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**
**AS11E502245**

Subred: Sur Occ. Número de Inscripción: No tiene
Unidad de Servicios de Salud: Usaquen Número de Carpeta: No tiene

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

1.1 Linea de Intervención:
1.2 Actividad: Vehículo Transportador de Alimentos
1.3 Dirección donde se realiza la inspección: Carrera 23a #220-26
1.5 Localidad: Usaquen 1.6 UPZ: Compo. Verbe
1.7 Barrio: Compraventas
1.8 Nombre del propietario del vehículo: Pablo Tores Salazar 1.9 Teléfono:
1.10 Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] 1.13 Número: 13925226 1.11 Email: No tiene
1.12 Dirección de Notificación: Cll 69 D Bis Sur # 13-73
1.13 Nombre del conductor: Pablo Tores Salazar 1.14 Teléfono:
1.15 Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] 1.16 Número: 13925226
1.17 Nombre del propietario del producto: Pablo Tores Salazar 1.18 Teléfono:
1.19 Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] 1.22 Número: 13925226 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: 2021 1.24 Marca: Chevrolet 1.25 Color: Azul Neptuno 1.26 Placa: JVH537
1.27 Sistema de refrigeración: SI [X] NO [ ]
1.28 Horario y dia de funcionamiento: 3am a 11 pm 1.29 Numero de trabajadores: 3
1.30 Tipo de alimento que transporta: Comidas Rapidas Tomates y Abarrotes
1.31 Tipo de materias primas que transporta: Comidas Rapidas Tomates y Pollo

## CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | DIA | MES | AÑO | | | % De cumplimiento de la última inspección | % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Favorable | [ ] | | |
| | | | | 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 práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin | [ ] |
| Otro: [ ] Especifique: | | | | | |

| 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 con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Crítico | C | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores. |



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

invima
Alcaldía de Bogotá
Powered by CamScanner

| 1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| **1.1 Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368,369 y 373 Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.) | 12 | 6 | 0 | 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 | 6 | 0 | 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 | 6,5 | 0 | C |
| **3.2 Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | 4 | 2 | 0 | C |
| **3.3 Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.) | 13 | 6,5 | 0 | C |

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital 2DI



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

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
Alcaldía de Bogotá

Powered by CamScanner

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

Acta Número AS11E 709826

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: DD 04 MM 10 2022 AAAA

**IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO**

| | | |
|---|---|---|
| ID vehículo: 50690 | Número de Inscripción: | Número de carpeta: 50690 |

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAPS SAMPER MENDOZA

Dirección donde se realiza la inspección: KR 22 22A 26

Localidad: MARTIRES

UPZ: LA SABANA | Barrio: SAMPER MENDOZA

Nombre del propietario del vehículo: ERIKA DANIELA OLARTE BUSTOS

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1013668497

Correo electrónico para notificación* WILMER-VIASUS@HOTMAIL.COM

Dirección de Notificación: CL 30B SUR 2B 17 | Teléfono: 3212142996

Nombre del propietario del producto: DISTRI LA HACIENDA W&J SAS

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 901818515-2

Correo electrónico para notificación* DISTRIHACIENDA@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: CL 30B SUR 2B 17 | Teléfono: 3212142996

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS.

Clase de vehículo: CAMIONETA | Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2018 | Marca: CHEVROLET | Placa: EQP366

Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro: [ ]

Tipo de productos que transporta: FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS

**CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN** | 04 10 2022 DD MM AAAA | Favorable [ ] | % De cumplimiento de la última inspección | 77.5 % |
| | | Favorable con requerimientos [X] | | |
| | | Desfavorable [ ] | | |

**MOTIVO DE LA INSPECCIÓN**

| | | |
|---|---|---|
| Programación [X] | Solicitud del interesado Número de radicado: [ ] | Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: [ ] |
| Solicitud oficial Número de radicado: [ ] | Evento de interés en salud pública [ ] | Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ] |

Otro: [ ] Especifique:

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica



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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Scanned with CamScanner

## 1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

| 1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.) | 12 | x 6 | 0 | Piso de unidad de carga con desprendimiento de pintura. C |

| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 6 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |
|---|---|---|

| 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.) | x 12 | 6 | 0 | Estibas en buen estado. C |

| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |
|---|---|---|

| 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.) | x 13 | 6,5 | 0 | C |
| 3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | x 4 | 2 | 0 | certificado medico vigente. 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.) | x 13 | 6,5 | 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

Scanned with CamScanner

| CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.) | X 6 | 3 | 0 | Presentan plan de capacitación continua y permanente. C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 36 | La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta |
| **4. SANEAMIENTO** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.) | 15 | X 7,5 | 0 | Desprendimiento de pintura de piso de unidad de carga que difulta procesos de limpieza. C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 7.5 | La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta |
| **5.VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.) | X 20 | | 0 | T° ambiente. 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.) | X 5 | 2,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 2.5 | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



Scanned with CamScanner

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

Acta Número AS11E 709826

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % De cumplimiento | CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir) | | Nivel de cumplimiento | 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. |
|---|---|---|---|---|
| 86.5 | | Favorable | 90-100% | |
| | X | 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 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 socializo el acta de inspección sanitaria y la estrategia de autoregulación. La emision de este concepto sanitario no tiene costo. En el momento no se observa producto de alerta sanitaria, ni de seguimiento a rotulado.

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 04 del mes de 07 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA |
|---|---|
| Nombre: Yeissy Hurtado Trujillo | Nombre: |
| Tipo de documento: CC | Tipo de documento: |
| Número de documento: 1033764780 | Número de documento: |
| Profesión u oficio: Tecnologo en saneamiento ambiental | Profesión u oficio: |
| Firma: | Firma: |
| **PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN** | **TESTIGO** |
| Nombre: WILMER VIAFARA SALAMANCA. | 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: 1023887271. | 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"



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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ
Scanned with CamScanner

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.081.924 – 8
CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EMPRESARIAL

NOMBRES: LUIS EDUARDO

APELLIDO: DIAZ SANCHEZ

DOCUMENTO: 1.023.926.947

VIGENCIA: JUNIO 04 DE 2024 – JUNIO 03 DE 2025

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Teléfono 7581644– 3108777689
grupoempresarialcima@gmail.com

**CERTIFICA QUE:**

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de alimentos desde el día 04 de Junio de 2024, con una intensidad horaria de Diez (10) horas programadas en el plan de capacitación continuado de acuerdo con la resolución 2674 de 2013.

MYRIAM YOLANDA LÓPEZ
CC.52.013.769
Ingeniera de alimentos
25254109441CND

17472

a. Que requiere registro y no lo tiene.
b. Que se expende con otro nombre o mal etiquetado.
c. Que no procede del verdadero fabricante declarado.
X. Todas las anteriores

**2.** El concepto **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** se refiere a:

a. Características de un alimento por las cuales se le asigna determinado nombre.
X. Características de un alimento que se perciben a través de los órganos de los sentidos.
c. Características de un alimento que lo catalogan como climatérico o no climatérico.
d. Ninguna de las anteriores.

**3. ¿Cuál de las siguientes reglas debe cumplir un manipulador de alimentos?**

a. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo; y no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse
b. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
c. Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.
X. Todas las anteriores.

**4.** La garantía de que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen y consuman se denomina inocuidad.

**6.** Si un establecimiento cuenta con menos de seis (6) manipuladores de alimentos, puede disponer de UN (1) BAÑO MIXTO.

a. Falso
X. Verdadero

**7.** ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA es aquel que pone en mayor riesgo la salud del consumidor
a. Falso
X. Verdadero

**8.** Los establecimientos DEBEN tener avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.
a. Falso
X. Verdadero

**9.** Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos DEBEN ser porosas, absorbentes, con grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos.
X. Falso
b. Verdadero

**10.** Un establecimiento DEBE estar ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento.

a. Falso
X. Verdadero

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

**Acta Número AS11N 033306**

| | | | |
|---|---|---|---|
| E.S.E.: Subred Norte. | Fecha: | 07 / 06 | 2024 |

**IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO**

| | | |
|---|---|---|
| ID vehículo: 31802 | Número de Inscripción: 32133 | Número de carpeta: |

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Upa Rionegro

Dirección donde se realiza la inspección: CL 94C 57 40

Localidad: Barrios Unidos

UPZ: Andes | Barrio: Rionegro

Nombre del propietario del vehículo: Eduardo Antonio Diaz Diaz.

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 79526433

Correo electrónico para notificación* No Tiene

Dirección de Notificación: CL 48 B SUR 7A 50 ESTE. | Teléfono: 3209787856

Nombre del propietario del producto: Luis Eduardo Diaz Sanchez.

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1023926947.

Correo electrónico para notificación* eduardiaz607@gmail.com

Dirección de Notificación: CL 48B SUR 7A 50 ESTE. | Teléfono: 3209787856.

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Clase de vehículo: Camioneta | Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2015 | Marca: Chevrolet | Placa: WLP448.

Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:

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

Tipo de productos que transporta: Pan y productos de panadería que no requieren refrigeración

**CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN**

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | DD MM AAAA | | | % De cumplimiento de la última inspección | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 06 05 2023 | Favorable | [X] | | 91 % |
| | | Favorable con requerimientos | [ ] | | |
| | | Desfavorable | [ ] | | |

**MOTIVO DE LA INSPECCIÓN**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Programación | [X] | Solicitud del interesado Número de radicado: | [ ] | Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: | [ ] |
| Solicitud oficial Número de radicado: | [ ] | Evento de interés en salud pública | [ ] | Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin | [ ] |

Otro: [ ] Especifique:

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica



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

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

| 1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| **1.1 Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984. Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004 Art. 4.) | 12 | 6 | 0 | C |
| 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. 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 | 6 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |
| **3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| **3.1 Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.) | 13 | 6,5 | 0 | C |
| **3.2 Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | 4 | 2 | 0 | C |
| **3.3 Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.) | 13 | 6,5 | 0 | C |



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

| 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) | 3 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 36 | La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta |
| **4. SANEAMIENTO** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.) | (15) | 7,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 15 | La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta |
| **5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.) | (20) | | 0 | C |
| 5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.) | (5) | 2,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 25 | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta |



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

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

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

Acta Número
**AS11N 033306**

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % De cumplimiento | | CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir) | Nivel de cumplimiento | 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. |
|---|---|---|---|---|
| 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 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: Vehiculo sin carga al momento de la inspeccion, no se realiza verificación de rotulado.

(NW6U)

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 07 del mes de 06 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA |
|---|---|
| Nombre: Maryon Guyanni Ramirez Suarez | Nombre: |
| Tipo de documento: CC | Tipo de documento: |
| Número de documento: 1022446345 | Número de documento: |
| Profesión u oficio: Tecnólogo en saneamiento ambiental | Profesión u oficio: |
| Firma: | Firma: |
| **PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN** | **TESTIGO** |
| Nombre: Amparo Cortes Chaves | Nombre: |
| Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ |
| Número de documento: 52188268. | Número de documento: |
| Cargo: Encargado X 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"



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

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

| Alcaldía de Yumbo | MACROPROCESO: GESTIÓN DE LA SALUD MUNICIPAL | Código: GSM-SP-01-FO059 |
|---|---|---|
| | PROCESO: SALUD PÚBLICA | TRD: |
| | SUBPROCESO: ALIMENTOS Y BEBIDAS | Versión: 00 |
| | REGISTRO: ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO E INSTRUCTIVO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS | Fecha de emisión: Diciembre 14 de 2016 |

CIUDAD: YUMBO | FECHA: 19-07-2024 | ACTA N°: UMR- 1903-2024

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: MUNICIPIO DE YUMBO - SECRETARIA LOCAL DE SALUD

## IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Banco de Occidente

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC ☐ ☐ NIT ☒ | Número de documento: 890 300279

*PLACA DEL VEHÍCULO: ESZ 416 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: ESZ416

TELÉFONOS: 3174314075

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: mantenimiento.vehiculos@elgranlagostino.net

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 19 # 32-417 ACOPI

*DEPARTAMENTO: Valle | *MUNICIPIO: Yumbo

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☒ Camión ☐ Moto ☐ Otro ☐

*MARCA: CHEVROLET | *MODELO: 2022 | *COLOR: Blanco Nieve

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos perecederos - Productos de la Pesca

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☒ NO ☐

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes a Domingo 24 Hrs | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 02

## CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | S/D | FAVORABLE | | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 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 | 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 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 DEL VEHÍCULO

| 1 | DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE | A | AR | I | HALLAZGOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | Diseño sanitario del vehículo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9.* | ~~X~~ | 6 | 0 | | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta | |

| 2 | EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS | CRÍTICO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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;* | ~~X~~ | 6 | 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 | CRÍTICO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.1 | Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)* | ~~X~~ | 6,5 | 0 | | C |
| 3.2 | Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 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 35, Numeral 5 y 7.)* | X | 6,5 | 0 | C |
| 3.4 | Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)* | X | 3 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 36 | La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta |

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

| 5 | VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO | A | AR | I | HALLAZGOS | CRÍTICO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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.)* | 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.)* | 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 |
|---|---|---|---|
| 100% | 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 | / |
| 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 X | Cuál:

## VI. OBSERVACIONES

**Por parte de la autoridad sanitaria:**

Ninguno

**Por parte del establecimiento:**

Ninguno

## 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, 19 de Julio de 2024 en la Ciudad de Yumbo

| POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA | | | |
|---|---|---|---|
| FIRMA: | | FIRMA: | |
| NOMBRE: | Lina Marcela Ricardo | NOMBRE: | |
| CÉDULA: | 1114454377 | CÉDULA: | |
| CARGO: | Área Salud | CARGO: | |
| INSTITUCIÓN: | Secretaría Local Salud | INSTITUCIÓN: | |
| **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | | | |
| FIRMA: | | FIRMA: | |
| NOMBRE: | [illegible] | NOMBRE: | |
| CÉDULA: | 24072938 | CÉDULA: | |
| CARGO: | Dueño | CARGO: | |

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

Acta Número
AS11E502249

Subred: CENTRO ORIENTE Número de Inscripción: NUEVO
Unidad de Servicios de Salud: Martires Número de Carpeta: — . —

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

1.1 Línea de Intervención: ALIMENTOS sanos y seguros
1.2 Actividad: Vehículo Transportador de Alimentos
1.3 Dirección donde se realiza la inspección: kr 23 22A 26
1.5 Localidad: Martires 1.6 UPZ: samper Mendoza
1.7 Barrio: samper Mendoza
1.8 Nombre del propietario del vehiculo: Laura Duran 1.9 Teléfono: 3205799840
1.10 Tipo de documento: C.C. X C.E. NIT. 1.13 Número: 1000134994 1.11 Email: lauravanesa duran torres 86 @ mail.com
1.12 Dirección de Notificación: C1828 sur BOL 27
1.13 Nombre del conductor: Armando sarmiento 1.14 Teléfono: 3205799840
1.15 Tipo de documento: C.C. X C.E. 1.16 Número:
1.17 Nombre del propietario del producto: Laura Duran 1.18 Teléfono: 3205799840
1.19 Tipo de documento: C.C. X C.E. NIT. 1.22 Número: 1000134994 1.20 Email: lauravanesa duran torres 86 @ mail.com
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: 2013 1.24 Marca: NISSAN 1.25 Color: ROJO 1.26 Placa: SZY 449
1.27 Sistema de refrigeración: SI X NO
1.28 Horario y dia de funcionamiento: 24 Horas 60 - lunes 1.29 Numero de trabajadores: 2
1.30 Tipo de alimento que transporta: tamales y materias primas
1.31 Tipo de materias primas que transporta: tamales y abarrotes en General

## 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 | | N/A |
| | Nuevo | | | 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 práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin | |

Otro: Especifique:

| 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 con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Crítico | C | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores. |

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI



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

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

Alcaldía de Bogotá

Powered by CamScanner

| 1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368,369 y 373.Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.) | 12 | 6 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 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 | 6 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 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 | 6,5 | 0 | C |
| 3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | 4 | 2 | 0 | C |
| 3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.) | 13 | 6,5 | 0 | C |

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI



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

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
Alcaldía de Bogotá

Powered by CamScanner

| 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 | 3 | 0 | 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 | 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 | | 0 | C |
| 5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.) | 5 | 2,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 25 | | | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta |

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI



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

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.
Alcaldía de Bogotá
Powered by CamScanner

...LO ESTABLECIDO EN EL CODIGO ...
...ENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LO...
...CERTIFICADOS QUEDAN ...

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

Acta Número
AS11E502249

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % De cumplimiento | CONCEPTO (selecciona con una (X) el concepto sanitario a emitir) | | Nivel de cumplimiento | 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. |
|---|---|---|---|---|
| 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 | N/A |
| Número del acta de toma de muestras | N/A |

## 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:

no se evidencia productos para notificar

Por parte del establecimiento:

ninguna

Vanessa

## 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 02 del mes de 08 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien 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: | Ronald Arenas | Nombre: | |
| Tipo de documento: | CC | Tipo de documento: | |
| Número de documento: | 1021471142 | Número de documento: | |
| Cargo: | tecnologo ambiental | Cargo: | |
| Firma: | Ronald Arenas | Firma: | |
| **PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA** | | **TESTIGO** | |
| Nombre: | Vanessa Ovies | Nombre: | |
| Tipo de documento: C.C ☐ C.E ☐ NIT ☐ | | Tipo de documento: | |
| Número de documento: | 1000134994 | Número de documento: | |
| Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐ | | Firma: | |
| Firma: | Vanessa | | |

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI



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

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

Alcaldía de Bogotá

Powered by CamScanner