Platos, Este concepto puede variar si varia los Condiciones Higiénicas Sanitarias, por lo cual no aplica

Por parte del establecimiento: Ninguna Ángel Vigoya P.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia firman la presente acta todas las personas que intervinieron en la visita, hoy 05 del mes de DE del año 2016 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 (3) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: [illegible]	Nombre: [illegible]
Tipo de documento: Cedula	Tipo de documento: Cedula
Número de documento: 51773313	Número de documento: 79665974
Profesión u oficio: [illegible]	Profesión u oficio: [illegible]
Firma: [illegible]	Firma: [illegible] TESTIGO

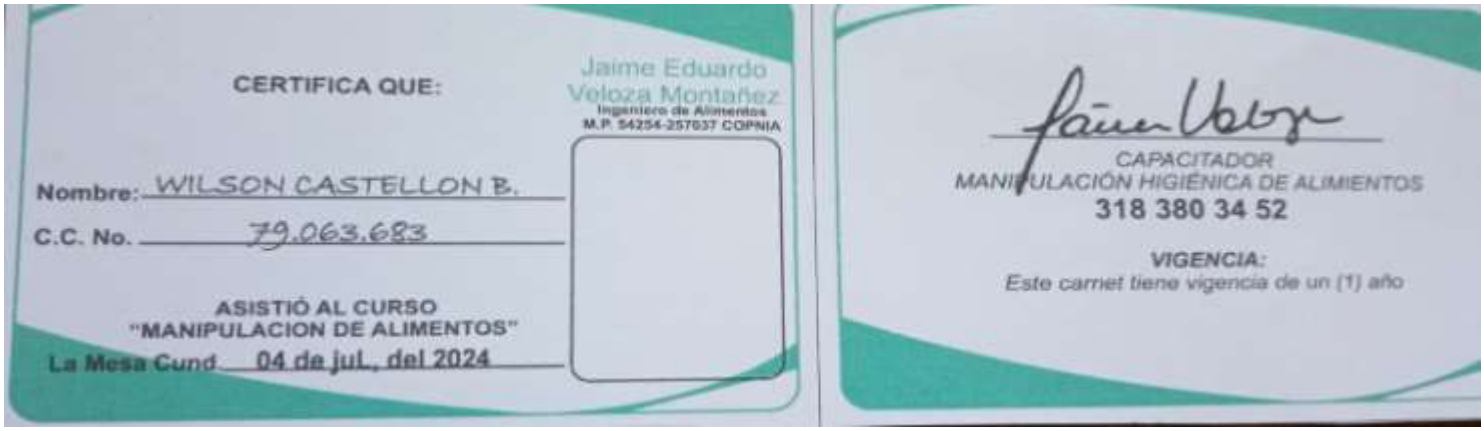
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre: LUZ ANGELA VIGOYA PASTOR	Nombre:
Tipo de documento: CC X CE NIT PEP PPT DNI	Tipo de documento: CC CE NIT PEP PPT DNI
Número de documento: 1032 424 445	Número de documento:
Cargo: Propietario, Representante legal, Empleado X	Firma:
Firma: Luz Angela Vigoya Pastor	

NOTA 1: Diligenciar lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, en caso de no saber o no poder firmar el interesado en el campo destinado para ello se una huella dactilar del dedo índice derecho.
NOTA 2: "La disposición, en acto fraudulento, el ocultamiento y consiguiente no utilización total o parcial de documento o bien ajenos, acarrea las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 236 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

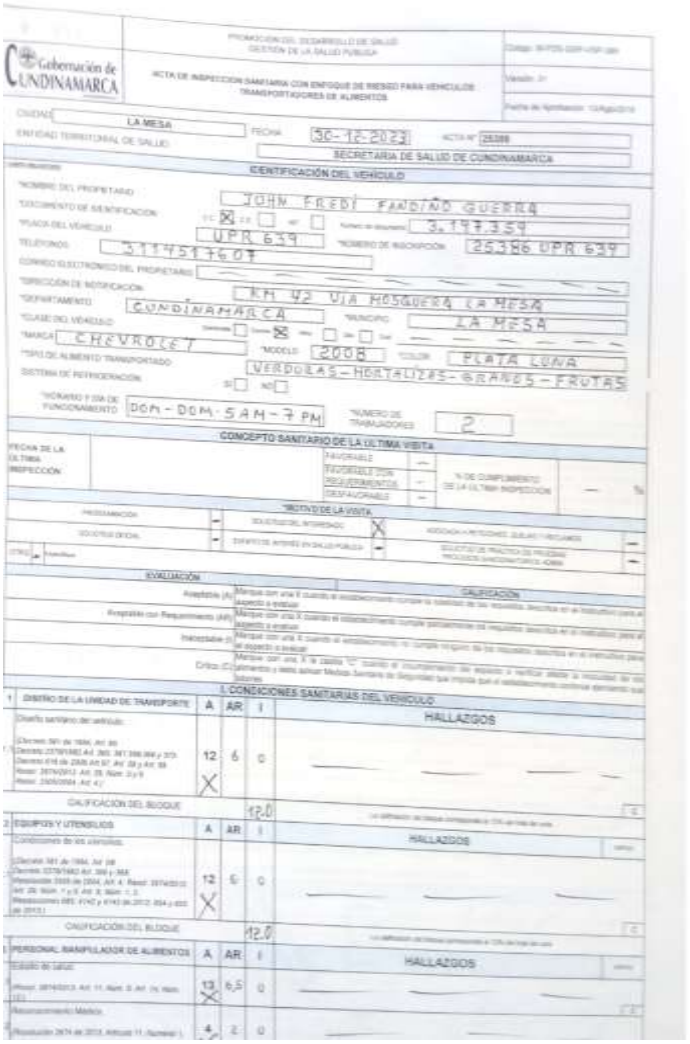
Cra 32 No. 10-81
Tel.: 364 9090
www.saludsursur.gov.co

Carné de Manipulación





Vehículo Transportador



Gobernación de CUNDINAMARCA

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

LA MESA — FECHA: 30-12-2023 — ACTA N°: 25386

SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: JOHN FREDI FANDIÑO GUERRA
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC X — Número de documento: 3.191.339
*PLACA DEL VEHÍCULO: UPR 639 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386 UPR 639
TELÉFONOS: 3114517607
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: KM 42 VIA MOSQUERA LA MESA
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA — *MUNICIPIO: LA MESA
*CLASE DEL VEHÍCULO: Camión X — Volqueta — Otro — Cual —
*MARCA: CHEVROLET — *MODELO: 2008 — *COLOR: PLATA LUNA
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: VERDURAS-HORTALIZAS-GRANOS-FRUTAS
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI — NO X
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM - DOM 5AM - 7 PM — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN:
FAVORABLE —
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS —
DESFAVORABLE —
% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: — %

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN — SOLICITUD DEL INTERESADO X — ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS —
CONTROL — SEGUIMIENTO — SOLICITUD OFICIAL — EVENTOS ADVERSOS EN SALUD PÚBLICA — SOLICITUD DE PRUEBA DE HIGIENE PROCESOS FARMACEUTICOS -ICBF- —

EVALUACIÓN

	CALIFICACIÓN
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
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento de aspectos o ítems allí descritos genere riesgo inminente y obligue a tomar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

1. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
Diseño sanitario del vehículo. [Decreto 561 de 1984, Art. 66; Decreto 2278/1982 Art. 39A; 3075/97 Art. 39 y 37; Decreto 616 de 2006 Art 57, Art. 58 y Art. 59; Resol. 3574/2012 Art. 35, Num. 3 y 5; Resol. 2505/2004 Art. 4.]	12 X	6	0	— — —
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12,0	

EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de los utensilios. [Decreto 561 de 1984, Art. 68; Decreto 2278/1982 Art. 39A y 39B; Resolución 2505 de 2004, Art. 4; Resol. 3574/2012 Art. 29, Num. 1 y 5; Art. 5, Num. 1, 2; Resoluciones 685, 4142 y 4143 de 2012; 604 y 605 de 2013.]	12 X	6	0	— — —
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12,0	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Estado de salud. [Resol. 3574/2012, Art. 11, Num. 3; Art. 14, Num. 1.2.]	13 X	6,5	0	— — —
Reconocimiento Medico. [Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1.]	4	2	0	



	A	AR	I	HALLAZGOS
	13 X	6,5	0	— — —
	6 X	3	0	— — —
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24,0	
	15 X	7,5	0	— — —
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15,0	
	39 X		0	— — —
	5 X	2,5	0	— — —
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24,0	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	RANGO DE CUMPLIMIENTO
100,0 %	X Favorable	80 - 100%
	Favorable con Requerimientos	60 - 79,9%
	Desfavorable	1 - 59,9%

III. RELACIÓN DE LAS MEDIDAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

D X Cual —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

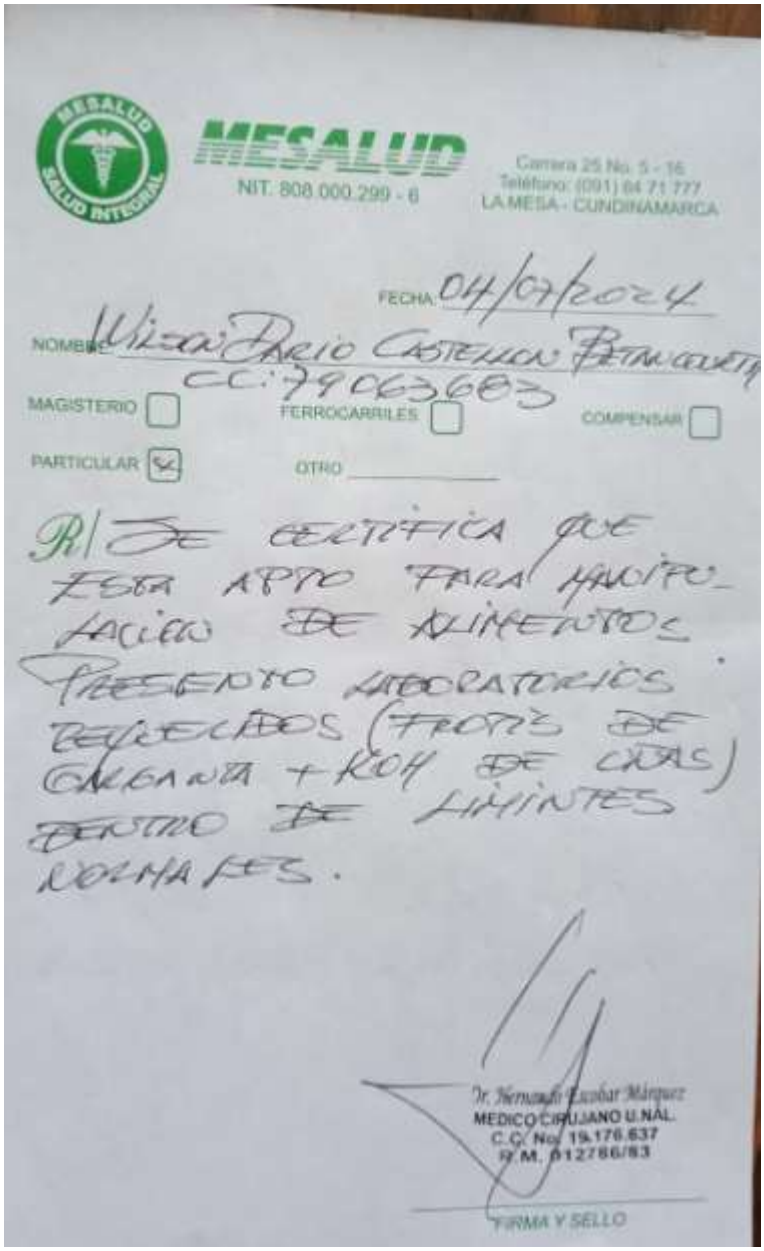
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Diciembre del año 2023 en la Ciudad de LA MESA a los 30

Por parte de la autoridad sanitaria:
NOMBRE: Humberto Duarte — FIRMA:
CÉDULA: 72.066.062
CARGO: TECNICO SANEAMIENTO AMBIENTAL
INSTITUCIÓN: E.S.E. HOSPITAL PEDRO LEON ALVAREZ DIAZ DE LA MESA

Por parte del establecimiento:
NOMBRE: Jhon Fredi Fandiño G. — FIRMA:
CÉDULA: 3.191.339 de Tena
CARGO: Propietario

Certificado medico



MESALUD
NIT. 808.000.299 - 6
Carrera 25 No. 5 - 16
Teléfono: (091) 64 71 777
LA MESA - CUNDINAMARCA

FECHA 04/07/2024

NOMBRE Wilson Dario Castellanos Betancourth
CC: 79063683

MAGISTERIO ☐ FERROCARRILES ☐ COMPENSAR ☐

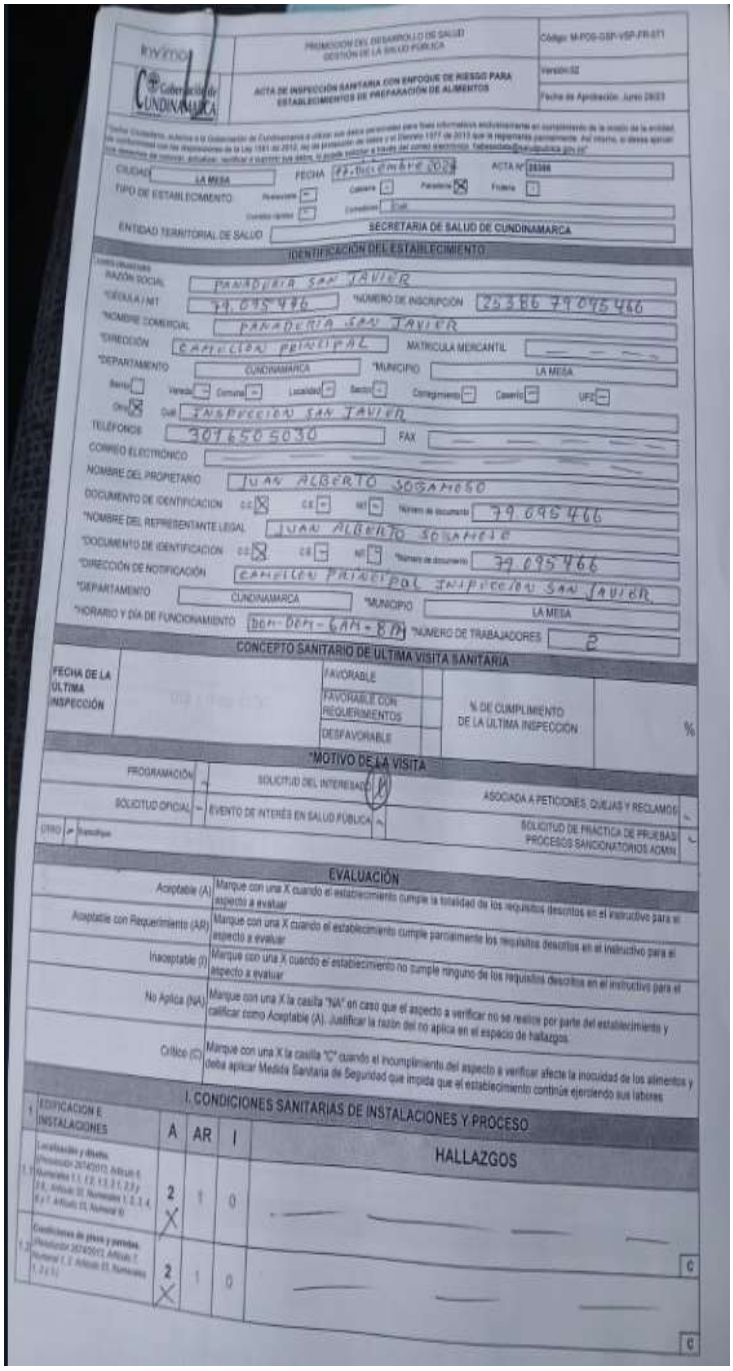
PARTICULAR ☒ OTRO _____

R/ Se certifica que esta apto para manipulacion de alimentos. Presento laboratorios requeridos (Frotis de garganta + KOH de uñas) dentro de limites normales.

Dr. Fernando Escobar Marquez
MEDICO CIRUJANO U.NAL.
C.C. No. 19.176.637
R.M. 012786/83

FIRMA Y SELLO

Proveedor Panadería – Panadería San Javier
Concepto Higiénico Sanitario



ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: LA MESA — FECHA: 12 diciembre 2023 — ACTA Nº: 25386

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Panadería ☒

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: PANADERIA SAN JAVIER
*CÉDULA / NIT: 79.095466 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386 79095466
*NOMBRE COMERCIAL: PANADERIA SAN JAVIER
*DIRECCIÓN: CAMELLON PRINCIPAL — MATRICULA MERCANTIL:
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA — *MUNICIPIO: LA MESA
Barrio: — Vereda: — Comuna: — Localidad: — Sector: — Corregimiento: — Caserío: — UPZ:
Otro: — Cual: INSPECCION SAN JAVIER
TELÉFONOS: 3076505030 — FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:
NOMBRE DEL PROPIETARIO: JUAN ALBERTO SOSAMOSO
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☒ CE — NIT — *Número de documento: 79.095466
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: JUAN ALBERTO SOSAMOSO
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☒ CE — NIT — *Número de documento: 79.095466
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CAMELLON PRINCIPAL INSPECCION SAN JAVIER
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA — *MUNICIPIO: LA MESA
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Dom-Dom - 6AM - 8PM — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN:
FAVORABLE
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
DESFAVORABLE
% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN: %

*MOTIVO DE LA VISITA

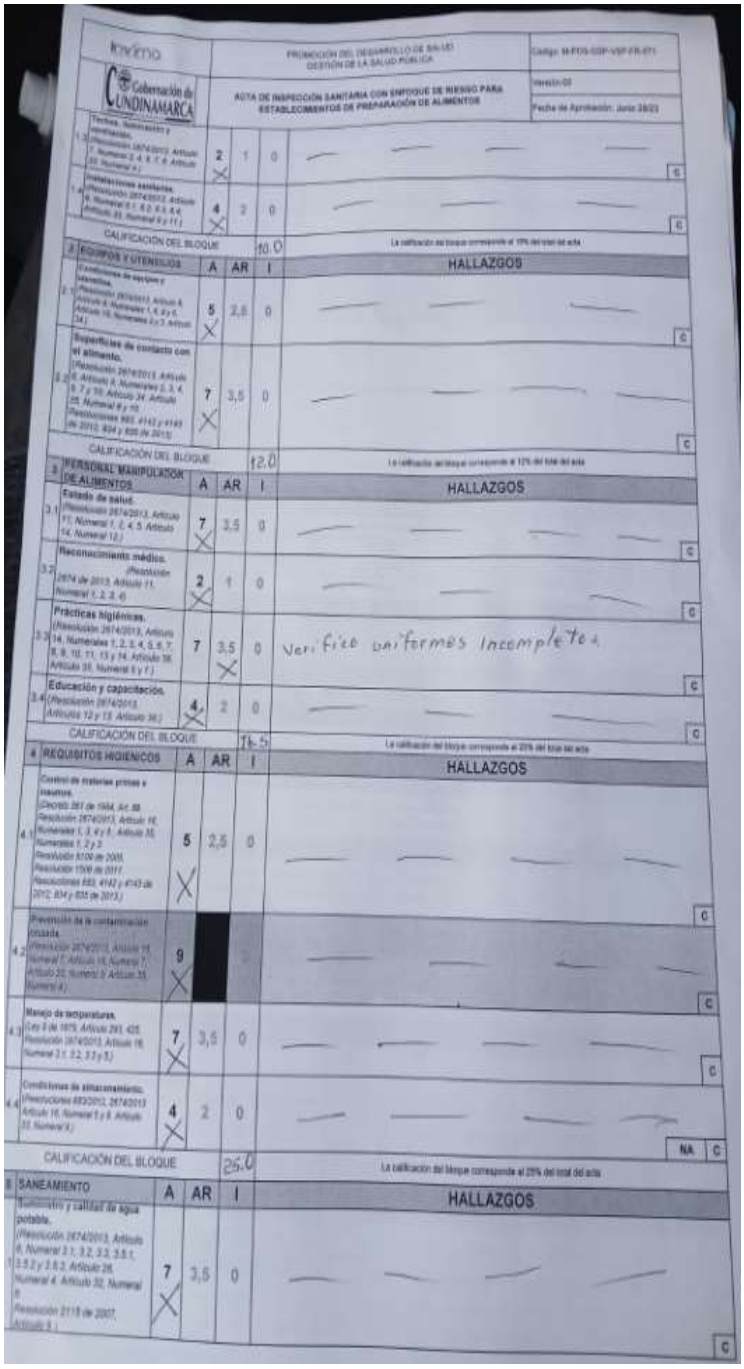
PROGRAMACIÓN — SOLICITUD DEL INTERESADO (X) — ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL — EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA — SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN
OTRO — *Especifique

EVALUACIÓN

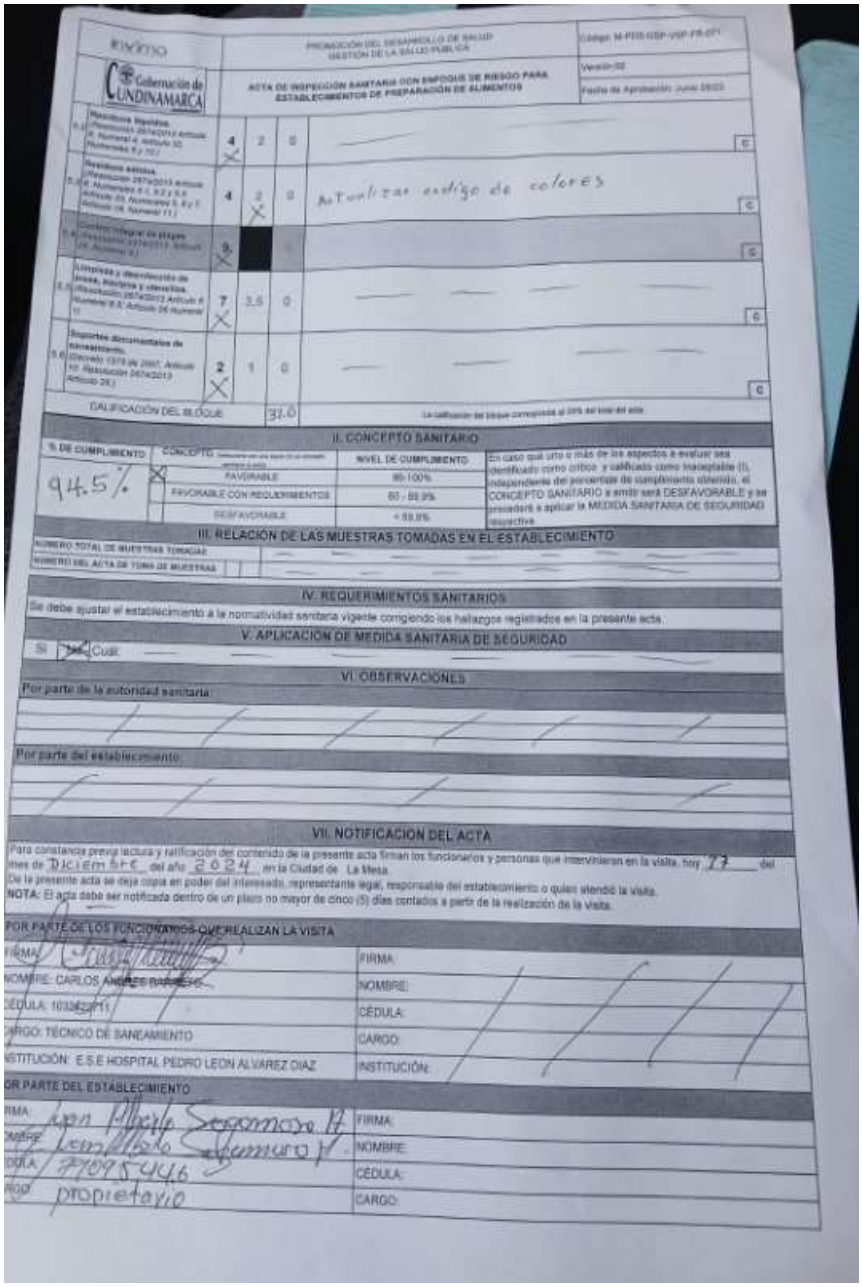
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto 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 ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1 EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2 y 2.6, Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 6)	2 X	1	0	
Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 5)	2 X	1	0	



1 EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
Techos. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 2, 4, 6, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4.)	2 X	1	0	
Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 33, Numeral 6 y 11.)	4 X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10.0	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 1, 4 y 5, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	5 X	2,5	0	
Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 24, Artículo 25, Numeral 8 y 10, Resoluciones 683, 4143 y 4145 de 2012, 604 y 605 de 2013)	7 X	3,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.0	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	7 X	3,5	0	
Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	0	
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 38, Numeral 5 y 7.)	7 X	3,5	0	Verifico uniformes incompletos
Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4 X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16.5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4 REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 88, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1509 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 604 y 605 de 2013.)	5 X	2,5	0	
Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 32, Numeral 3, Artículo 33, Numeral 4.)	9 X			
Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7 X	3,5	0	
Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 1 y 8, Artículo 33, Numeral 4.)	4 X	2	0	NA
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25.0	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.6.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 9, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7 X	3,5	0	



RIVETO

PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-071

Gobernación de CUNDINAMARCA

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión 02

Fecha de Aprobación: June 2023

5.1 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 8. Numeral 4. Artículo 10. Numerales 9 y 10.)	4 X	2	0	C
5.2 Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 8. Numerales 5 y 6. Artículo 10. Numerales 5 y 7. Artículo 16. Numeral 11.)	4	2 X	0	Actualizar codigo de colores C
5.4 Control integral de plagas (Resolución 2674/2013. Artículo 10. Numeral 2.)	9 X			C
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 8. Numeral 8.5. Artículo 24. Numeral 1)	7 X	3,5	0	C
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		37,0		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO (marque con una equis (X) el concepto sanitario a emitir)	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
94.5%	X FAVORABLE	80-100%	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 - 79,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: —

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS: —

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI [X] Cual: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

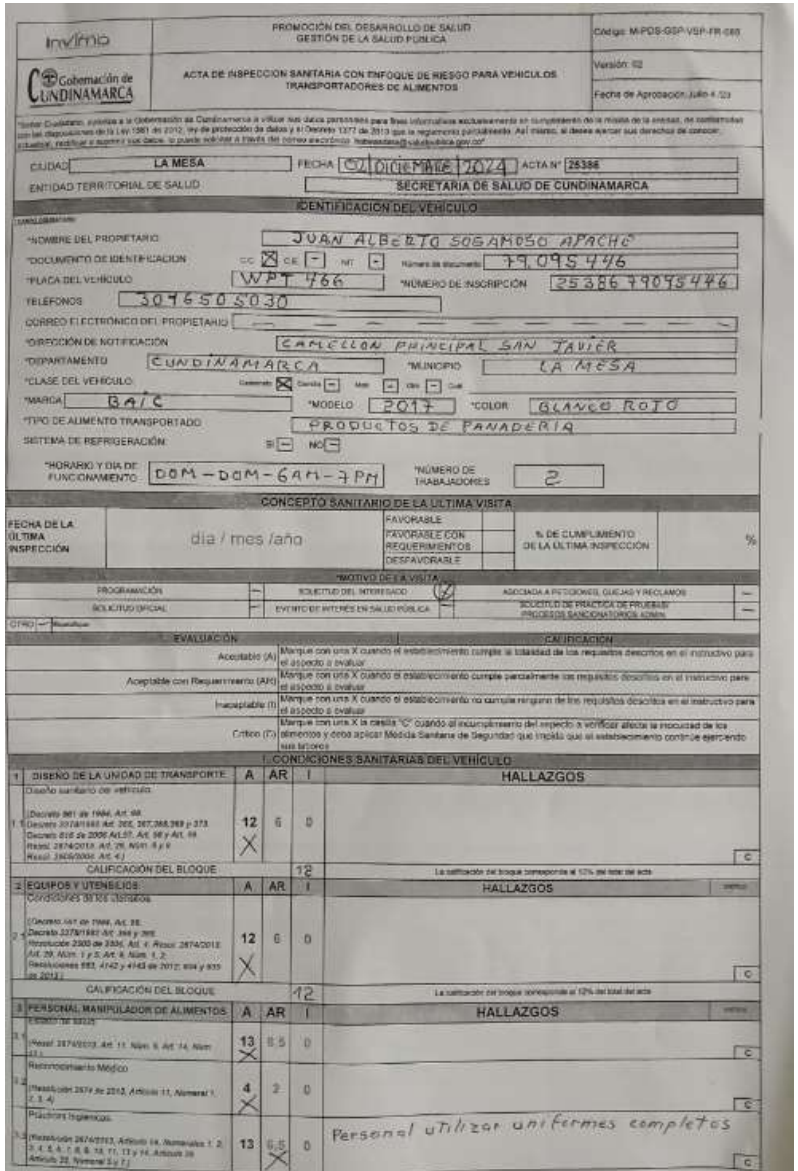
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 17 del mes de Diciembre del año 2024 en la Ciudad de La Mesa.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable 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:	FIRMA:
NOMBRE: CARLOS ANDRES RAMIREZ	NOMBRE:
CÉDULA: 1033[illegible]	CÉDULA:
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: E.S.E HOSPITAL PEDRO LEON ALVAREZ DIAZ	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Juan Pablo Segamoso M	FIRMA:
NOMBRE: Juan Pablo Segamoso M.	NOMBRE:
CÉDULA: 1069545446	CÉDULA:
CARGO: propietario	CARGO:

Carne de Manipulación



Concepto Vehículo Transportador



PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-080
Versión: 02
Fecha de Aprobación: Julio 4 /23

Gobernación de CUNDINAMARCA

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

CIUDAD: LA MESA — FECHA: 02 DICIEMBRE 2024 — ACTA N°: 25386
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: JUAN ALBERTO SOGAMOSO APACHE
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 79.095.446
*PLACA DEL VEHICULO: WPT 466 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386 79095446
TELEFONOS: 3096505030
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CAMELLON PRINCIPAL SAN JAVIER
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA — *MUNICIPIO: LA MESA
*CLASE DEL VEHICULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál:
*MARCA: BAIC — *MODELO: 2017 — *COLOR: BLANCO ROTO
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: PRODUCTOS DE PANADERIA
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [ ]
*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM-6AM-7PM — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: día / mes /año

FAVORABLE	
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
DESFAVORABLE	

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN: %

*MOTIVO DE LA VISITA

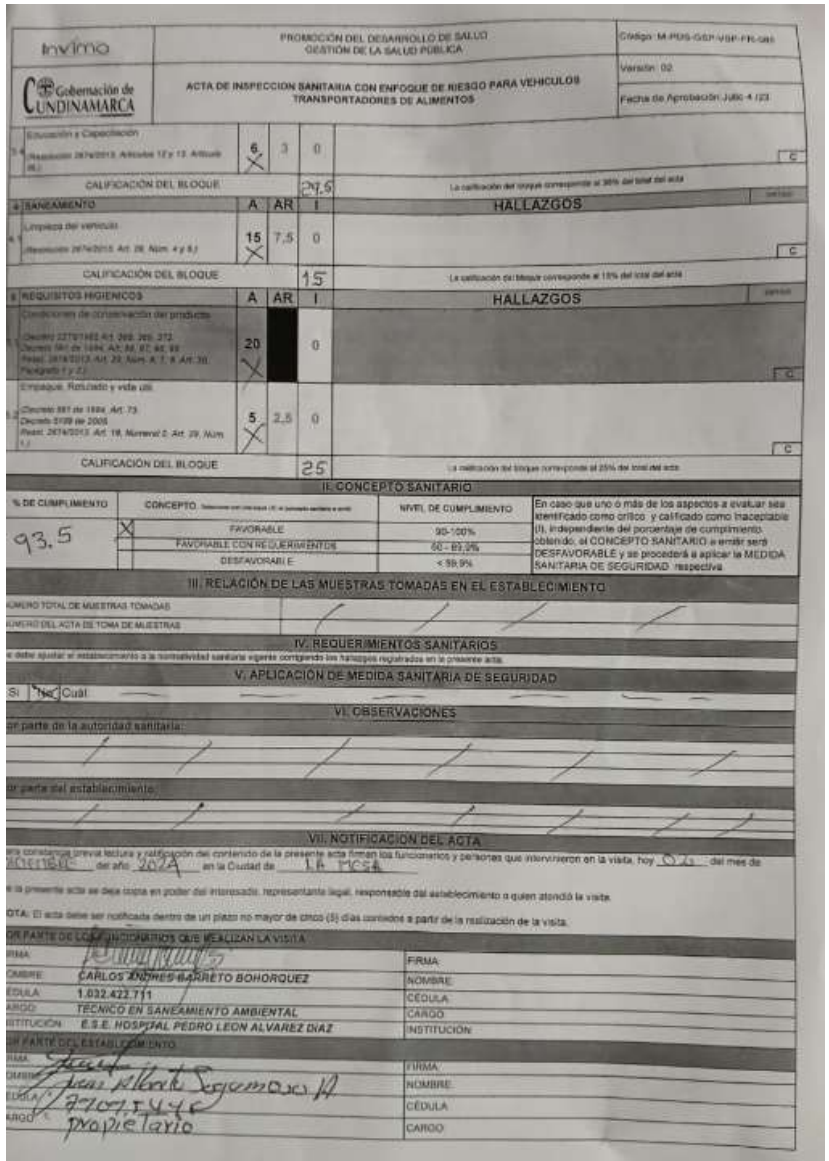
PROGRAMACIÓN	–	SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PQRSD (QUEJAS, QUEJAS Y RECLAMOS	–
SOLICITUD OFICIAL	–	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	–	SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	–

OTRO: – Cual/cuan:

EVALUACIÓN	CALIFICACION
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
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que implica que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 68; Decreto 3075/1997, Art. 365, 367,368,369 y 373; Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59; Resol. 2674/2013, Art. 26, Núm. 6 y 9; Resol. 3929/2006, Art. 4.)	12 X	6	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 68; Decreto 3075/1997, Art. 364 y 365; Resolución 2309 de 2006, Art. 4; Resol. 2674/2013, Art. 26, Núm. 1 y 3; Art. 8, Núm. 1, 2; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; ajus y ajus de 2012.)	12 X	6	0	
	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	Dotación. (Resol. 2674/2013, Art. 11, Núm. 5; Art. 14, Núm. 14.)	13 X	6.5	0	
3.2	Reconocimiento Medico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	2	0	
3.3	Practicas higienicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 26 Artículo 22, Numeral 5 y 7.)	13 X	6.5	0	Personal utilizar uniformes completos



PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-080
Versión: 02
Fecha de Aprobación: Julio 4 /23

Gobernación de CUNDINAMARCA

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 26.)	6 X	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			27.5	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. 26, Núm. 4 y 8.)	15 X	7.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 3075/1997, Art. 365, 366, 372; Decreto 561 de 1984, Art. 66, 67, 68, 69; Resol. 2674/2013, Art. 22, Núm. 4, 7, 8 Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20 X		0	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73; Decreto 3129 de 2005; Resol. 2674/2013, Art. 19, Numeral 2, Art. 29, Núm. 1.)	5 X	2.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. (Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir)		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
93.5		X	FAVORABLE — 90-100%
			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS — 80 - 89,9%
			DESFAVORABLE — < 59,9%

En caso que uno ó 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

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS:
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS:

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

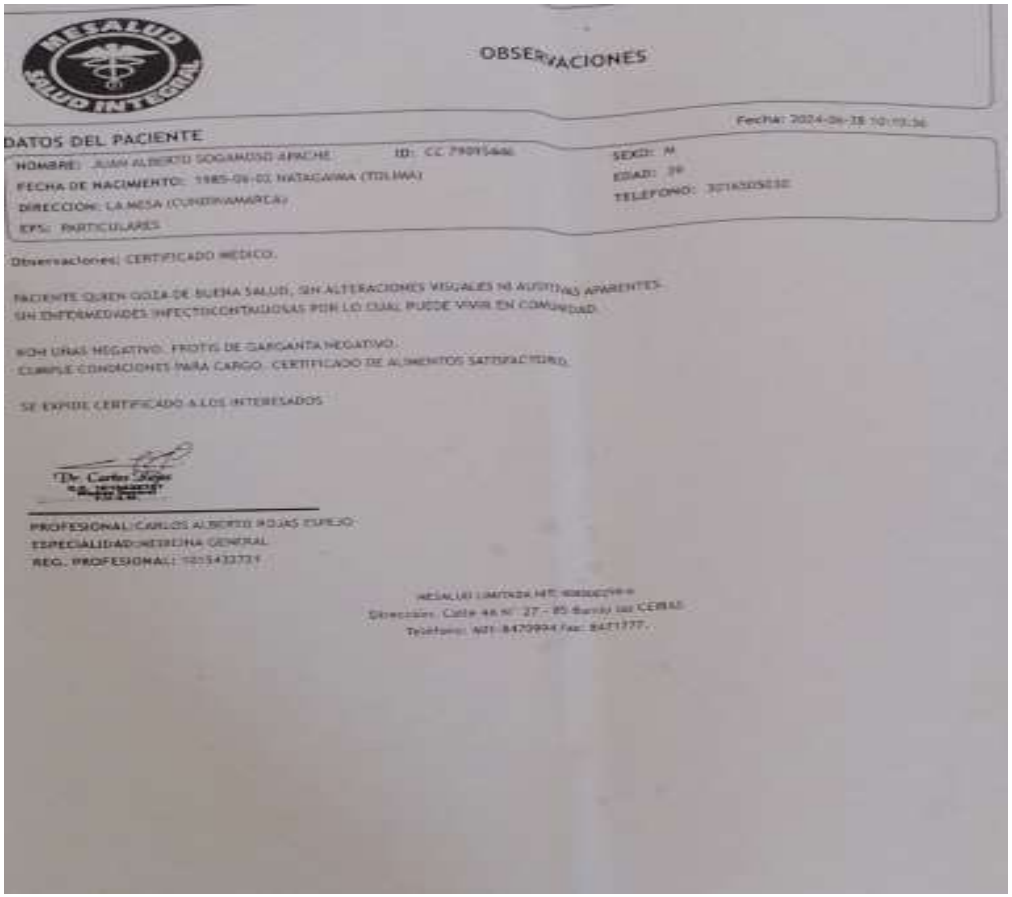
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 02 del mes de DICIEMBRE del año 2024 en la Ciudad de LA MESA

Copia 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:		FIRMA:
NOMBRE:	CARLOS ANDRES BARRETO BOHORQUEZ	NOMBRE:
CÉDULA:	1.032.422.711	CÉDULA:
CARGO:	TECNICO EN SANEAMIENTO AMBIENTAL	CARGO:
INSTITUCIÓN:	E.S.E. HOSPITAL PEDRO LEON ALVAREZ DIAZ	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		
FIRMA:		FIRMA:
NOMBRE:	Juan Alberto Sogamoso A.	NOMBRE:
CÉDULA:	79095446	CÉDULA:
CARGO:	propietario	CARGO:

Certificado medico



MESALUD SALUD INTEGRAL

OBSERVACIONES

Fecha: 2024-06-28 10:03:36

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE: JUAN ALBERTO SOGAMOSO APACHE ID: CC 79091466 SEXO: M

FECHA DE NACIMIENTO: 1985-06-01 NATAGAIMA (TOLIMA) EDAD: 39

DIRECCION: LA MESA (CUNDINAMARCA) TELEFONO: 3216305030

EPS: PARTICULARES

Observaciones: CERTIFICADO MEDICO.

PACIENTE QUIEN GOZA DE BUENA SALUD, SIN ALTERACIONES VISUALES NI AUDITIVAS APARENTES.
SIN ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS POR LO CUAL PUEDE VIVIR EN COMUNIDAD.

BOH UÑAS NEGATIVO. FROTIS DE GARGANTA NEGATIVO.
CUMPLE CONDICIONES PARA CARGO. CERTIFICADO DE ALIMENTOS SATISFACTORIO.

SE EXPIDE CERTIFICADO A LOS INTERESADOS

Dr. Carlos Rojas

PROFESIONAL: CARLOS ALBERTO ROJAS CUPEJO
ESPECIALIDAD: MEDICINA GENERAL
REG. PROFESIONAL: 1015433731

MESALUD LIMITADA NIT. 900662799-6
Direccion: Calle 44 N° 27 - 85 Barrio las CEIBAS
Telefono: NOT: 8470994 Fax: 8471777.

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboró	27/12/2024	Juan Daniel Correa Córdoba	Tecnólogo de Alimentos	
Revisó	27/12/2024	Nancy Sánchez Duarte	Nutricionista	
Aprobó	27/12/2024	María del Pilar García Galvis	Coordinadora	