FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
NIT. 901142353-2
FUSAGASUGA – CUNDINAMARCA
TEL. 3212292837
EMAIL: ccsanjose9576@outlook.com

Plan de trabajo de observaciones dejadas en visita de inspección sanitaria para establecimientos de preparación de alimentos

Mayra Alejandra Galindo Vergara

Nutricionista Dietista

Comunidad de Cuidado San José

Fusagasugá, Chinauta (Cundinamarca)

Abril del 2025

FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
NIT. 901142353-2
FUSAGASUGA – CUNDINAMARCA
TEL. 3212292837
EMAIL: ccsanjose9576@outlook.com

Plan de trabajo de observaciones dejadas en visita de inspección sanitaria para establecimientos de preparación de alimentos

En cumplimiento del anexo técnico nutrición y salubridad servicio comunidad de cuidado numeral 4.1 Concepto sanitario del servicio de alimentación – Acta Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, “En caso de que durante la prestación del servicio, el porcentaje de cumplimiento del concepto sanitario del centro sea inferior al 100% de cumplimiento, el asociado debe efectuar un plan de trabajo en respuesta a los hallazgos establecidos por la autoridad sanitaria en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo en el plazo establecido por el ente sanitario”. Se establece el plan de trabajo debido al que el porcentaje de cumplimiento de la inspección fue del 93% en el cual ente evaluador evidencia los siguientes:

N°	ASPECTO A VERIFICAR	HALLAZGO	FECHA DE CUMPLIMIENTO
1	**Condiciones sanitarias de instalaciones y proceso.** **1.1 Condiciones de pisos y paredes**	Se evidencia pisos y paredes en material limpio, sin embargo, no se observa la unión redondeada en el área de almacenamiento de cuartos fríos, se evidencia sin paredes totalmente cubiertas.	30 de Abril de 2025.
4.	**Requisitos Higiénicos** **4.1 Control de materias primas e insumos**	Se evidencia control de ingreso de materia prima, sin embargo, no se evidencia en su totalidad el concepto sanitario de los proveedores.	30 de Abril de 2025.
5	**Saneamiento Suministro y calidad de agua potable**:	Se suministra agua potable, sin embargo, no se evidencia registros de control de (pH, cloro)	30 de Abril de 2025.

Acorde a los hallazgos relacionados anteriormente encontrados en la visita realizada por la Secretaría de Salud de Fusagasugá se instauró un plan de mejora con cronograma de la siguiente manera:

FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
NIT. 901142353-2
FUSAGASUGA – CUNDINAMARCA
TEL. 3212292837
EMAIL: ccsanjose9576@outlook.com

PLAN DE MEJORA

Para darle subsanación a los numerales:

1. Condiciones sanitarias de instalaciones y proceso.

1.1 Condiciones de pisos y paredes.

Se realizo adecuación del espacio destinado para el área de Fruver y cuarto frio: paredes terminadas, techo / cielo razo, medias cañas, piso en material de fácil lavado y desinfección, además a la fecha ya se encuentran instalados los equipos de frio en el lugar.

4. Requisitos Higiénicos

4.1 Control de materias primas e insumos.

Se solicitó el concepto sanitario de los proveedores, el cual se adjunta en las evidencias.

5. saneamiento

5.1 Suministro y calidad de agua potable:

Como parte de control y suministro de agua, para garantizar la potabilidad de la misma, diariamente se realizan pruebas de cloro y pH al agua suministrada, lo cual se ha venido registrando desde inicios del mes de junio en el FORMATO REGISTRO DIARIO DE PARAMETROS FISICOQUIMICOS DEL AGUA POTABLE. El cual se anexa en las evidencias.

ELABORÒ:

MAYRA ALEJANDRA GALINDO

MAYRA ALEJANDRA GALINDO

NUTRICIONISTA DIETISTA

APROBÓ:

YENNIFER TATIANA MURCIA BOLIVAR
COORDINADOR CC SAN JOSÉ

Evidencias del cumplimiento de lo solicitado

1. **Adecuación de Fruver y cuarto frío.**





Concepto sanitario de los proveedores.

Formato registro diario de parámetros fisicoquímicos del agua potable

	GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÉ REGISTRO DIARIO DE PARÁMETROA FISICOQUÍMICOS DEL AGUA POTABLE	Página 1 de 1

Punto de Muestreo

Responsable

FECHA	HORA	OLOR	SABOR	CLORO	pH	Observaciones
1-04-2025	6:00am	Aceptable	Aceptable	1.2	7.0	
2-4-25	6:05 am	Aceptable	Aceptable	1.3	7.2	
3-4-25	6:05am	Aceptable	Aceptable	1.0	7.0	
4-4-25	6:02am	Aceptable	Aceptable	1.4	7.5	
5-4-25	6:05 am	Aceptable	Aceptable	1.5	7.4	
6-04-25	6:10 am	Aceptable	Aceptable	1.6	7.3	
7-04-25	6:00 am	Aceptable	Aceptable	1.4	7.2	
8-04-25	6:00am	Aceptable	Aceptable	1.2	7.0	
9-04-25	6:05 am	Aceptable	Aceptable	1.1	7.3	
10-04-25	6:08 am	Aceptable	Aceptable	1.0	7.2	
11-04-25	6:10 am	Aceptable	Aceptable	1.5	7.0	
12-04-25	6:15 am	Aceptable	Aceptable	1.8	7.4	
13-04-25	6:05 am	Aceptable	Aceptable	1.5	7.8	
14-04-25	6:02 am	Aceptable	Aceptable	1.6	7.5	
15-04-25	6:05 am	Aceptable	Aceptable	1.7	7.4	
16-04-25	6:08 am	Aceptable	Aceptable	1.8	7.2	
17-04-25	6:10 am	Aceptable	Aceptable	1.2	7.0	
18-04-25	6:08 am	Aceptable	Aceptable	1.6	7.7	
19-04-25	6:05 am	Aceptable	Aceptable	1.0	7.4	
20-04-25	6:04 am	Aceptable	Aceptable	1.2	7.8	
21-04-25	6:05 am	Aceptable	Aceptable	1.4	7.0	
22-04-25	6:03 am	Aceptable	Aceptable	1.6	6.8	
23-04-25	6:05 am	Aceptable	Aceptable	1.4	7.0	
24-04-2025	6:00 am	Aceptable	Aceptable	1.5	7.5	
25-04-2025	6:00 am	Aceptable	Aceptable	1.6	7.0	
26-04-2025	6:04am	Aceptable	Aceptable	1.9	7.4	
27-04-2025	6:03am	Aceptable	Aceptable	1.2	7.2	
28-04-2025	6:05am	Aceptable	Aceptable	1.1	7.9	
29-04-2025	6:02 am	Aceptable	Aceptable	1.0	7.8	
30-04-2025	6:05 am	Aceptable	Aceptable	1.2	7.09	

Diligencie así: En olor y sabor aceptable o no aceptable; el pH deberá ser comprendido entre 6.5 Y 9.0; El cloro residual libre deberá estar comprendido entre 0.3 y 2.0 mg/L. Se diligenciará el formulario teniendo en cuenta la Resolución 2115 de 2007

FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA NIT. 901142353-2
FUSAGASUGA – CUNDINAMARCA TEL. 3212292837
EMAIL: sanjosecomunidadcuidado@gmail.com

NOMBRE DEL PROVEEDOR	PRODUCTOS O ALIMENTOS QUE SUMINISTRA	CONCEPTO SANITARIO ESTABLECIMIENTO				CERTIFICADO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS					CERTIFICADOS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS		
		Concepto	Numero de actas	Fecha de registro	Fecha de Vencimiento	Concepto	Placas del vehículo	Número de acta	Fecha de registro	Fecha de Vencimiento	Nombre del manipulador de alimentos	Carné de manipulación Fecha de registro	Certificado de aptitud para manipular alimentos Fecha de registro
Surtitodo Distribuciones la Bodeguita de Andrés	Abarrotes, frutas, verduras, tubérculos, lácteos, huevos, panadería y productos cárnicos	Favorable con un cumplimiento del 91%	Acta No. 4.0080	26/02/2025	26/02/2026	Favorable cumplimiento del 100 %	TGT 403	Acta No. 4 266	04/12/2024	04/12/2025	Gabriel Esteban Cuadrado	30/05/2024	30/05/2024



EDUPSICA

Educación, Salud, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria
NIT 1.072.494.267-1
ING. Jhonatan Mosquera
Autorizado por la secretaria de Salud de Cundinamarca

En cumplimiento con la resolución 2674 de 2013 hace constar que

GABRIEL ESTEBAN CUADRADO TALAIGUA

CC. 1066719928
Cumplió satisfactoriamente los requisitos correspondientes al Curso de capacitación en

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Intensidad horaria 10 horas

Cronograma de capacitación:

UNIDAD 1	UNIDAD 2	UNIDAD 3	UNIDAD 4
Terminología básica. Legislación vigente. Introducción a la manipulación de alimentos. Requisitos para ser manipulador de alimentos. Practicas higiénicas y medidas de protección. Gestión de la documentación. Clasificación y contaminación de los alimentos.	Microorganismos, enfermedades trasmitidas por alimentos. Clasificación de los microorganismos. Forma de trasporte de los microorganismos. Enfermedades trasmitidas a través de los alimentos. Clasificación de enfermedades. Fuentes de enfermedades.	Planes de saneamiento básico: programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento de agua. Buenas prácticas de manufactura. Control de los alimentos. HACPP.	Inocuidad de los alimentos Transporte de los alimentos. Almacenamiento de los alimentos. Acondicionamiento para el procesado. Elaboración o procesado de los alimentos. Almacenamiento, distribución y venta de alimentos. Retroalimentación y evaluación de conocimientos adquiridos.

Dado en Fusagasugá (Cundinamarca), a los 30 días del mes Mayo de 2024

ING. JHONATAN MOSQUERA
INGENIERO AMBIENTAL
M.P 091021-0585301 CND

ING. JHONATAN MOSQUERA
MP: 091021-0585301 CND
Libro de Registro N° 04 Folio N° 20
CERTIFICADO VALIDO POR 1 AÑO

Carrera 1 A 15 a 31 los Robles (Fusagasugá, Cundi) Calle 6 N 3 - 85 B. el progreso (Silvania, Cundi) Celular: 319 428 8687

EDUPSICA
NIT 1.072.494.267-1

Educación, Salud, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: GABRIEL ESTEBAN CUADRADO TALAIGUA
CEDULA DE CIUDADANIA: 1066719928
DESDE: 30/05/2024 HASTA: 30/05/2025

ING. JHONATAN MOSQUERA
INGENIERO AMBIENTAL
M.P 091021-0585301 CND

ING. JHONATAN MOSQUERA
MP: 091021-0585301 CND
CAPACITADOR
AUTORIZADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA
CARRERA 1 A 15 A 31 LOS ROBLES (FUSAGASUGA, CUNDI)
CALLE 6 N 3 - 85 B. EL PROGRESO (SILVANIA, CUNDI)
TEL: 3194288687

	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PUBLICA	Código: M PDS GSP VSP 005
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

CIUDAD: SILVANIA FECHA: 14-11-2023 ACTA Nº: 25743

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Oscar Frey Diaz Gomez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 94403215

*PLACA DEL VEHÍCULO: TGI 403 *NUMERO DE INSCRIPCIÓN:

TELÉFONOS: 3133859345

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: n/a

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Chinauta Km 66

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Fusagasuga

*CLASE DEL VEHICULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: Furgon

*MARCA: FOTON *MODELO: 2043 *COLOR: GRIS

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos secos no Perecederos

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 5AM-10PM Lun-Sab *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: —

FAVORABLE [ ]
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ]
DESFAVORABLE [ ]

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: —

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	[ ]	SOLICITUD DEL INTERESADO	[X]	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	[ ]
SOLICITUD OFICIAL	[ ]	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA	[ ]	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	[ ]
OTRO:	[ ]	Especifique:			

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

I. CONDICIONES SANITARIAS 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. 28. 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 365. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 28, 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

Powered by CamScanner

	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PUBLICA	Código: M-FDS-GSP-V-VP-016
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 15/Ago/2018

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 37. Artículo 38, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0		C
3.4	Limpieza y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 38.)	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta	
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013, Art. 28, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 13% del total del acta	
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Condiciones de conservación del producto (Decreto 2278/1982 Art. 366, 369, 372. Decreto 561 de 1984, Art. 86, 87, 88, 89. Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 33. Parágrafo 1 y 2.)	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil (Decreto 561 de 1984, Art. 77. Ley 9 de 1979. Resol. 2674/2013, Art. 18, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	X FAVORABLE	80-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (1) 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 - 80 %	
	DESFAVORABLE	< 59 %	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO 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:

Valido x 10 Meses

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia se firma en constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de Noviembre del año 2023, en la Ciudad de SILVANIA.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA	FIRMA
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ	NOMBRE
CÉDULA: 11.375.954	CEDULA
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGA	INSTITUCIÓN
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA	FIRMA
NOMBRE	NOMBRE
CÉDULA	CEDULA

Powered by CamScanner

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ

CIUDAD: Fusagasuga FECHA: 12.02.2024 ACTA N°: 4.0039

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [ ] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Fusagasuga

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: Yaneth Farde Godoy P.

*CÉDULA / NIT: 39618290 *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 1759025618290

*NOMBRE COMERCIAL: Surtidor de Abastecimientos La Bodega de todos SAS MATRICULA MERCANTIL:

*DIRECCIÓN: Cra 5 A. 11-19

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Fusagasuga

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

Otro [ ] Cual: Tejar

TELÉFONOS: 3003822295 FAX: -o-

CORREO ELECTRÓNICO: distribuidoraandres2222@gmail.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Yaneth Farde Godoy P.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 39618290

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Yaneth Farde Godoy P

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] *Número de documento: 39618290

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 5 A 11-19

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Fusagasuga

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes - Sabado *NUMERO DE TRABAJADORES: 3.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	
	22. 11. 2022	FAVORABLE	X		97%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA	
ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS			
SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN			

OTRO: *cualitos*

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

I	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.8 y 2.7. Art. 31 Numeral 1, 2.)	(2)	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos, paredes y techos. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 7.1.1, 7.1.2, 7.1.3, Numeral 7.2.1, 7.2.2, Art. 31 Numeral 1, 2.)	(1,5)	0,75	0	C

Powered by CamScanner

FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA NIT. 901142353-2
FUSAGASUGA – CUNDINAMARCA TEL. 3212292837
EMAIL: sanjosecomunidadcuidado@gmail.com

Invima	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALCALDIA DE FUSAGASUGA

1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)	(1,5)	0,75	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)	(3)	1,5	0		C
1.5	Áreas de exhibición y venta (Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Numeral 2.3, 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2.)	(2)	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Art. 10 Numeral 2.3. Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Art 31 Numeral 1, 2, 3.)	(6)	3	0		C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 8 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 9 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	(6)	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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 3, 5. Artículo 14, numeral 12.)	6	(3)	0	Soporte Plan de acciones Preventivos y Correctivos del Personal manipulador	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(3)	1,5	0		C
3.3	Prácticas higiénicas y dotación (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2.4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4., artículo 35 numeral 6.)	(6)	3	0		C
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)	(5)	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA NIT. 901142353-2
FUSAGASUGA – CUNDINAMARCA TEL. 3212292837
EMAIL: sanjosecomunidadcuidado@gmail.com

Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 601 de 1994, Art. 82, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Resolución 2115 de 2007, Artículo 8.)	(5)	2,5	0	C
4.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	(2,5)	1,25	0	C
4.3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 6.1, 6.2 y 6.3)	(2,5)	1,25	0	C
4.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	(8)	[redacted]		C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.6; Artículo 26 Numeral 1.)	6	(3)	0	Soporte registros de Diligenciamiento *planillas* C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	(8)	4	0	C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Ley 9 de 1979, Artículo 283, 425, Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 258, 260, 261 Decreto 687 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 38 Numeral 4.)	(9)	4,5	1	NA C
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 38 Numeral 6.)	(8)	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

Carrera 7 No. 6-15 Piso 2 Barrio Centro
Línea Gratuita Nacional: 018000 127261
Código Postal 252211

Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ

#	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	6.1 Procedencia y requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Art. 73 Decreto 1500 de 2012 Art 46, 47; 49; 50 Resolución 2674 de 2013 Art 31 parágrafo 2. Art. 37 Resolución 5109 de 2005.)	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
94%	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 | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: N

Por parte del establecimiento: N

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 12 del mes de Febrero del año 2024 en la Ciudad de Fusagasuga

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Carlos A Escobar M	NOMBRE:	
CÉDULA:	82395398	CÉDULA:	
CARGO:	Ter. Apoyo Salud	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.M	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Yoreth Faride Godoy	NOMBRE:	
CÉDULA:	39678280	CÉDULA:	
CARGO:	Representante Legal	CARGO:	

Powered by CamScanner