

 <div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS										Código: FOR-PSS-232 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1			
LOCALIDAD: BOSA		SERVICIO SOCIAL: COMEDORES													
UNIDAD OPERATIVA: MANZANARES		AÑO 2024													
FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE	CERTIFICADO MEDICO	NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
												SI	NO		
5/9/2024	4:00 p. m.	29382	CARNES EL TRIUNFO	CARNES	SKM154	JONATHAN ANTONIO SANCHEZ	20/05/2024	20/05/2024	1023938840	7/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
5/9/2024	4:00 p. m.	1444	PULPAS HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ804	JUAN CANTOR	19/03/2024	19/03/2024	1.023.881.210	28/3/2024	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
5/9/2024	4:00 p. m.	302	MAKRO	ABARROTES HUEVOS MAYONESA	JTZ701	JAIRO ALARCÓN	09/11/2023	09/11/2023	80138162	5/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
5/9/2024	4:00 p. m.	302	MAKRO	DERVADOS LACTEOS	LFV571	HUGO RINCON	19/04/2024	19/04/2024	1075662944	4/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
12/9/2024	4:00 p. m.	29382	CARNES EL TRIUNFO	CARNES	SKM154	JONATHAN ANTONIO SANCHEZ	20/05/2024	20/05/2024	1023938840	7/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
12/9/2024	4:00 p. m.	1444	PULPAS HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ804	JUAN CANTOR	19/03/2024	19/03/2024	1.023.881.210	28/3/2024	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
12/9/2024	4:00 p. m.	302	MAKRO	ABARROTES HUEVOS MAYONESA	JTZ701	JAIRO ALARCÓN	09/11/2023	09/11/2023	80138162	5/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
12/9/2024	4:00 p. m.	302	MAKRO	DERVADOS LACTEOS	LFV571	HUGO RINCON	19/04/2024	19/04/2024	1075662944	4/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
19/9/2024	4:00 p. m.	29382	CARNES EL TRIUNFO	CARNES	SKM154	JONATHAN ANTONIO SANCHEZ	20/05/2024	20/05/2024	1023938840	7/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
19/9/2024	4:00 p. m.	1444	PULPAS HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ804	JUAN CANTOR	19/03/2024	19/03/2024	1.023.881.210	28/3/2024	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
19/9/2024	4:00 p. m.	302	MAKRO	ABARROTES HUEVOS MAYONESA	JTZ701	JAIRO ALARCÓN	09/11/2023	09/11/2023	80138162	5/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
19/9/2024	4:00 p. m.	302	MAKRO	DERVADOS LACTEOS	LFV571	HUGO RINCON	19/04/2024	19/04/2024	1075662944	4/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
26/9/2024	4:00 p. m.	29382	CARNES EL TRIUNFO	CARNES	SKM154	JONATHAN ANTONIO SANCHEZ	20/05/2024	20/05/2024	1023938840	7/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
26/9/2024	4:00 p. m.	1444	PULPAS HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ804	JUAN CANTOR	19/03/2024	19/03/2024	1.023.881.210	28/3/2024	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
26/9/2024	4:00 p. m.	302	MAKRO	ABARROTES HUEVOS MAYONESA	JTZ701	JAIRO ALARCÓN	09/11/2023	09/11/2023	80138162	5/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
26/9/2024	4:00 p. m.	302	MAKRO	DERVADOS LACTEOS	LFV571	HUGO RINCON	19/04/2024	19/04/2024	1075662944	4/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
OBJETIVO															
Verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumple con normatividad vigente.															
INTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO															
Localidad: escriba el nombre de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa.															
Servicio Social : nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Centro Crecer, Centro de Protección Social, etcétera.															
Unidad Operativa, nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio. Ejemplo: La Paz, Renacer, Verbenal.															
Fecha día/mes: escriba el día y mes en números en que se diligencia el formato.															
Hora de llegada: escriba la hora de llegada en hora militar, así: hora, minutos. Ejemplo: 13:22															
Número de la factura: escriba el número de la factura correspondiente a los alimentos que está recibiendo.															
Nombre del proveedor: escriba el nombre del proveedor que hace entrega de los alimentos.															
Grupo de alimento entregado: escriba el grupo de alimento que está recibiendo, ejemplo: carnes, pollo, frutas y verduras, leche, quesos, abarrotés. No debe escribir todos los alimentos que son recibidos.															
Placa de vehículo transportador: escriba la placa del vehículo que hace la entrega de alimentos.															
Nombre de quien entrega los alimentos: escriba el nombre de la persona encargada de hacer entrega de los alimentos, NO el nombre del proveedor.															
Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legible de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa.															
Fecha emisión concepto sanitario del vehículo transportador: escriba la fecha en que fue emitido el concepto sanitario del vehículo que transportó los alimentos a la unidad operativa. Solicite el concepto sanitario al conductor del vehículo.															
Concepto sanitario: escriba el concepto sanitario que fue emitido por la secretaría de salud.															
Concepto sanitario emitido para los alimentos transportados: verifique si el concepto sanitario fue emitido para transportar los alimentos que está transportando, ejemplo el vehículo tiene concepto sanitario para frutas y verduras pero está realizando entrega de carne, para este caso marque en la casilla correspondiente NO.															
Nombre de quien verifica el vehículo transportador: escriba el nombre de la persona que realizó la verificación del vehículo, en ningún caso podrá hacerlo el personal manipulador del servicio de alimentación, deberá realizarlo el responsable o coordinador de la unidad operativa o a quien este delegue.															
Observaciones: Si se observa alguna situación relacionada con la higiene del vehículo, con el uso del gorro, tapabocas y bata del personal que hace la entrega de alimentos o con la inadecuada manipulación de alimentos por parte del personal que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa.															

E.S.E.: <u>Subred Integrada de Servicios de Salud Norte</u>		Fecha: <u>06 10 2022</u>	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO			
ID vehículo: <u>878</u>	Número de Inscripción: <u>SKM154</u>	Número de carpeta:	
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: <u>Vía Pública</u>			
Dirección donde se realiza la inspección: <u>Cl 156 8 52</u>			
Localidad: <u>Usaquén</u>			
UPZ: <u>San Cristóbal Norte</u>	Barrio: <u>Barraza Norte</u>		
Nombre del propietario del vehículo: <u>José Colodonia Gutierrez Guzman</u>			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: <u>93082846</u>	
Correo electrónico para notificación: <u>josegutierrez54@gmail.com</u>			
Dirección de Notificación: <u>Kr 8 este 170 59 sur</u>		Teléfono: <u>310 3433120</u>	
Nombre del propietario del producto: <u>Miguel Angel Gutierrez Aldana</u>			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: <u>1023959037</u>	
Correo electrónico para notificación: <u>josegutierrez54@gmail.com</u>			
Dirección de Notificación: <u>Kr 8 este 170 59 sur</u>		Teléfono: <u>310 3433120</u>	
Línea de intervención: <u>Alimentos Suros y Seguros</u>			
Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI ☐ NO ☒			
Clase de vehículo: <u>Camioneta</u>		Tipo de carrocería: <u>Furgon</u>	
Modelo: <u>2005</u>	Marca: <u>Chevrolet</u>	Placa: <u>SKM154</u>	
Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI ☒ NO ☐			
Sistema de frío: SI ☒ NO ☐			
Número de trabajadores: <u>1</u>		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 (Visceras) ☒			
Otras especies, cuál?			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN <u>06 10 2022</u>	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección <u>100</u> %	
	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			
Acceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Acceptable 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

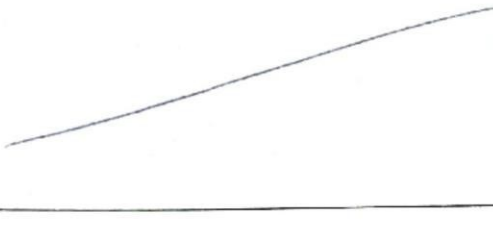
EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del vehículo y calificar como Aceptable (A). 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.

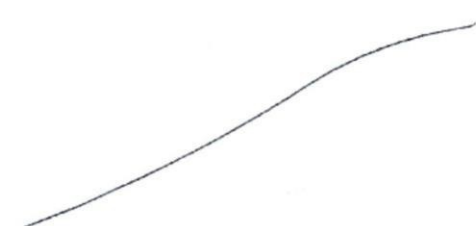
I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11 X	5,5	0	 <div>C</div>

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	11	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 X	5,5	0	 <div>C</div>

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	 <div>C</div>

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 X	2	0	 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, Artículo 16).	11 X	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 Y	3 X	0	Faltan soportes que validen la continuidad del plan de capacitación C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta
4. SANEAMIENTO 4.1 Limpieza del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y párrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su párrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11 X	5,5	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

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	
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	
5.3 Cadena de frío (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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				35
				La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

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 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.
97	X Favorable	80-100%	
	Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO	
Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS 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	
<p>Por parte de la autoridad sanitaria: Se inspecciona vehículo sin carga: no se evidencia producto para verificación de rotulado. Se advierte que cada tipo de producto es transportado por separado.</p> <p>Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:</p>	

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA	
<p>Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy <u>07</u> del mes de <u>10</u> del año <u>2023</u> en la ciudad de Bogotá D. C.</p> <p>De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.</p> <p>NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.</p>	

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: Karen Elizabeth Rojas Jimenez	Nombre:		
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:		
Número de documento: 1020594308	Número de documento:		
Profesión u oficio: Tecnólogo en Saneamiento	Profesión u oficio:		
Firma: [Firma]	Firma:		
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: Miguel Angel Gutierrez Albornoz	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: 1023959037	Número de documento:		
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:		
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, 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"



CIUDAD SOACHA FECHA 14 JUN 2024 ACTA N° 150620-4
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD SECRETARIA DE SALUD DE SOACHA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

* NOMBRE DEL PROPIETARIO Cristóbal Rodríguez Becerra
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 20177099
* PLACA DEL VEHÍCULO LFVS77 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 11
TELÉFONOS 350 302 6742
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Carrera 13# 10-48
* DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA * MUNICIPIO SOACHA
* CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☐ Camión ☒ Moto ☐ Otro ☐ Cuál Furgón
* MARCA JAC * MODELO 2023 * COLOR Blanco
* TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO Leche UHT - Derivados lácteos Alimentos Perecederos
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☐ NO ☐
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO D-D 12 H * NÚMERO DE TRABAJADORES 3

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
	<u>Primera Vez</u>	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☒		
		DESFAVORABLE	☐		

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	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.

OTRC Especifique:

EVALUACION

CALIFICACION

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.	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.)	<u>12</u>	<u>6</u>	<u>0</u>	<u>12</u>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					<u>12</u> La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.	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.)	<u>12</u>	<u>6</u>	<u>0</u>	<u>C</u> <u>12</u>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					<u>12</u> La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
					CRÍTICO

Artículo 35, Numeral 5 y 7.)						C
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	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7.5	0	Buen Estado	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.)	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	
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (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 aplicarla 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						
Si	No	Cuál:				
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 funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy <u>14</u> del mes de <u>Junio</u> del año <u>2024</u> en la Ciudad de <u>Soacha</u> .						
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA						
FIRMA:				FIRMA:		
NOMBRE:				NOMBRE:		
CÉDULA:				CÉDULA:		
CARGO:				CARGO:		
INSTITUCIÓN:				INSTITUCIÓN:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO						

E.S.E.: SUBRED SUR OCCIDENTE		Fecha: 05 10 2023
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO		
ID vehículo: 60467	Número de Inscripción: 40402	Número de carpeta: 60667
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAPS ZONA FRANCA		
Dirección donde se realiza la inspección: KR 106 15A 32		
Localidad: FONTIBON		
UPZ: ZONA FRANCA	Barrio: PREDIO CUNDINAMARCA	
Nombre del propietario del vehículo: RONAL CAMELO CHAVES		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: 79443109
Correo electrónico para notificación: ASOCIACIONSHETJINA@GMAIL.COM		
Dirección de Notificación: KR 6A 91 94 SUR		Teléfono: 3214338541
Nombre del propietario del producto: JAIRO HUMBERTO ALARCON MONTAÑA		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: 80138162
Correo electrónico para notificación: ASOCIACIONSHETJINA@GMAIL.COM		
Dirección de Notificación: KR 6A 91 94 SUR		Teléfono: 3214338541
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Clase de vehículo: CAMION	Tipo de carrocería: FURGON	
Modelo: 2022	Marca: JAC	Placa: J7Z701
Sistema de refrigeración: 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 productos que transporta: Frutas y verduras, huevos, leche uht, granos enteros y copos.		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	24 05 2022	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	90 %
		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

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 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 vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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	<div>C</div>	
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	<div>C</div>	
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	<div>C</div>	
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	<div>C</div>	
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	<div>C</div>	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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	0	-No presenta plan de capacitación completo, falta lista de asistencia y quices.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	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.)	X 15	7,5	0	
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.)	X 20		0	
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO	Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir	Nivel de cumplimiento
97	☒ 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 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 ☐	Dstrucción o desnaturalización ☐

VI. OBSERVACIONES	
Por parte de la autoridad sanitaria: En momento de inspección no cuenta con productos objeto de rotulado. Se adjunta que numero de cedula de funcionario es: 1031146429.	
Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:	

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 05 del mes de 10 del año 2023 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: Zaida Lizzeth Deva Luna		Nombre:	
Tipo de documento: CC		Tipo de documento:	
Número de documento: 1031145429		Número de documento:	
Profesión u oficio: Tecnólogo en Saneamiento		Profesión u oficio:	
Firma: [Firma]		Firma:	

PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: Jairo Humberto Alarcon		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: 80138162		Número de documento:	
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒		Firma:	
Firma: Jairo Alarcon			

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 Aduiteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreará 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"

E.S.E.: <u>SURBEO CENTRO ORIENTE</u>		Fecha: <u>20</u> <u>03</u> <u>2024</u>	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO			
ID vehículo: <u>48255</u>	Número de Inscripción: <u>31049</u>	Número de carpeta: <u>48255</u>	
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: <u>CORPORACION DE ALIMENTOS DE BOGOTA SA</u>			
Dirección donde se realiza la inspección: <u>AK 80 2 51</u>			
Localidad: <u>KLANNEDY</u>			
UPZ: <u>CORABASTOS</u>		Barrio: <u>CORABASTOS</u>	
Nombre del propietario del vehículo: <u>BANCO DAVIVIENDA SA</u>			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: <u>860034313</u>			
Correo electrónico para notificación* <u>COMERCIAL@HOTYPULPAS.COM</u>			
Dirección de Notificación: <u>KB 14 ESTE 760 23 SUP</u>			Teléfono: <u>322 8757</u>
Nombre del propietario del producto: <u>HOTYPULPAS SAS</u>			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: <u>901108921-2</u>			
Correo electrónico para notificación* <u>COMERCIAL@HOTYPULPAS.COM</u>			
Dirección de Notificación: <u>KB 14 ESTE 760 23 SUP</u>			Teléfono: <u>322 8757</u>
Línea de intervención: <u>ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</u>			
Clase de vehículo: <u>CAMIONETA</u>		Tipo de carrocería: <u>FURGON</u>	
Modelo: <u>2020</u>	Marca: <u>CHEVROLET</u>	Placa: <u>622804</u>	
Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐			
Número de trabajadores: <u>1</u>		Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo Fin de semana ☐ Otro: ☒ <u>LUNES A SABADO</u>			
Tipo de productos que transporta: <u>PULPAS DE FRUTAS, FRUTAS Y OTROS VEGETALES</u>			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA <u>01 04 2023</u>	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección <u>97</u> %
		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		CALIFICACIÓN	
Acceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Acceptable 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

Hoja 1/4

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



SECRETARÍA DE
SALUD



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.)	X 12	6	0	UNIDAD DE CARGA EN BUEN ESTADO AL MOMENTO DE LA INTERVENCION <div style="text-align: right;">C</div>
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.)	X 12	6	0	ESTIBAS PLASTICAS EN BUEN ESTADO AL MOMENTO DE LA INTERVENCION UNIDAD DE FRIO EN FUNCIONAMIENTO CANASTILLAS PLASTICAS EN BUEN ESTADO. <div style="text-align: right;">C</div>
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	<div style="text-align: right;">C</div>
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 4	2	0	PRESENIA RECONOCIMIENTO MEDICO VIGENTE APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS. FECHA: MARZO 19 DE 2024 <div style="text-align: right;">C</div>
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	UNIFORME DE MANIPULADOR ACORDE A LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR CON MANOS LIMPIAS Y UÑAS CORTAS <div style="text-align: right;">C</div>

Ingeniero: Espinosa General - Subdirección Ingeniería Sanitaria

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 3	0	PRESENTA PLAN DE CAPACITACION SIN EMBARGO CRONOGRAMA NO INDICA FECHAS DE CAPACITACIONES EN ENTREVISTA MANIFIESTA CONOCIMIENTO
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				33
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.)	X 15	7,5	0	VEHICULO LIMPIO AL MOMENTO DE LA INTERVENCION
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.)	X 20		0	PRODUCTO ALMACENADO SEGUN SUS CONDICIONES DE CONSERVACION TEMPERATURA EVIDENCIADA AL MOMENTO DE LA INSPECCION -18°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	SE VERIFICA EMPAQUE, ROTULADO Y VIDA UTIL DEL PRODUCTO ALIMENTICIO TRANSPORTADO EVIDENCIANDO CUMPLI- MIENTO.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25
La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta				

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 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.
97	☒ 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 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 anexa formato de verificación de rotulado de producto de leche y que es el único transportado en el momento de la inspección. No se evidencian productos objeto de alertas sanitarias ni de temporada. Se socializan hallazgos, integración de vigilancia de la salud ambiental. Se actualizan datos.

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 210 del mes de 03 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: <u>Adolfo Cruz Marin</u>		Nombre: <u>HEERAN DAREN GIL MARTINEZ</u>	
Tipo de documento: <u>Credite</u>		Tipo de documento: <u>CEUTA</u>	
Número de documento: <u>1413611152</u>		Número de documento: <u>8000340</u>	
Profesión u oficio: <u>Tecnólogo en Suministro Ambiental</u>		Profesión u oficio: <u>TECNICO LABORAL POR COMPETENCIA EN MANEJO AMBIENTAL</u>	
Firma: <u>[Firma]</u>		Firma: <u>[Firma]</u>	
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: <u>JUAN CAMILO CANTOR GALCIA</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>1023 881 210</u>		Número de documento:	
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒		Firma:	
Firma: <u>[Firma]</u>			

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"