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

Acta Número
AS08C 004805

Subred: INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD Número de Inscripción:

Unidad de Servicios de Salud: CENTRO ORIENTE Número de Carpeta:

Fecha:	31	01	2022	Número de Inscripción:

Tipo de establecimiento: Expendio ☐ Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento ☐

CÉDULA ESTABLECIMIENTO

Razón social: ALIANZA CEI COLOMBIA		
Nombre del establecimiento: ALIANZA CEI COLOMBIA		
NIT: 900245252-6	Sede:	
Dirección: CRA 69 # 24A-42		Localidad: KENNEDY
UPZ: CARVAJAL	Teléfono 1: 7039752	Teléfono 2:
Barrio: CARVAJAL	Correo electrónico: alianzaceicolombia@gmail.com	
Nombre propietario: LAURA MANUELA PINTO SANCHEZ		
Tipo de documento: C. C. [X] C. E. ☐ NIT: ☐	Número documento: 1070021056	
Nombre representante legal: LAURA MANUELA PINTO SANCHEZ		
Tipo de documento: C. C. [X] C. E. ☐	Número documento: 1070021056	
Persona que atiende la visita: LAURA MANUELA PINTO S	Cargo: REP LEGAL	
Tipo de documento: C. C. [X] C. E. ☐	Número documento: 1070021056	
Dirección de notificación: CRA 69 # 24 A - 42		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO ☐		
Número matrícula mercantil del establecimiento: 01843246		
La matrícula mercantil del establecimiento está actualizada: SI [X] NO ☐		
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUR	Tipo de establecimiento:	
Intervención: EXPENDIO CARNES, POLLO EN CANAL, VICERAS Y PESCADO		
Número de trabajadores: 4	Horario: diurno [X] nocturno ☐ 24 horas ☐ otro:	
Días de funcionamiento: lunes a viernes ☐ domingo a domingo [X] fin de semana ☐ otro:		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DIA	MES	AÑO			% De cumplimiento de la última inspección	
	02	02	2021	Favorable	[X]		92,5 %
				Favorable con requerimientos	☐		
				Desfavorable	☐		

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.

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Localización y construcción** (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4 , 2.6 y 2.7, Art. 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos paredes y drenajes** (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4 , 2.6 y 2.7, Art. 31 Numeral 1; 2.)	1,5	0,75	0	C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)	3	1,5	0	C

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0	UNA VITRINA SE ENCUENTRA CON VIDRIO VENCIDO C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3. Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.)	6	3	0	C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1. 2, 3, 4, 7. 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683. 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	6	3	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 aparente. (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2. 5. Artículo 14. Numeral 12.)	6	3	0	EL PERSONAL NO PRESENTA LACERACIONES C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11. Numeral 1. 2, 3. 4)	3	1,5	0	UN TRABAJADOR CUENTA CON CONCEPTO VENCIDO C
3.3 **Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1. 2,4, 5, 6, 7, 8, 9. 11. Artículo 31 numeral 4 . Artículo 35 numeral 5.)	6	3	0	C

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos** (Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5	0	PRESENTA LAVADO DE TANQUES DE DICIEMBRE DE 2021 C
4.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2,5	1,25	0	C
4.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25	0	C
4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8		0	C
4.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	PINTURA DETERIORADA C

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	4	0	C
5.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982 Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.	9	4.5	1	NA C
5.3 **Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	8	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6. REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46, 47, 49, 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)	5	2.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

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

Acta Número
AS08C 004805

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento
97,5	X Favorable	90-100%
	Favorable con requerimientos	60-89,9%
	Desfavorable	<59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

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

Si ☐ No ☒

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

VI .OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE SOCIALIZA ESTRATEGIA AUTORREGULACION S-2014 SOBRE PROHIBICION DE VENTA ALCOHOL ANTISEPTICO INDUSTRIAL Y ACCIONES PREVENTIVAS DEL COVID-19

Por parte del establecimiento:

Ninguna

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 31 del mes de ENERO del año 2022 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.

FUNCIONARIO DE SALUD (1)	FUNCIONARIO DE SALUD (2)
Nombre: ANGELICA M MARTINEZ JARAMILLO	Nombre:
Tipo de documento: CEDULA	Tipo de documento:
Número de documento: 52763093	Número de documento:
Cargo: INS ALIMENTOS	Cargo:
Firma: ANGELICA MARTINEZ J.	Firma:

PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	TESTIGO
Nombre: Lauro Manuel Matos S	Nombre:
Tipo de documento: C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐	Tipo de documento:
Número de documento: 1032021056	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☒ Propietario ☐ Encargado ☐	Firma:
Firma: Lauro Manuel Matos S	