

E.S.E.: Subred Integrada "Sur Occidente" Fecha: 02 04 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 78597 Número de Inscripción: AS0013475 Número de carpeta: 78597

Razón social: Asociación de Pequeños Agricultores y Sus Familias - Agrofamily

Nombre del establecimiento: Agrofamily

NIT: 9014881950 C.V.: Sede: Unica

Dirección: CL 39 F sur 68 g 21

Ubicación: No aplica

Localidad: Kennedy UPZ: Carvajal

Barrio: Carvajal Teléfonos 3134948759

Correo electrónico para notificación* No tiene

Nombre propietario: Asociación de pequeños Agricultores y sus familias - Agrofamily

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 9014881950

Nombre representante legal: Jorge Christopoulos

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 79365112

Dirección de notificación: CL 39 F sur 68 g 21

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Establecimientos spinoristas frutas, verduras y abarrotes

Tipo de establecimiento: Comercio de frutas y verduras y abarrotes

Número de trabajadores: 4 Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 4:00 am - 3:00 pm

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

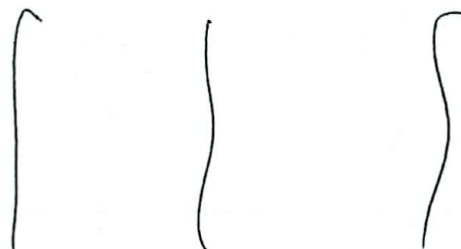
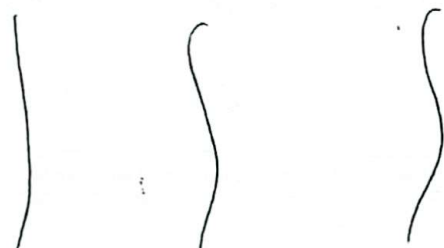
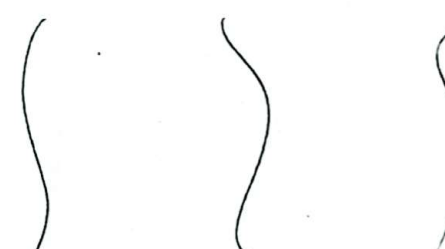
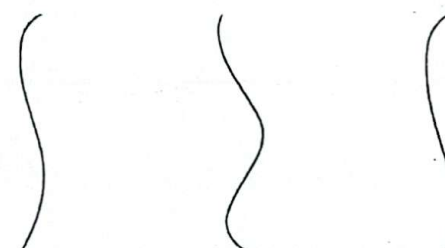
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	05 04 2024	Favorable	☒	% De cumplimiento de la última inspección	100 %
		Favorable con requerimientos	☐		
		Desfavorable	☐		

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

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0	 C
1.2 Condiciones de pisos paredes y drenajes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2.2; 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. Artículo. 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; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	2	1,5	0	 C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Hoja 2/6

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 Áreas de exhibición y venta (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	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 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3, Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.)	6	3	0	
2.2 Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 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	
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	
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0	
3.3 Prácticas higiénicas y dotación (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4, Artículo 35 Numeral 5.)	6	3	0	

Hoja 3/6

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
3.4 Capacitación en manipulación higiénica de alimentos (Resolución 2574 de 2013 Artículo 12; 14.)	☒	2,5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20	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, Artículo 92, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2574/2013, Artículo 6, Numeral 3, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	☒	2,5	0			C
4.2 Residuos líquidos (Resolución 2574/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	☒	1,25	0			C
4.3 Residuos sólidos (Resolución 2574/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	☒	1,25	0			C
4.4 Control integral de plagas (Resolución 2574/2013 Artículo 25, Numeral 3.)	☒		0			C
4.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2574/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 25 Numeral 1.)	☒	3	0			C

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	☒	2	0	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 5px;"></div> </div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28	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 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	☒	4	0	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 5px;"></div> </div>
5.2 Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425, Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 4)	☒	4,5	0	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 5px;"></div> </div>
5.3 Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.)	☒	4	0	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 5px;"></div> </div>
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, Artículo 73. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 parágrafo 2. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005;)	☒	2,5	0	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 5px;"></div> </div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar son identificados 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.
100%	☒ 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. 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			
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:	
Por parte del establecimiento:	

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 <u>02</u> del mes de <u>Abril</u> del año <u>2025</u> en la ciudad de Bogotá D.C.	
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.	
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.	

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: <u>Arnelio Higuera</u>	Nombre:		
Tipo de documento: <u>CE</u>	Tipo de documento:		
Número de documento: <u>1037260</u>	Número de documento:		
Profesión u oficio: <u>Asesor de Salud</u>	Profesión u oficio:		
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: <u>[Firma]</u>	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: <u>[Firma]</u>	Número de documento:		
Cargo: Representante legal ☒ Propietario ☐ Encargado ☐	Cargo:		
Firma: <u>[Firma]</u>	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, acarrea 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"