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

Acta Número
AS22S 007074

E.S.E.: Subred Sur — Fecha: DD 08 MM 03 AAAA 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción: WNN164	Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Frigorifico Guadalupe

Dirección donde se realiza la inspección: AC 45A Sur 66 78

Localidad: Tunjuelito

UPZ: Venecia — Barrio: Zona Industrial

Nombre del propietario del vehículo: Gilberto Oralle Murcia

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 79898552

Correo electrónico para notificación* Castiblancor75@gmail.com

Dirección de Notificación: CL 114A SUR 8B 02 Este — Teléfono: 3118368528

Nombre del propietario del producto: Rafael Castiblanco

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 79488152

Correo electrónico para notificación* Castiblancor75@gmail.com

Dirección de Notificación: CL 114A Sur 8B 02 Este — Teléfono: 3118368528

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI ☒ NO ☐

Clase de vehículo: Camioneta — Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2016 — Marca: Chevrolet — Placa: WNN164

Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI ☒ NO ☐

Sistema de frío: 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 producto que transporta: Pollo ☒ Cerdo ☒ Bovino ☒ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☒

Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	%
		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

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.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel: 364 9090

Escaneado con CamScanner

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo 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 vehículo continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Diseño sanitario del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11	5,5 X	0	No lleva la leyenda: "Transporte de carne o productos cárnicos". **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5,5		La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de los equipos y utensilios** (Resolución 2505 de 2004, Artículo 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3,1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240 /2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2).	11 Y	5,5	0	Unidad de frío e indicador en correcto funcionamiento al momento de la inspección. **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		11		La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	11 X	5,5	0	**C**

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Escaneado con CamScanner

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	4	2	0	Certificado medico emitido el: 31/01/2022 C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo16).	11	5,5	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1).	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	32			La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	11			La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Escaneado con CamScanner

5. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Procedencia de la materia prima** (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Artículo 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Artículo 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Artículo 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Artículo 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242 /2013, Artículo 56, Numeral 3.1).	11	5,5	0	C
5.2 **Condiciones de transporte** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6).	11	5,5	0	C
5.3 **Cadena de frio** (Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4).	13		0	Temperatura: -4°C. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta		

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Escaneado con CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (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.
		Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

Número total de muestras tomadas	No tiene
Número del acta de toma de muestras	No tiene

IV. REQUERIMENTOS 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 brindo información sobre las acciones preventivas en COVID 19 = si cumple con los protocolos de bioseguridad. Se socializa la plataforma virtual: "Negocios Saludables-Negocios Rentables."

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 08 del mes de MAR del año 2022 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: Alonso Alfredo Aracena Diaz	Nombre:
Tipo de documento: C.C	Tipo de documento:
Número de documento: 76316554	Número de documento:
Profesión u oficio: Médico Veterinario	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: RAFAEL Castiblanco	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: 79488152	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"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Escaneado con CamScanner

L&S

CERTIFICADO
PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

Decreto 1500 de 2007

Res. 240 y 242 de 2013

NOMBRE: RAFAEL CASTIBLANCO.

IDENTIFICACIÓN: 79.488.152

EXPEDIDO: 07 – 1 – 22

VENCE 07 – 1 – 23

QUIEN PARTICIPÓ EN EL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON UNA INTESIDAD DE 10 HORAS

Escaneado con CamScanner

La persona en mención, realizó el plan gradual de capacitación en manipulación de alimentos. El presente carnet, es un anexo a los demás soportes entregados por los capacitadores, según lo establece la normatividad vigente.

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

Luisa Salazar R.

FIRMA DE CAPACITADOR

ESTA CERTIFICACIÓN ES PERSONAL E INTRANSFERIBLE

Escaneado con CamScanner

UNIDAD MÉDICA SAN LORENZO
EXÁMENES DE LABORATORIO

Dr. Pedro José Dueñas R.
Médico Cirujano – U.N.

Fecha de recepción de Muestra: **ENERO 31 DE 2022**

Nombres y Apellidos: **RAFAEL CASTIBLANCO CASTILLO**

Documento: **79.488.152**

Examen Solicitado: FROTIS FARÍNGEO-FROTIS EN UÑAS, CUTÁNEO

RESULTADOS

EXAMEN	TÉCNICA	PARÁMETROS	RESULTADO
FROTIS DE GARGANTA	Coloración de Gram	Reacción leucocitaria	ESCASAS
		Bacterias	Cocos Gram Positivos: + Bacilos Gram Positivos: +
		Otras Estructuras	-
FROTIS DE UÑAS	KOH	Uñas Mano Derecha	NEGATIVO
		Uñas Mano Izquierda	NEGATIVO

FÍSICO	LECTURA	PATOLOGÍA	LECTURA
ALTERACIONES CUTÁNEAS	NEGATIVO	VÍAS RESPIRATORIAS Y DIGESTIVAS SUPERIORES	NEGATIVO

EL SUSCRITO MÉDICO CERTIFICA QUE:

Ha sido examinado y no presenta signo o síntomas de enfermedad infectocontagiosa que lo (a) impida vivir en comunidad. Sintomática respiratoria negativa, no presenta alteraciones dermatológicas.
Es apto(a) para manipular alimentos y licores.

Dr. Pedro José Dueñas R.
Médico Cirujano U
R. M. 12157 D.C.

Escaneado con CamScanner

UNIDAD MÉDICA SAN LORENZO
EXÁMENES DE LABORATORIO

Dr: Pedro José Dueñas R.
Médico Cirujano – U.N.

Fecha de recepción de Muestra: **ENERO 31 DE 2022**

Nombres y Apellidos: **RAFAEL CASTIBLANCO CASTILLO**

Documento: **79.488.152**

RESULTADOS

EXAMEN	TÉCNICA	PARÁMETROS	RESULTADO
ANÁLISIS COPROLÓGICO	Examen Macroscópico	Consistencia	Blanda
		Sangre	-
		Moco	-
		Parásitos adultos	-
		Segmentos de tenia	-
	Examen Microscópico	Examen directo	No se observaron parásitos
		Huevos	-
		Protozoos	-
		Flora bacteriana	Normal
		Eritrocitos	+
		Leucocitos	-
		Levaduras	-
		Grasas	+
		Almidones	+
		Bacterias	-
		Flotación	No se observaron parásitos

Resultados del examen dentro de parámetros normales.

Escaneado con CamScanner

2022

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

OBJETIVO

El plan gradual de capacitación tiene como objetivo mantener actualizado a todo manipulador de alimentos, en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de optimizar cada proceso que realice en su actividad comercial, y disminuir los riesgos existentes que afecten la salud pública. Adicionalmente, cumplir con los requerimientos realizados en la normatividad vigente **DECRETO 1500 DE 2007, RESOLUCION 240 DE 2013 Y RESOLUCION 242 DE 2013.**

CERTIFICADO:

Por medio del presente documento, se certifica que el señor **RAFAEL CASTIBLANCO CASTILLO** CC identificada con cédula de ciudadanía número **79.488.152**, inició su plan gradual de capacitación continuo y permanente, el día 07 del mes de **ENERO** del año 2022, el cual se programará de la siguiente manera:

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES

FECHA	TEMA	DURACIÓN
07 DE ENERO	Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica.	2 HORAS Y 30 MINUTOS
21 DE ENERO	Buenas prácticas de manufactura, procesos de limpieza y desinfección y manejo de productos químicos para dichos procesos (disoluciones según producto utilizado).	2 HORAS Y 30 MINUTOS
04 DE FEBRERO	Documentación requerida, Plan de Saneamiento básico, y formatos de verificación.	2 HORAS Y 30 MINUTOS
25 DE FEBRERO	Almacenamiento, temperaturas de producto, transporte, contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos.	2 HORAS Y 30 MINUTOS
	TOTAL	10 HORAS

NOTA: Las fechas establecidas en el presente cronograma, están sujetas a cambios en caso de fuerza mayor, por lo cual se reprogramará y se estipulará en el formato de asistencia del día correspondiente.

Luisa Salazar R.

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

LUISA FERNANDA SALAZAR.
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA – TP. 40807
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Escaneado con CamScanner

2022

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

ACTIVIDADES DÍA 1.

METODOLOGÍA:

La capacitación se realizará mediante exposición de los temas, en el establecimiento, lo cual ayudará para dar ejemplos reales de cada tema. Adicional, se reforzará con la ayuda de una presentación en Power Point. Se realizarán los protocolos de cuidado personal, para prevenir el COVID-19. Teniendo en cuenta también el distanciamiento mínimo entre personas.

TEMAS: Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica.

DURACIÓN: Dos horas y treinta minutos.

CAPACITADORES: Luisa Salazar.

LISTA DE ASISTENCIA

FECHA	NOMBRE	DOCUMENTO
7 enero - 22	Rafael Castiblanco	74 288 152.

Luisa Salazar R.

LUISA FERNANDA SALAZAR.
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA – TP. 40807
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

Escaneado con CamScanner

2022

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

EVALUACIÓN DÍA 1

NOMBRE: Rafael Castiblanco **FECHA:** 7-ene-22

1. **¿CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE, QUE LE APLICA A SU ESTABLECIMIENTO?**

A. Resolución 2674 de 2013. ✓
B. Resolución 240 de 2013. ✓
C. Decreto 1500 de 2007. ✓
D. Resolución 242 de 2013.
E. Decreto 561 de 1984
D. Decreto 1686 de 2012

2. **MENCIONE LOS 3 TIPOS DE RIESGOS EN LOS ALIMENTOS**

1 QUIMICO
2 FISICO
3 BIOLOGICO

3. **¿CUÁLES SON LOS IMPLEMENTOS QUE DEBE UTILIZAR PARA MANIPULAR LOS ALIMENTOS?**

- GUANTES
- TAPABOCAS
- UNIFORME
- COFIA

4. **¿QUÉ ES UN ALIMENTO DE ALTO RIESGO?**

a). Son los alimentos que tienen fecha de vencimiento.
b). Son los alimentos que, por sus propiedades internas, favorecen el crecimiento de microorganismos y formación de toxinas. ✓
c). Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los mismos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

5. **DE LOS SIGUIENTES, CUALES SON LOS REQUERIMIENTOS A EVALUAR POR LA NORMATIVIDAD:**

- Edificación e instalaciones
- Forma de atender al público
- Capacitación del manipulador
- Presencia de plagas

Proyectado por: Luisa Salazar.

Escaneado con CamScanner

2022

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

ACTIVIDADES DÍA 2.

METODOLOGÍA:

La capacitación se realizará mediante exposición de los temas, en el establecimiento, lo cual ayudará para dar ejemplos reales de cada tema. Adicional, se reforzará con la ayuda de una presentación en Power Point. Se realizarán los protocolos de cuidado personal, para prevenir el COVID-19. Teniendo en cuenta también el distanciamiento mínimo entre personas.

TEMAS: Buenas prácticas de manufactura, procesos de limpieza y desinfección y manejo de productos químicos para dichos procesos (disoluciones según producto utilizado).

DURACIÓN: Dos horas y treinta minutos.

CAPACITADORES: Luisa Salazar.

LISTA DE ASISTENCIA

FECHA	NOMBRE	DOCUMENTO
21-04-22	Rafael Castellanos	74488162.

Luisa Salazar R

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

LUISA FERNANDA SALAZAR.
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA – TP. 40807
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Escaneado con CamScanner

2022

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

EVALUACIÓN DÍA 2

NOMBRE: Rafael castellanos **FECHA:** 21-Sep-22

1. **¿QUÉ SON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)?**

A. Son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.
B. Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.
C. Todas las anteriores. ✓

2. **EN LA SOPA DE LETRAS, UBIQUE PALABRAS RELACIONAS A LAS BPM.**

Z	H	I	G	I	E	N	E	C	H	K	Ñ	L
Y	U	Ñ	A	S	C	O	R	T	A	S	C	A
D	L	A	B	C	I	C	I	X	D	E	O	V
E	I	S	K	J	F	O	G	S	Z	X	C	A
S	M	S	K	P	J	M	H	E	N	V	C	D
I	P	X	C	A	D	E	N	A	F	R	I	O
N	I	F	D	R	A	R	A	D	K	S	O	D
F	E	N	T	O	S	E	R	O	L	P	N	E
E	Z	X	G	S	R	N	P	B	H	L	V	M
C	A	W	K	Z	V	L	B	N	K	O	L	A
C	U	S	A	R	D	O	T	A	C	I	O	N
I	Y	T	X	C	D	C	Q	R	X	W	Y	O
O	D	F	G	H	H	A	K	L	X	S	G	S
N	O	I	K	X	T	L	R	X	L	E	W	Q

3. **CON UNA FLECHA, UNA LA PALABRA CON SU RESPECTIVA DEFINICIÓN.**

LIMPIEZA — Eliminación de los gérmenes que infectan o que pueden provocar una infección en un cuerpo o un lugar.

DESINFECCIÓN — Es la acción y efecto de quitar la suciedad, las imperfecciones o los defectos de algo.

4. **¿POR QUÉ RAZÓN, DEBEMOS DOSIFICAR LOS PRODUCTOS QUE UTILIZAMOS PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN?**

Para mejorar la efectividad del producto

Proyectado por: Luisa Salazar

Escaneado con CamScanner

2022

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

ACTIVIDADES DÍA 3.

METODOLOGÍA:

La capacitación se realizará mediante exposición de los temas, en el establecimiento, lo cual ayudará para dar ejemplos reales de cada tema. Adicional, se reforzará con la ayuda de una presentación en Power Point. Se realizarán los protocolos de cuidado personal, para prevenir el COVID-19. Teniendo en cuenta también el distanciamiento mínimo entre personas.

TEMAS: Documentación requerida, Plan de Saneamiento básico, y formatos de verificación.

DURACIÓN: Dos horas y treinta minutos.

CAPACITADORES: Luisa Salazar.

LISTA DE ASISTENCIA

FECHA	NOMBRE	DOCUMENTO
4-Feb-22	Rafael castiblanco	74.488.702

Luisa Salazar R

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

LUISA FERNANDA SALAZAR.
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA – TP. 40807
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Escaneado con CamScanner

2022

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

EVALUACIÓN DÍA 3

NOMBRE: Rafael Castellanos **FECHA:** 4-Feb-22

1. **¿QUÉ ES EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO (PSB)?**

a). Es un documento escrito, donde se plasman los procesos que se deben realizar en el establecimiento, según los 4 programas, para garantizar productos inocuos. ✓
b). Es un documento en donde se explica paso a paso, como se deben hacer los productos de la actividad comercial.
c). Es un documento donde se estipulan los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos.

2. **CUALES SON LOS CUATRO PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PSB.**

a. Limpieza y desinfección ✓
b. Manejo de temperatura
c. Control de plagas ✓
d. Manejo de Residuos sólidos ✓
e. Ingresos y egresos
f. Control de agua Potable ✓

3. **¿CUÁLES SON LOS MÉTODOS PARA HACER CONTROL DE PLAGAS?**

Químico - Físico

4. **¿DE LOS SIGUIENTES RESIDUOS SÓLIDOS, SEÑALE CUALES SON APROVECHABLES?**

A. Plástico. ✓
B. Vidrio. ✓
C. Orgánico.
D. Barrido.
E. Comida cocinada.
F. Papel. ✓
G. Servilletas usadas.
H. Tetra pack.

5. **ESCRIBA FALSO (F) O VERDADERO (V), SEGÚN CORRESPONDA.**

1. V La inocuidad de los alimentos es el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.
2. F La responsabilidad de la inocuidad en los alimentos es responsabilidad del consumidor.

Proyectado por: Luisa Salazar.

Escaneado con CamScanner

2022

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

ACTIVIDADES DÍA 4.

METODOLOGÍA:

La capacitación se realizará mediante exposición de los temas, en el establecimiento, lo cual ayudará para dar ejemplos reales de cada tema. Adicional, se reforzará con la ayuda de una presentación en Power Point. Se realizarán los protocolos de cuidado personal, para prevenir el COVID-19. Teniendo en cuenta también el distanciamiento mínimo entre personas.

TEMAS: Almacenamiento, temperaturas de producto, contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos.

DURACIÓN: Dos horas y treinta minutos.

CAPACITADORES: Luisa Salazar .

LISTA DE ASISTENCIA

FECHA	NOMBRE	DOCUMENTO
28-Feb-22	Purcivel Usaibaro	74248182

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

Luisa Salazar R.

LUISA FERNANDA SALAZAR.
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA – TP. 40807
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Escaneado con CamScanner

2022

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

EVALUACIÓN DÍA 4

NOMBRE: Rafael Castiblanco **FECHA:** 25-Feb-22

1. **¿ QUÉ ES UNA ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS?**

Son los que ocasionan un riesgo al consumo humano por microorganismos vivos.

2. **DE LAS SIGUENTES, QUÉ SINTOMA NO OCACIONA LAS ETAs?**

A. Diarrea.
B. Vómito.
C. Congestión.
D. Dolor de estómago.

3. **¿POR QUÉ RAZÓNES SE DEBEN REFRIGERAR LOS ALIMENTOS?**

a. Para que se vean bien.
b. Para que no se generen toxinas.
c. Para conservar su apariencia.
d. Para evitar que se reproduzcan los microrganismos.

4. **¿CUÁL ES EL RANGO DE TEMPERATURA EN EL QUE SE DEBE CONSERVAR EL ALIMENTO QUE MANEJA EN SU ACTIVIDAD ?**

a). De 0°C hasta 4°C.
b). – 5°C hasta 4°C.
c). De 0°C hasta 7°C.
d). De 0°C hasta 5°C.
e). Hasta -18°C.

5. **DE LOS SIGUIENTES, CUALES SON FACTORES QUE FAVORECEN A LA APARICIÓN DE ETAs:**

a. Cortar la cadena de frío.
b. Mezclar utensilios de corte de diferentes especies.
c. No lavar y desinfectar bien, la zona de procesamiento
d. No utilizar la dotación.
e. Todas las anteriores.

Proyectado por: Luisa Salazar

Escaneado con CamScanner

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

Acta Número
AS11S009665

Subred: SUR | Número de Inscripción: No tiene

Unidad de Servicios de Salud: Vista Hermosa | Número de Carpeta:

1. IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

1.1 Línea de Intervención: Alimentos Sanos y Seguros

1.2 Actividad: Vehiculo Transportador de Alimentos

1.3 Dirección donde se realiza la inspección: Cl 70C Sur 17 A - 70 Via Publica

1.5 Localidad: Ciudad Bolivar | 1.6 UPZ: El Tesoro

1.7 Barrio: Sotavento.

1.8 Nombre del propietario del vehiculo: Jorge Eliecer Contreras | 1.9 Teléfono: 3108509194

1.10 Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] | 1.13 Número: 79901642 | 1.11 Email: No tiene

1.12 Dirección de Notificación: Cl 42 Sur 86F - 14

1.13 Nombre del conductor: Jorge Eliecer contreras | 1.14 Teléfono: 3108509194

1.15 Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] | 1.16 Número: 79901642

1.17 Nombre del propietario del producto: Jorge eliecer Contreras | 1.18 Teléfono: 3108509194

1.19 Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] | 1.22 Número: 79901642 | 1.20 Email: No tiene

1.21 Tipo de vehículo: Camión [ ] Camioneta [X] Tracto - Camión [ ] Remolque [ ] Trailer [ ] Otro [ ] Cual:

1.22 Tipo de carroceria: Cabinado [ ] Van [ ] Furgón [X] Capacete [ ] Botellero [ ] SRS [ ] Tanque [ ] Otra [ ] Cual:

1.23 Modelo: 2015 | 1.24 Marca: Chevrolet | 1.25 Color: Blanco Galaxia | 1.26 Placa: WCK306

1.27 Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

1.28 Horario y dia de funcionamiento: Domingo a Domingo 24 horas | 1.29 Numero de trabajadores: 1

30 Tipo de alimento que transporta: Frutas y verduras Frescas, Panaderia Dulce, granos enteros

31 Tipo de materias primas que transporta: Frutas y Verduras

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DIA	MES	AÑO			
				Favorable		% De cumplimiento de la última inspección: %
				Favorable con requerimientos		
				Desfavorable		

MOTIVO DE LA VISITA

ogramación	[X]	Solicitud del interesado	[ ]	Asociada a peticiones, quejas y reclamos	[ ]
licitud oficial	[ ]	Evento de interés en salud pública	[ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	[ ]

o: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
ptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
table con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
ptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
	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.

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

invima
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS
Escaneado con CamScanner

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehiculo.** (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 X			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
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 X			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
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 X			C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X			último reconocimiento medico el dia 31/08/21 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 X			C

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

invima
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS
Escaneado con CamScanner

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

Acta Número
AS11S009665

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6 X			ultima capacitación 04/11/21 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15 X	7.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
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 X		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 X	2.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del ac

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

invima
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS
Escaneado con CamScanner

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

Acta Número
AS11S009665

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificadc 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
100 /.	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. 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 brinda información sobre medidas para prevenir el covid-19, y sobre la plataforma de inscripción negocios saludables negocios rentables de SDS. Se encuentra solo un producto para rotular.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de Noviembre del año 2021 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: Paula Diaz	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1022941444	Número de documento:
Cargo: TSA	Cargo:
Firma: Paula Diaz	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	**TESTIGO**
Nombre: Jorge Eliecer Contreras Suarez	Nombre:
Tipo de documento: C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐	Tipo de documento:
Número de documento: 74901642.	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☒ Encargado ☐	Firma:
Firma: Jorge E Contreras S.	

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

Escaneado con CamScanner

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

Acta Número
AS11S009665

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO		Nivel de cumplimiento	
100%	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 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 brinda información sobre medidas para prevenir el Covid-19, y sobre la plataforma de inscripción negocios saludables negocios rentables de SDS. Se encuentra solo un producto para rotular.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas qu intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de Noviembre del año 2021 en la ciudad de Bogotá D. C.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o que antendió 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: Paula Diaz	Nombre:
Tipo de documento: CE	Tipo de documento:
Número de documento: 1072941444	Número de documento:
Cargo: TSA	Cargo:
Firma: Paula Diaz	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	**TESTIGO**
Nombre: Jorge Eliecer Contreras Suarez	Nombre:
Tipo de documento: C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐	Tipo de documento:
Número de documento: 7490164?.	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☒ Encargado ☐	Firma:
Firma: Jorge E Contreras S.	

Cra 32 No 12-81
Tel: 364 9090

inVimo

BOGOTÁ MEJOR

Escaneado con CamScanner