



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

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: CHAPINERO

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: PARDO RUBIO

AÑO2024

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		
01/08/2024	7:30	625	EL TRIUNFO	CARNES	SKM 154	RIGOBERTO ARCILA	SI	SI	80761954	07/10/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
01/08/2024	7:00	792	RED MUJER	FRUVER	SWP 932	MARCO PULIDO	SI	SI	32570426	06/12/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
01/08/2024	8:15	703	EL TRIUNFO	POLLO	SPU 108	JOSE GUZMAN	SI	SI	80761954	07/10/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
02/08/2024	7:30	476	MAKRO	ABARROTES	WPQ088	VICTOR HUGO DIAZ ALFONSO	SI	SI	19491820	6/9/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
02/08/2024	9:30	125	EL EDEN	PULPAS	FSQ616	JUAN RAMIREZ	SI	SI	1025356789	18/9/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
03/08/2024	9:40	576	MAKRO	ABARROTES	WPQ088	VICTOR HUGO DIAZ ALFONSO	SI	SI	19491820	6/9/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
03/08/2024	10:00	438	VILLA AURA	LECHE QUESO YOGURTH	WHO 764	OMAR SANCHEZ	SI	SI	80406715	13/09/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
08/08/2024	7:30	807	RED MUJER	FRUVER	SWP 932	MARCO PULIDO	SI	SI	32570426	06/12/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
08/08/2024	9:00	814	EL TRIUNFO	CARNES	SKM 154	RIGOBERTO ARCILA	SI	SI	80761954	07/10/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
08/08/2024	9:30	835	VILLA AURA	LECHE QUESO YOGURTH	WHO 764	OMAR SANCHEZ	SI	SI	80406715	13/09/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
09/08/2024	9:00	902	EL TRIUNFO	POLLO	SPU 108	JOSE GUZMAN	SI	SI	80761954	07/10/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
10/08/2024	9:40	893	MAKRO	ABARROTES	WPQ088	VICTOR HUGO DIAZ ALFONSO	SI	SI	19491820	6/9/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
10/08/2024	9:30	10:00	EL EDEN	PULPAS	FSQ616	JUAN RAMIREZ	SI	SI	1025356789	18/9/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
14/08/2024	7:00	865	COLOMBINA	HELADO YOGURTH	WHO 764	OMAR SANCHEZ	SI	SI	80406715	13/09/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
14/08/2024	7:30	856	RED MUJER	FRUVER	SWP 932	MARCO PULIDO	SI	SI	32570426	06/12/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
14/08/2024	9:30	875	EL TRIUNFO	CARNES	SKM 154	RIGOBERTO ARCILA	SI	SI	80761954	07/10/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
15/08/2024	9:30	625	VILLA AURA	LECHE QUESO	WHO 764	OMAR SANCHEZ	SI	SI	80406715	13/09/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
16/08/2024	8:00	145	EL EDEN	PULPAS	FSQ616	JUAN RAMIREZ	SI	SI	1025356789	18/9/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
16/08/2024	9:00	902	EL TRIUNFO	POLLO	SPU 108	JOSE GUZMAN	SI	SI	80761954	07/10/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
17/08/2024	9:40	965	MAKRO	ABARROTES	WPQ088	VICTOR HUGO DIAZ ALFONSO	SI	SI	19491820	6/9/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
21/08/2024	7:30	893	RED MUJER	FRUVER	SWP 932	MARCO PULIDO	SI	SI	32570426	06/12/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
22/08/2024	8:00	981	EL TRIUNFO	CARNES	SKM 154	RIGOBERTO ARCILA	SI	SI	80761954	07/10/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
22/08/2024	9:30	987	VILLA AURA	LECHE QUESO	WHO 764	OMAR SANCHEZ	SI	SI	80406715	13/09/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
22/08/2024	10:00	207	EL EDEN	PULPAS	FSQ616	JUAN RAMIREZ	SI	SI	1025356789	18/9/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
24/08/2024	9:40	991	MAKRO	ABARROTES	WPQ088	VICTOR HUGO DIAZ ALFONSO	SI	SI	19491820	6/9/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
28/08/2024	7:30	1285	RED MUJER	FRUVER	SWP 932	MARCO PULIDO	SI	SI	32570426	06/12/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
28/08/2024	9:00	1012	EL TRIUNFO	CARNES	SKM 154	RIGOBERTO ARCILA	SI	SI	80761954	07/10/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
29/08/2024	9:30	1018	VILLA AURA	LECHE QUESO	WHO 764	OMAR SANCHEZ	SI	SI	80406715	13/09/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
30/08/2024	9:00	269	EL EDEN	PULPAS	FSQ616	JUAN RAMIREZ	SI	SI	1025356789	18/9/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
30/08/2024	9:30	1025	EL TRIUNFO	POLLO	SPU 108	JOSE GUZMAN	SI	SI	80761954	07/10/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	
31/08/2024	7:30	1042	MAKRO	ABARROTES	WPQ088	VICTOR HUGO DIAZ ALFONSO	SI	SI	19491820	6/9/2023	FAVORABLE	X		SONIA TORRES	

OBJETIVO

Verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumple con normatividad vigente.

E.S.E.: <u>Subred Integrada de Servicios de Salud Norte</u>		Fecha: <u>03</u> <u>10</u> <u>2022</u>	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO			
ID vehículo: <u>25441</u>	Número de Inscripción: <u>SPU108</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>C1 156 8 52</u>			
Localidad: <u>Usaquén</u>			
UPZ: <u>San Cristóbal Norte</u>	Barrio: <u>Barrios Unidos</u>		
Nombre del propietario del vehículo: <u>José Octavio Pinzon Castellanos</u>			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: <u>74244357</u>			
Correo electrónico para notificación: <u>octaviopinzon59@gmail.com</u>			
Dirección de Notificación: <u>Kr 8 este 170 59 sur</u>			Teléfono: <u>3103433120</u>
Nombre del propietario del producto: <u>Jonatan Antonio Sanchez Cuervo</u>			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: <u>1023938840</u>			
Correo electrónico para notificación: <u>octaviopinzon59@gmail.com</u>			
Dirección de Notificación: <u>Kr 8 este 170 59 sur</u>			Teléfono: <u>3103433120</u>
Línea de intervención: <u>Alimentos, Bebidas y Alimentos</u>			
Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI ☒ NO ☐			
Clase de vehículo: <u>Camioneta</u>		Tipo de carrocería: <u>Furgon</u>	
Modelo: <u>2011</u>	Marca: <u>Chevrolet</u>	Placa: <u>SPU108</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>03 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			
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

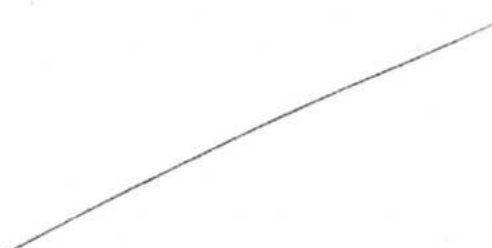
EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del vehículo y calificar como Aceptable (A).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

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

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

11

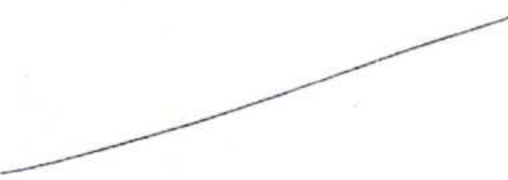
La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

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 	5,5	0	 <div style="text-align: right;">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 	5,5	0	 <div style="text-align: right;">C</div>

Hoja 2/5

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 X	3	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				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	☒ 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: <i>Se inspecciona vehículo sin carga: no se evidencia producto para verificación de rotulador. Se aclaró que cada tipo de producto es transportado por separado.</i></p> <p>Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección: <i>[Firma]</i></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: <i>Karen Lizeth Rojas Sanchez</i>	Nombre:		
Tipo de documento: <i>CC</i>	Tipo de documento:		
Número de documento: <i>1020794308</i>	Número de documento:		
Profesión u oficio: <i>Terapeuta en Sonoterapia Ambiental</i>	Profesión u oficio:		
Firma: <i>[Firma]</i>	Firma:		
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: <i>Jonathan Antonio Sanchez Ciano</i>	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: <i>1023938840</i>	Número de documento:		
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:		
Firma: <i>[Firma]</i>			

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"

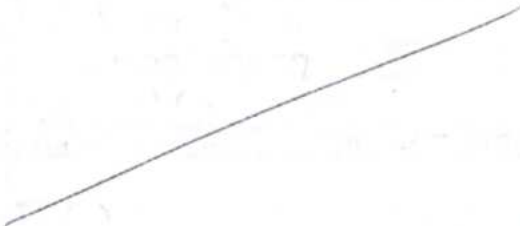
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrearán las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

E.S.E.: <u>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>C1 156 8 52</u>			
Localidad: <u>Usaquén</u>			
UPZ: <u>San Cristóbal Norte</u>	Barrio: <u>Barrios Unidos Norte</u>		
Nombre del propietario del vehículo: <u>José Coladonia 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 Alcamo</u>			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: <u>1023959039</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 Secos y Legumbres</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.
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 vehículo continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

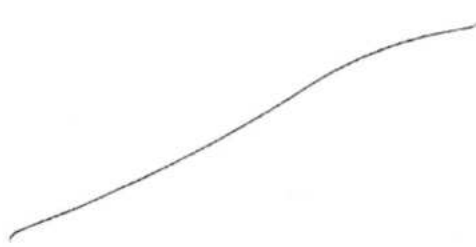
1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11 X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

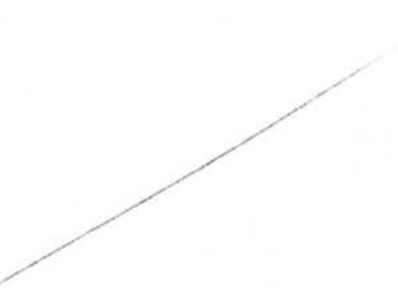
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
-------------------------	----	--

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 style="text-align: right;">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 style="text-align: right;">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	 <div>C</div>
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	 <div>C</div>
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 X	3	0	Faltan soportes que validen la continuidad del plan de capacitación <div>C</div>
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	 <div>C</div>
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 X	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 X	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 X		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 dicho 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 07 del mes de 10 del año 2023 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 Lizeth Rojas Jimenez	Nombre:		
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:		
Número de documento: 1070794308	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 Aldana	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"

Invirma		PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA		Código: MPDS-GSP-VSP-008	
 Gobierno de CUNDINAMARCA		ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS		Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2018	
CIUDAD: TABIO		FECHA: 15/09/2023		ACTA N°: 253851069	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD NO. PITAI SAN ANDRÉS CHIA					
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO					
NOMBRE DEL PROPIETARIO: LACTEOS VILLA AURA S EN C		C.C. ☐ C.E. ☐ N.E. ☒ Número de documento: 90079374			
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: WHO 764		PLACA DEL VEHÍCULO: WHO 764		NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: WHO 764	
TELÉFONOS: 3103291785					
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: ventas@lacteosvillaura.com					
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Vereda Rio Frio Occidental					
DEPARTAMENTO: Cundinamarca		MUNICIPIO: Tabio			
CLASE DEL VEHÍCULO: ☐ Camión ☒ Bús ☐ Otro ☐ Camión		Turgon			
MARC: Hyundai		MODELO: 2013		COLOR: Blanco Galaxy	
TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Lacteos y Derivados					
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: ☒ SI ☐ NO					
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 4am - 10 pm		NÚMERO DE TRABAJADORES: 1			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 12/1/sept/2022	FAVORABLE ☒ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐ DESFAVORABLE ☐		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 100 %		
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: ☐		
OTRO: ☐ Casos: ☐					
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 cumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y debe aplicarse Medidas Sanitarias de Seguridad que impida que el establecimiento continúe operando sus labores		
CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO					
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE		A	AR	I	HALLAZGOS
Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 281 de 1984, Art. 28; Decreto 2776/1997 Art. 365, 367, 368, 369 y 373; Decreto 618 de 2008 Art. 57, Art. 58 y Art. 59; Resolución 2874/2013 Art. 22, Num. 5 y 6; Resolución 2505/2004 Art. 4)		(12)	6	0	Contiene materiales resistentes a la corrosión, contiene aislante térmico
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta			
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS		A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de los utensilios. (Decreto 281 de 1984, Art. 28; Decreto 2776/1997 Art. 366 y 368; Resolución 2505 de 2004, Art. 4, Resolución 2874/2013 Art. 28; Num. 1 y 5, Art. 5, Num. 1, 2; Resoluciones 832, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)		(12)	6	0	Cuenta con implementos adecuados a la normativa vigente
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta			
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		A	AR	I	HALLAZGOS
Estado de salud (Resol. 2874/2013 Art. 11, Num. 5, Art. 14, Num. 12)		(13)	6,5	0	La persona que manipula los productos no padece de alguna enfermedad
Reconocimiento Médico (Resolución 2874 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)		(4)	2	0	El manipulador cuenta con todos los certificados médicos
Prácticas Higiénicas (Resolución 2874/2013, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14, Artículo 26, Artículo 35, Numeral 5 y 7)		(13)	6,5	0	Los manipuladores amplan con todos las prácticas higiénicas
Educación y Capacitación (Resolución 2874/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 36)		(6)	3	0	cuenta con certificado de cada actividad vigente
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta			
4. BANEAMIENTO		A	AR	I	HALLAZGOS
Limpieza del vehículo. (Resolución 2874/2013 Art. 26, Num. 4 y 5)		(15)	7,5	0	El transporte es revisado antes del cargue de los alimentos
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta			
5. REQUISITOS HIGIENICOS		A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2276/1997 Art. 368, 369, 373; Decreto 281 de 1984, Art. 57, 58, 59; Resolución 2874/2013, Art. 28, Num. 6, 7, 8, Art. 36, Parágrafo 1 y 2)		(20)	0	0	las condiciones de los productos se encuentran en optimas condiciones

Empaque, Rotulado y vida útil Decreto 501 de 1984 Art. 73 Decreto 5108 de 2005 Resolución 2074/2013 Art. 18, Numeral 3, Art. 28, Num. 1	5	2,5	0	Todo se encuentra en buen estado y con la protección adecuada	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta			
II. CONCEPTO SANITARIO					
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Subcategoría favorable o no según (D) el cumplimiento sanitario o crítico		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%	FAVORABLE	90-100%			
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 - 89,9%			
	DESFAVORABLE	< 59,9%			
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO					
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS		0			
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS		0			
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS					
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente cumpliendo los hallazgos registrados en la presente acta.					
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD					
Si	No	Cód.			
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>13</u> del mes de <u>septiembre</u> del año <u>2023</u> en la Ciudad de <u>Tabio</u> .					
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 notificado 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: <u>[Firma]</u>			FIRMA:		
NOMBRE: <u>PAULA MANRIQUE</u>			NOMBRE:		
CÉDULA: <u>1010235243</u>			CÉDULA:		
CARGO: <u>TÉCNICO SANEAMIENTO</u>			CARGO:		
INSTITUCIÓN: <u>HOSPITAL SAN ANTONIO CHIA</u>			INSTITUCIÓN:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO					
FIRMA: <u>[Firma]</u>			FIRMA:		
NOMBRE: <u>Leidy Jineith Castro Ruiz</u>			NOMBRE:		
CÉDULA: <u>1076623145</u>			CÉDULA:		
CARGO: <u>DIRECTOR PLANTA</u>			CARGO:		

E.S.E.:	Subred sur occidente		Fecha:	06	09	2018
IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO						
ID vehículo:	52998	Número de Inscripción:	59737	Número de carpeta:	52998	
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Caps zona franca						
Dirección donde se realiza la inspección: Kr 106 15 A 32						
Localidad: Fontibon						
UPZ: Zona franca			Barrio: Predio condinamarca			
Nombre del propietario del vehículo: Alba Diela Tejada Torres						
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐			Número: 26599066			
Correo electrónico para notificación* No tiene						
Dirección de Notificación: Kr 34 A 29 A 53			Teléfono: 7186846			
Nombre del propietario del producto: Victor Hugo Diaz Alfonso						
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐			Número: 39491810			
Correo electrónico para notificación* No tiene						
Dirección de Notificación: Kr 34 A 29 A 53			Teléfono: 7186846			
Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros						
Clase de vehículo: Camioneta			Tipo de carrocería: Furgon			
Modelo: 2018		Marca: Chevrolet		Placa: WPA088		
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, verduras, granos, huevos y Abacote en general						

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 12 08 2020	Favorable	% De cumplimiento de la última inspección	97 %
		☒		
		☐		
		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

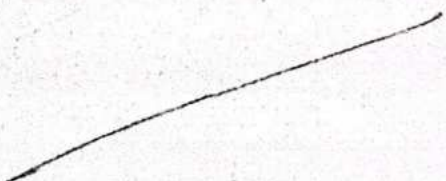
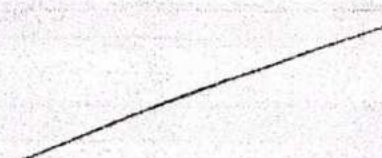
Acceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inacceptable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

Hoja 1/4

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	0	Se evidencia deterioro en paredes internas de unidad de carga 1
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.)	12	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	2	0	
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	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Ingeniería Digital

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	
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	
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	
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	
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.
94	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. 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:	Se inspecciona vehículo sin carga, no se encuentran productos objeto de rotulado, se anota número de cedula propietario del vehículo 26599006

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 <u>06</u> del mes de <u>09</u> del año <u>2023</u> 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>Victor Alfonso Mejia Serrano</u>	Nombre:		
Tipo de documento: <u>cc</u>	Tipo de documento:		
Número de documento: <u>1037807068</u>	Número de documento:		
Profesión u oficio: <u>Tecnólogo Saneamiento</u>	Profesión u oficio:		
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:		
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: <u>Victor Hugo Diaz Alencastro</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>79497870</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, acarrearán 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"

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 ☐		Gastrucción o desnaturalización ☐	
VI. OBSERVACIONES			
<p>Por parte de la autoridad sanitaria: Se emite formato de verificación de rotulado de producto de leche y que es el unico transportado en el momento de la inspección. No se encuentran productos objeto de alertas sanitarias ni de temperado. Se socializa hallazgos, integración de vigilancia de la salud ambiental, se actualizan datos.</p>			
Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:			
Ninguna			
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>20</u> del mes de <u>03</u> del año <u>2024</u> 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.</p>			
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: <u>Adolfo Cruz Marín</u>	Nombre: <u>HENAN DARI GIL MARTINEZ</u>		
Tipo de documento: <u>Cédula</u>	Tipo de documento: <u>CECULA</u>		
Número de documento: <u>1013611152</u>	Número de documento: <u>8000340</u>		
Profesión u oficio: <u>Tecnólogo en Saneamiento Ambiental</u>	Profesión u oficio: <u>TECNICOLÓGICO EN SANEAMIENTO 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, acarrearán 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"

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICA	GESTIÓN DE SALUD	CÓDIGO: GSA-FM-069	
	FORMATO	VERSIÓN: 03	
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS		
		FECHA: 05/MAY/2023	

CIUDAD: <u>Cajica</u>	FECHA: <u>18/Sept/2023</u>	ACTA NUMERO: <u>209-2023</u>
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: <u>Secretaría de Salud de Cajica</u>		

IDENTIFICACION DEL VEHICULO

NOMBRE DEL PROPIETARIO DOCUMENTO DE IDENTIFICACION PLACA DEL VEHICULO TELEFONO CORREO ELECTRONICO DEL PROPIETARIO DIRECCION DE NOTIFICACION DEPARTAMENTO CLASE DE VEHICULO	<u>Michael Giovanni Cubides Fajardo</u>		
	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	NUMERO DE DOCUMENTO	<u>13616545</u>
	<u>FSQ 616</u>	NUMERO DE INSCRIPCION	<u>FSQ 616</u>
	<u>3232472116</u>		
<u>gencia@elcadenpulpas y frutas.com</u>			
<u>Km 3 Via Cajica - Tabio</u>			
<u>Cundinamarca</u>		MUNICIPIO	<u>Cajica</u>
☒ CAMIONETA ☒ CAMION ☐ MOTO ☐ OTRO ☐		CUAL	<u>Furgon</u>
MARCA	<u>JAC</u>	MODELO	<u>2019</u>
TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO	<u>Pulpa de Fruta</u>		SISTEMA DE REFRIGERACION ☒ SI ☐ NO
HORARIO DE FUNCIONAMIENTO	<u>D-O 24 horas</u>		NUMERO DE TRABAJADORES <u>1</u>

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ULTIMA INSPECCION	<u>19/08/2022</u>	FAVORABLE ☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION <u>100</u> %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
		DESFAVORABLE	

*MOTIVO DE LA VISITA			
PROGRAMACION	☒ SOLICITUD DEL INTERESADO	☐ ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL	☐ EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA	☐ SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	☐ Especifique		

EVALUACION	
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 espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO

1	DISENO 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	<u>—————</u>	<u>C</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	CRITICO	
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	<u>—————</u>	<u>C</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	CRITICO	
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	☒	13	6,5	0	<u>—————</u>	<u>C</u>
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.)	☒	4	2	0	<u>—————</u>	<u>C</u>
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	<u>—————</u>	<u>C</u>
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	☒	6	3	0	<u>—————</u>	<u>C</u>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		<u>36%</u>		La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta			

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CACHA	GESTIÓN DE SALUD	CÓDIGO: GSA-FM-069	
	FORMATO	VERSIÓN: 03	
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS		
		FECHA: 05/MAY/2023	

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	—	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 aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
100%	☒ FAVORABLE	90-100%	
	☐ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	☐ DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

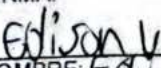
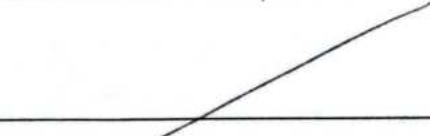
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD	
Si ☒ Cuál: —	

VI. OBSERVACIONES
Por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza toma de registro fotografico con Autorización. Valido para todo el territorio Nacional
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>18</u> del mes de <u>Septiembre</u> del año <u>2023</u> en la Ciudad de <u>Cajica</u> .
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: <u>Rodolfo Rodríguez Muley</u>	NOMBRE:
CÉDULA: <u>1030006635</u>	CÉDULA:
CARGO: <u>Ing. De Alimentos Controlador</u>	CARGO:
INSTITUCIÓN: <u>S.S.C</u>	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: 	FIRMA: 
NOMBRE: <u>Edison Villarreal</u>	NOMBRE:
CÉDULA: <u>1040012501</u>	CÉDULA:
CARGO: <u>CONDUCTOR</u>	CARGO: