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: **CIUDAD BOLIVAR** SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**

UNIDAD OPERATIVA: **NACIONES UNIDAS** 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
DIA/MES												SI	NO		
1/11/2024	04: 00 p.m	91	CORMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - MAKRO	ABARROTES	WPQ088	VILMA MANJARREZ	CUMPLE	CUMPLE	29725318	18/07/2024	FAVORABLE	X		ANGELA BORJA ALONSO	
1/11/2024	04: 00 p.m	1168	FEDECUNDI	FRUTAS Y VERDURAS	WPQ088	VILMA MANJARREZ	CUMPLE	CUMPLE	29725318	18/07/2024	FAVORABLE	X		ANGELA BORJA ALONSO	
1/11/2024	04: 00 p.m	405	COMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - CARNES FINAS PRADO DE LOS ROSALES	CARNES	NUX218	ALEJANDRO ARISTIZABAL FRANCO	CUMPLE	CUMPLE	1002865844	24/10/2024	FAVORABLE	X		ANGELA BORJA ALONSO	
1/11/2024	04: 00 p.m	2006	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ804	JUAN CAMILO CANTOR GARCIA	CUMPLE	CUMPLE	1023881210	20/03/2024	FAVORABLE	X		ANGELA BORJA ALONSO	
2/11/2024	04: 00 p.m	91	CORMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - MORTIÑO	LACTEOS	JKV731	ANDREA VERGEL	CUMPLE	CUMPLE	1025860793	30/01/2024	FAVORABLE	X		ANGELA BORJA ALONSO	
7/11/2024	04: 00 p.m	94	CORMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - MAKRO	ABARROTES	WPQ088	VILMA MANJARREZ	CUMPLE	CUMPLE	29725318	18/07/2024	FAVORABLE	X		ANGELA BORJA ALONSO	
7/11/2024	04: 00 p.m	1168	FEDECUNDI	FRUTAS Y VERDURAS	WPQ088	VILMA MANJARREZ	CUMPLE	CUMPLE	29725318	18/07/2024	FAVORABLE	X		ANGELA BORJA ALONSO	
8/11/2024	04: 00 p.m	422	COMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - CARNES FINAS PRADO DE LOS ROSALES	CARNES	NUX218	ALEJANDRO ARISTIZABAL FRANCO	CUMPLE	CUMPLE	1002865844	24/10/2024	FAVORABLE	X		ANGELA BORJA ALONSO	
8/11/2024	04: 00 p.m	2040	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ804	JUAN CAMILO CANTOR GARCIA	CUMPLE	CUMPLE	1023881210	20/03/2024	FAVORABLE	X		ANGELA BORJA ALONSO	
9/11/2024	04: 00 p.m	94	CORMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - MORTIÑO	LACTEOS	JKV731	ANDREA VERGEL	CUMPLE	CUMPLE	1025860793	30/01/2024	FAVORABLE	X		ANGELA BORJA ALONSO	
14/11/2024	04: 00 p.m	97	CORMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - MAKRO	ABARROTES	WPQ088	VILMA MANJARREZ	CUMPLE	CUMPLE	29725318	18/07/2024	FAVORABLE	X		ANGELA BORJA ALONSO	
14/11/2024	04: 00 p.m	1220	FEDECUNDI	FRUTAS Y VERDURAS	WPQ088	VILMA MANJARREZ	CUMPLE	CUMPLE	29725318	18/07/2024	FAVORABLE	X		ANGELA BORJA ALONSO	
15/11/2024	04: 00 p.m	439	COMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - CARNES FINAS PRADO DE LOS ROSALES	CARNES	NUX218	ALEJANDRO ARISTIZABAL FRANCO	CUMPLE	CUMPLE	1002865844	24/10/2024	FAVORABLE	X		ANGELA BORJA ALONSO	
15/11/2024	04: 00 p.m	2074	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ804	JUAN CAMILO CANTOR GARCIA	CUMPLE	CUMPLE	1023881210	20/03/2024	FAVORABLE	X		ANGELA BORJA ALONSO	
16/11/2024	04: 00 p.m	97	CORMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - MORTIÑO	LACTEOS	JKV731	ANDREA VERGEL	CUMPLE	CUMPLE	1025860793	30/01/2024	FAVORABLE	X		ANGELA BORJA ALONSO	

Alcaldía de SOACHA | Secretaría de Salud

CONSTANCIA AUTORIZACIÓN SANITARIA

La Secretaría de Salud de Soacha, informa que el establecimiento Distribuidora Premium Los Rosales S.A.S ubicado en la dirección DG 39 17D 08 de Soacha - Cundinamarca, con código de inscripción 25754901842O681 dedicado al EXPENDIO DE CARNE, cumple con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios, otorgándole así la:

AUTORIZACIÓN SANITARIA

Según formato diagnóstico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para (almacenamiento y/o distribución o expendio de carne y productos cárnicos comestibles), realizada el día 22 del mes Julio del año 2024, por la Entidad Territorial de Salud de Soacha - Cundinamarca.

Soacha, Cundinamarca, 13 de Septiembre de 2024.

DIRECTOR(A) DE SALUD PÚBLICA SOACHA
Secretaría de Salud de Soacha

Visitó:	Revisó :	Revisó :
NICOLAS BALLESTEROS	LINA PAOLA PINTO	LIDA GIOVANNA CUBIDES

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS22S009252

E.S.E.: Subred Sur | Fecha: 24 | 10 | 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
Nuevo	NUX 218	—

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Vía Pública

Dirección donde se realiza la inspección: Cl 52 F Sur 24C Vía Pública

Localidad: Tunjuelito

UPZ: Venecia | Barrio: Tunal Sector II

Nombre del propietario del vehículo: Paula Tatiana Jimenez Alfaro

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1013675736

Correo electrónico para notificación*: lasrosalespremium@Gmail.com

Dirección de Notificación: Dg 39 17 d 08 | Teléfono: 3214368091

Nombre del propietario del producto: Paula Tatiana Jimenez Alfaro

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1013675736

Correo electrónico para notificación*: lasrosalespremium@Gmail.com

Dirección de Notificación: Dg 39 17 d 08 | Teléfono: 3214368091

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI [ ] NO [X]

Clase de vehículo: Camioneta | Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2025 | Marca: Tolon | Placa: NUX 218

Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI [X] NO [ ]

Sistema de frío: SI [X] NO [ ]

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

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

Tipo de producto que transporta: Pollo [X] Cerdo [X] Bovino [X] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [X]

Otras especies, cuál? Pescado

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	d/d m/m a/a/a	Favorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	/ %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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.).	X 11	5,5	0	C
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).	X 11	5,5	0	C
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).	X 11	5,5	0	C

Inspección, Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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).	X 4	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, Artículo16).	X 11	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).	X 6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	X 11	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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).	X 11	5,5	0	C
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).	X 11	5,5	0	C
5.3 **Cadena de frio** (Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4).	X 13		0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

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

SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS22S009252

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccionar con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100%	X	Favorable	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. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	/	Suspensión total de trabajos o servicios	/
Decomiso	/	Destrucción o desnaturalización	/

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa acta VC. No se encuentra producto para retener al momento de la inspeccion. Se emite concepto sanitario sin costo

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 24 del mes de 10 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 vehiculo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) dias contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Laura Catalina Campos Hurtado	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1026572127	Número de documento:
Profesión u oficio: Fonoaudiologa con Maestria en Salud Ocupacional	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Yuly Tatiana Suarez Alfaro	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C ☐ C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1012675736	Número de documento:
Cargo: Encargado ☑ Conductor ☐	Firma:
Firma: Yuly Tatiana Suarez Alfaro.	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Versión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

SOACHA GOBIERNO MUNICIPAL

CIUDAD: Soacha FECHA: 30/01/24 ACTA N°: 7919-8

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud de Soacha

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jonathan Alonso Plazas Parra

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1122 661 915

*PLACA DEL VEHÍCULO: JKV 731 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: //

TELÉFONOS: 322 534 9509

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETA: // //

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 7 con # 71-37

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Soacha

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otra [ ] Cuál: Furgón

*MARCA: Chevrolet *MODELO: 2021 *COLOR: Blanco Niebla

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Leche UHT-Derivados Lácteos-Alimentos Procedentes

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: D-D 12H *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: dia/mes/año Primera Vez

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 PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	

OTRO: Especifique:

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. 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	CRÍTICO
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 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	CRÍTICO
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	13	6,5	0	C	
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4	2	0	C	
3.3	Prácticas higiénicas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	13	6,5	0	C	

Powered by CamScanner

3.4	SEÑALIZACIÓN/ CAMUFLAJE (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13. Artículo 34.)	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	CRITICO
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	CRITICO
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	
100%	X FAVORABLE	90-100%	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
	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 30 del mes de enero del año 2024 en la Ciudad de Soacha

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
vII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901458228-7
CODIGO DE HABILITACIÓN S.D.S. 110013737B-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL RESOLUCIÓN 9702 DEL 02/07/2021
Calle 42 Sur No 87K-22 Bosa Nova Trocha - Bogotá D.C.
Cel. 3102802760 - Tel. 784634 - Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

No. 0004603

Certificación de manipulador de alimentos de acuerdo a la resolución 2674/13

PLAZAS GALINDO SERGIO ANTONIO

Nombre y Apellidos

79572260

Documento

Software para el sector salud - www.biofile.com.co

Certifica 10 horas de capacitación realizada en DOS DIAS según cronograma adjunto en la evaluación sobre:
BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION
B.P.M - CEL:3102802760 - TEL:784634

Código de Seguridad
Q895W41C460

19/04/2024
Fecha de Expedición

Gloria I. Del Valle
NIT 51 678 627 3
ALIMENTOS
ING. CAPACITADORA
Firma Ingeniera

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901458228-7
CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Calle 62 Sur No 87B-22 Bosa Nova -Tropezon - Bogotá D.C.
Cel. 3102802760 - Tel. 7846348 - Email. unidadmedicabosanova@gmail.com

CERTIFICACION DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practico examen físico y de laboratorio, de acuerdo al **decreto 3075/97 y la resolución 2674/13**, y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS.**

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE:	PLAZAS GALINDO SERGIO ANTONIO	**DOCUMENTO:**	79572260	**EDAD:**	53 AÑOS 2 MES
DIRECCIÓN:	BOSA	**TELÉFONO:**	NA	**GENERO:**	MASCULINO
EMPRESA:	PARTICULAR			**FECHA EXPEDICIÓN:**	19/04/2024

ANÁLISIS	VALORES REFERENCIA
- COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
- FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
- SEROLOGIA PRUEBA TREPONEMICA	NO PROCESADA
- KOH UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICÓTICAS
- EXÁMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Julieth A. Garay M.
MÉDICO GENERAL
CC 1033765179 RS.J FUCS

Firma Médico

Código de Seguridad
H895N41T4603

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901458228-7
CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 03/07/2021
Calle 62 Sur No 87A-22 Bosa Nova - Timiza - Bogotá D.C.
Cel. 3102802760 - Tel. 7646348 - Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

Código de Seguridad
M895S33Y65692

DATOS PERSONALES	Orden de Servicio N°: 65692
Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA)	Fecha y Hora: viernes, 19 de abril de 2024 01:06:29 p.m.
Nombres y Apellidos: PLAZAS GALINDO SERGIO ANTONIO	CC: 79572260 Género: MASCULINO
F. Nacimiento: 01/02/1971 Edad: 53 AÑOS 2 MESES 16 DÍAS Entidad: PARTICULARES	

RESULTADOS DEL LABORATORIO

MICROBIOLOGÍA

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:
GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	PARDA	MICROSCOPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:	NEGATIVO	
ALMIDONES:		NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:	XX	
FIBRAS MUSCULARES:	X	

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo Lab. Clínico
U.C.M.C 1033800271

Powered by CamScanner

UNIDAD MÈDICA BOSA NOVA IPS SAS

CÒDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
CL. 62 SUR 87 B 22 - BOSA NOVA (TROPEZÓN) - BOGOTA D.C
TEL: (601) 7846348 - CEL: 310 280 2760 - Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 CAP.3 ART.12

CERTIFICACIÓN No. 4603 **NOMBRE Y APELLIDO** SERGIO ANTONIO Plazas Galindo

INTRODUCCIÓN: Para un establecimiento donde por su actividad laboral, se tiene contacto con los alimentos durante su transporte, recepción, preparación, servicio y almacenamiento; es fundamental que los manipuladores de alimentos directos o indirectos tengan una formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), para que estén capacitados para llevar acabo las tareas que se les asigne o desempeñen en sus puestos de trabajo , con el fin que puedan adoptar medidas preventivas para evitar contaminación o deterioro de los alimentos y de esta manera asegurar la INOCUIDAD de los alimentos.

OBJETIVO: Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos y concientizarlos de la importancia que reviste su buen desempeño como manipulador de los productos en el transporte, recepción, procesos, productos terminados, almacenados, en el servicio y domicilio que estén bajo su responsabilidad.

METODOLOGÍA: Las capacitaciones se realizan de lunes a sábado en horario de la mañana una sección de 5 horas y en horario de la tarde otra sección de 5 horas para un **TOTAL DE 10 HORAS** según cronograma, para así dar cumplimiento a la resolución 2674/13. Estas se desarrollan en un área especifica dentro del establecimiento cumpliendo normas de bioseguridad.

El método de enseñanza a los manipuladores se desarrolla en tres momentos: **1. AL COMENZAR LA EXPOSICIÓN:** para determinar los conocimientos previos del participante, se realiza una **EVALUACION INICIAL.** **2. DURANTE LA EXPOSICIÓN:** presentando los temas **2. AL CONCLUIR LA EXPOSICIÓN** para recapitular y comprobar la comprensión de los temas. Se realiza **EVALUACION FINAL.**

AYUDAS DIDÁCTICAS: Se utilizan videos relacionados con el tema, diapositivas claras en colores, material impreso donde se encuentra breve pero rigurosamente los temas tratados.

RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN: La capacitación está a cargo de la INGENERA DE ALIMENTOS ***GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ.MAT. PROF. N.º 2525433619 CN según LEY 64/78*** CEL.3114529253, quien puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistema de aseguramiento de la inocuidad. Según lo estipula resolución 2674/13. Capítulo 3 art 12.

CONTROL DE ASISTENCIA: Cada sección esta firmada por el paciente y al final de la capacitación tipo carnet para que sea más fácil su manejo.

CRONOGRAMA DE LAS CAPACITACIONES: A continuación, se encuentra los temas tratados en cada sección, con su respectiva asistencia

PRIMERA SESIÓN:

DIA 18 *MES* 04 *AÑO* 2024

INTENSIDAD: 5 HORAS

- **EVALUACION INICIAL:** retroalimentación de los conocimientos previos del manejo higiénico de alimentos de los participantes.
- **MARCO LEGAL:** Resolución 2674 del 2013 objetivos y contenido general
- **LAS BPM:** Normas y ventajas de su implementación, inocuidad.
- **LOS ALIMENTOS:** Definición, clasificación, contaminación y peligro.
- **LOS MICROORGANISMOS:** Definición, clasificación, que necesitan los MICROORGANISMOS para vivir, las ETAS y los métodos de conservación.

FIRMA DE ASISTENCIA:

NÚMERO DE CEDULA: 79572260

SEGUNDA SESIÓN:

DIA 19 *MES* 04 *AÑO* 2024

INTENSIDAD: 5 HORAS

- **EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** ¿Quién es? Requisitos, hábitos higiénicos, programa de capacitación, continua y permanente.
- **PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO:** Programa: limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y abastecimiento de agua.
- **REQUISITOS DE FABRICACIÓN:** Recepción de materia prima, empaques, rotulado, manejó de temperatura.

ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

EVALUACIÓN FINAL: Retroalimentación de la capacitacion, respuesta a inquietudes

FIRMA DE ASISTENCIA:

NÚMERO DE CEDULA: 79572260

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

CÒDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
CL. 62 SUR 87 B 22 - BOSA NOVA (TROPEZÓN) - BOGOTA D.C
TEL: (601) 7846348 - CEL: 310 280 2760 - Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

EVALUACIÓN INICIAL - CONOCIMIENTOS PREVIOS

POR FAVOR LEA LA PREGUNTA Y TODAS LAS OPCIONES DE RESPUESTA. MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. LA TEMPERATURA QUE LES GUSTA A LOS MICROORGANISMOS PARA REPRODUCIRSE MAS RÁPIDO ES:

A. Entre 0ºc y 5º (temperatura de refrigeración)
B. Entre -1ºc y – 18ºc (temperatura de congelación)
C. Entre 10ºc y 60ºc (temperatura tibia - ambiente)
D. Entre 60ºc y 100ºc (temperatura de cocción)

2. UNA FORMA DE HACERLE LA LUCHA A LOS MICROORGANISMOS Y EVITAR ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETAS) ES:

A. Limpiar bien las frutas y verduras y dejarlas en el piso
B. Bañarse diariamente y utilizar perfumes
C. Ahorrar energía y matar las bacterias con veneno
D. Cocinar bien los alimentos y lavarse las manos constantemente

3. ¿CUALES DE LAS SIGUIENTES PRACTICAS SON MALOS HABITOS HIGIENICOS EN UN MANIPULADOR?:

A. Lavarse las manos antes, durante y después de realizar actividades de manipulación
B. Usar la dotación completa y adecuada
C. Comer y estar picando en el área de elaboración de productos alimenticios
D. Estornudar encima de los alimentos sin cubrir la boca

4. LAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN), ES EL CONCEPTO QUE SE REFIERE A:

A. La producción de alimentos
B. La higiene de los alimentos
C. La calidad de los alimentos
D. Al mercadeo de los alimentos

5. LA CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SE HACE PARA:

A. Tener conocimiento en el tema de su trabajo
B. Poseer una actitud personal que conduzca al beneficio de su función
C. Tener sentido de responsabilidad y transparencia hacia los demás en el servicio que presta
D. Todas las anteriores

EVALUACIÓN FINAL - CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS

1. LA DIFERENCIA ENTRE LIMPIAR Y DESINFECTAR ES:

A. Limpiar es eliminar microorganismos y desinfectar es eliminar la mugre
B. Limpiar es utilizar clorox y desinfectar es utilizar jabón o detergente
C. Limpiar es eliminar toda la mugre que se ve y se hace con el jabón y desinfectar es eliminar, reducir o evitar lo que no se ve y se hace con clorox u otros desinfectantes
D. limpiar es barrer y desinfectar es adicionar fabuloso para que huela bien

2. ENTRE LOS SIGUIENTES EVENTOS, ¿CUAL CORRESPONDE A UNA CONTAMINACION CRUZADA?

A. El manipulador tiene dolor de estomago
B. En el negocio de alimentos no se utiliza atrapamoscas
C. En el establecimiento hay lavamanos
D. Un proveedor de materias primas entra al negocio cuando se está en proceso sin la dotación adecuada

3. LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO SON:

A. 1. Limpieza y desinfección, 2. Residuos sólidos, 3. Abastecimiento de agua potable
B. 1. Limpieza y desinfección, 2. Residuos sólidos, 3. Control de plagas, 4. Control de agua
C. 1. Almacenamiento, 2. Recepción de materia primas, 3. Transporte, 4. Distribución
D. 1. Limpiar con clorox, 2. Mezclar jabón con clorox, 3. Como evitar contaminación

4. UNA FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS ES:

A. Realizar limpieza y desinfección en instalaciones y mantenimiento de equipos
B. Colocar sebos y venenos para atraparlas
C. Fumigar cada semana el establecimiento
D. Colocar platos pegantes atrapa plagas

5. LA RESOLUCIÓN 2184 DEL 2019 REDUJO DE 6 A 3 COLORES DE BOLSA PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS. INDIQUE LA RESPUESTA CORRECTA.

A. BOLSA NEGRA: toda la basura que no se puede volver a utilizar
B. BOLSA BLANCA: todos los residuos que son reciclables (plástico, cartón, madera .....)
C. BOLSA VERDE: todos los residuos de comida que se pueden utilizar en abonos
D. Todas las anteriores



CALIFICACIÓN

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901456228-7
CÓDIGO DE HABILITACION S.D.S. 1180137375-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Calle 67 Sur No. 87K-77 Bosa Nova, Bogotá D.C.
Tel. 3102802760 - 784634 Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

No. 0004602

Certificación de manipulador de alimentos de acuerdo a la resolución 2674/13

ESPINOSA LOPEZ HAROLD STEVEN

Nombre y Apellidos

1007538633

Documento

Software para el sector salud - www.biofile.com.co

Certifica 10 horas de capacitación realizada en DOS DIAS según cronograma adjunto en la evaluación sobre:
BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION B.P.M - CEL:3102802760 - TEL:784634

Código de Seguridad
X895D41346021

Gloria I. Del Valle
NIT 51 678 627 - 3
ALIMENTOS
Gloria Del Valle
ING. CAPACITADORA

19/04/2024
Fecha de Expedición

Firma Ingeniera

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901458228-7
CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S. 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Calle 62 Sur No 87B-22 Bosa Nova -Tropezon - Bogotá D.C.
Cel. 3102802760 - Tel. 7846348 - Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

CERTIFICACION DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practico examen físico y de laboratorio, de acuerdo al **decreto 3075/97 y la resolución 2674/13**, y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS.**

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE:	ESPINOSA LOPEZ HAROLD STEVEN	**DOCUMENTO:**	1007538633	**EDAD:**	26 AÑOS 0 MES
DIRECCIÓN:	BOSA	**TELÉFONO:**	NA	**GENERO:**	MASCULINO
EMPRESA:	PARTICULAR			**FECHA EXPEDICIÓN:**	19/04/2024

ANÁLISIS	VALORES REFERENCIA
- COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
- FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
- SEROLOGIA PRUEBA TREPONEMICA	NO PROCESADA
- KOH UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICÓTICAS
- EXÁMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Julieth A Garay U
MÉDICO GENERAL
CC 1033765179 HSJ FUCS

Firma Médico

Código de Seguridad
Z895F41L4602

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901458228-7
CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.G.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Calle 62 Sur No 97B 22 Bosa Nova - Tropezon - Bogotá D.C.
Tel: 3105302760 Tel: 7845318 Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

Código de Seguridad
H895N33T65691

DATOS PERSONALES — **Orden de Servicio N°: 65691**

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: viernes, 19 de abril de 2024 12:46:00 p.m.
Nombres y Apellidos: ESPINOSA LOPEZ HAROLD STEVEN CC: 1007538633 Género: MASCULINO
F. Nacimiento: 30/03/1998 Edad: 26 AÑOS 0 MESES 20 DÍAS Entidad: PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

MICROBIOLOGÍA

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:
GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	PARDA	MICROSCOPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:	NEGATIVO	
ALMIDONES:		NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:	X	
FIBRAS MUSCULARES:	XX	

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo y Lab. Clínico
U.C.M.C c.c. 1033800271

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

CÒDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
CL. 62 SUR 87 B 22 - BOSA NOVA (TROPEZÓN) - BOGOTA D.C
TEL: (601) 7846348 - CEL: 310 280 2760 - Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

EVALUACIÓN INICIAL - CONOCIMIENTOS PREVIOS

POR FAVOR LEA LA PREGUNTA Y TODAS LAS OPCIONES DE RESPUESTA. MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. LA TEMPERATURA QUE LES GUSTA A LOS MICROORGANISMOS PARA REPRODUCIRSE MAS RÁPIDO ES:

A. Entre 0ºc y 5º (temperatura de refrigeración)
B. Entre -1ºc y – 18ºc (temperatura de congelación)
C. Entre 10ºc y 60ºc (temperatura tibia - ambiente)
D. Entre 60ºc y 100ºc (temperatura de cocción)

2. UNA FORMA DE HACERLE LA LUCHA A LOS MICROORGANISMOS Y EVITAR ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETAS) ES:

A. Limpiar bien las frutas y verduras y dejarlas en el piso
B. Bañarse diariamente y utilizar perfumes
C. Ahorrar energía y matar las bacterias con veneno
D. Cocinar bien los alimentos y lavarse las manos constantemente

3. ¿CUALES DE LAS SIGUIENTES PRACTICAS SON MALOS HABITOS HIGIENICOS EN UN MANIPULADOR?:

A. Lavarse las manos antes, durante y después de realizar actividades de manipulación
B. Usar la dotación completa y adecuada
C. Comer y estar picando en el área de elaboración de productos alimenticios
D. Estornudar encima de los alimentos sin cubrir la boca

4. LAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN), ES EL CONCEPTO QUE SE REFIERE A:

A. La producción de alimentos
B. La higiene de los alimentos
C. La calidad de los alimentos
D. Al mercadeo de los alimentos

5. LA CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SE HACE PARA:

A. Tener conocimiento en el tema de su trabajo
B. Poseer una actitud personal que conduzca al beneficio de su función
C. Tener sentido de responsabilidad y transparencia hacia los demás en el servicio que presta
D. Todas las anteriores

EVALUACIÓN FINAL - CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS

1. LA DIFERENCIA ENTRE LIMPIAR Y DESINFECTAR ES:

A. Limpiar es eliminar microorganismos y desinfectar es eliminar la mugre
B. Limpiar es utilizar clorox y desinfectar es utilizar jabón o detergente
C. Limpiar es eliminar toda la mugre que se ve y se hace con el jabón y desinfectar es eliminar, reducir o evitar lo que no se ve y se hace con clorox u otros desinfectantes
D. limpiar es barrer y desinfectar es adicionar fabuloso para que huela bien

2. ENTRE LOS SIGUIENTES EVENTOS, ¿CUAL CORRESPONDE A UNA CONTAMINACION CRUZADA?

A. El manipulador tiene dolor de estomago
B. En el negocio de alimentos no se utiliza atrapamoscas
C. En el establecimiento hay lavamanos
D. Un proveedor de materias primas entra al negocio cuando se está en proceso sin la dotación adecuada

3. LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO SON:

A. 1. Limpieza y desinfección, 2. Residuos sólidos, 3. Abastecimiento de agua potable
B. 1. Limpieza y desinfección, 2. Residuos sólidos, 3. Control de plagas, 4. Control de agua
C. 1. Almacenamiento, 2. Recepción de materia primas, 3. Transporte, 4. Distribución
D. 1. Limpiar con clorox, 2. Mezclar jabón con clorox, 3. Como evitar contaminación

4. UNA FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS ES:

A. Realizar limpieza y desinfección en instalaciones y mantenimiento de equipos
B. Colocar sebos y venenos para atraparlas
C. Fumigar cada semana el establecimiento
D. Colocar platos pegantes atrapa plagas

5. LA RESOLUCIÓN 2184 DEL 2019 REDUJO DE 6 A 3 COLORES DE BOLSA PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS. INDIQUE LA RESPUESTA CORRECTA.

A. BOLSA NEGRA: toda la basura que no se puede volver a utilizar
B. BOLSA BLANCA: todos los residuos que son reciclables (plástico, cartón, madera .....)
C. BOLSA VERDE: todos los residuos de comida que se pueden utilizar en abonos
D. Todas las anteriores

CALIFICACIÓN: _____

Powered by CamScanner

UNIDAD MÈDICA BOSA NOVA IPS SAS

CÒDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
CL. 62 SUR 87 B 22 - BOSA NOVA (TROPEZÓN) - BOGOTA D.C
TEL: (601) 7846348 - CEL: 310 280 2760 - Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 CAP.3 ART.12

CERTIFICACIÓN No. 4602 **NOMBRE Y APELLIDO** Harold Steven Esparza Lopez

INTRODUCCIÓN: Para un establecimiento donde por su actividad laboral, se tiene contacto con los alimentos durante su transporte, recepción, preparación, servicio y almacenamiento; es fundamental que los manipuladores de alimentos directos o indirectos tengan una formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), para que estén capacitados para llevar acabo las tareas que se les asigne o desempeñen en sus puestos de trabajo , con el fin que puedan adoptar medidas preventivas para evitar contaminación o deterioro de los alimentos y de esta manera asegurar la INOCUIDAD de los alimentos.

OBJETIVO: Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos y concientizarlos de la importancia que reviste su buen desempeño como manipulador de los productos en el transporte, recepción, procesos, productos terminados, almacenados, en el servicio y domicilio que estén bajo su responsabilidad.

METODOLOGÍA: Las capacitaciones se realizan de lunes a sábado en horario de la mañana una sección de 5 horas y en horario de la tarde otra sección de 5 horas para un **TOTAL DE 10 HORAS** según cronograma, para así dar cumplimiento a la resolución 2674/13. Estas se desarrollan en un área específica dentro del establecimiento cumpliendo normas de bioseguridad.

El método de enseñanza a los manipuladores se desarrolla en tres momentos: **1. AL COMENZAR LA EXPOSICIÓN:** para determinar los conocimientos previos del participante, se realiza una **EVALUACION INICIAL. 2. DURANTE LA EXPOSICIÓN:** presentando los temas **2. AL CONCLUIR LA EXPOSICIÓN** para recapitular y comprobar la comprensión de los temas. Se realiza **EVALUACION FINAL.**

AYUDAS DIDÁCTICAS: Se utilizan videos relacionados con el tema, diapositivas claras en colores, material impreso donde se encuentra breve pero rigurosamente los temas tratados.

RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN: La capacitación está a cargo de la INGENERA DE ALIMENTOS ***GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ.MAT. PROF. N.º 2525433619 CN según LEY 64/78*** CEL.3114529253, quien puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistema de aseguramiento de la inocuidad. Según lo estipula resolución 2674/13. Capítulo 3 art 12.

CONTROL DE ASISTENCIA: Cada sección esta firmada por el paciente y al final de la capacitación tipo carnet para que sea más fácil su manejo.

CRONOGRAMA DE LAS CAPACITACIONES: A continuación, se encuentra los temas tratados en cada sección, con su respectiva asistencia

PRIMERA SESIÓN:

DIA 18 *MES* 04 *AÑO* 2024

INTENSIDAD: 5 HORAS

- **EVALUACION INICIAL:** retroalimentación de los conocimientos previos del manejo higiénico de alimentos de los participantes.
- **MARCO LEGAL:** Resolución 2674 del 2013 objetivos y contenido general
- **LAS BPM:** Normas y ventajas de su implementación, Inocuidad.
- **LOS ALIMENTOS:** Definición, clasificación, contaminación y peligro.
- **LOS MICROORGANISMOS:** Definición, clasificación, que necesitan los **MICROORGANISMOS** para vivir, las ETAS y los métodos de conservación.

FIRMA DE ASISTENCIA: _____

NÚMERO DE CEDULA: _____

SEGUNDA SESIÓN:

DIA 19 *MES* 04 *AÑO* 2024

INTENSIDAD: 5 HORAS

- **EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** ¿Quién es? Requisitos, hábitos higiénicos, programa de capacitación, continua y permanente.
- **PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO:** Programa: limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y abastecimiento de agua.
- **REQUISITOS DE FABRICACIÓN:** Recepción de materia prima, empaques, rotulado, manejó de temperatura.

ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

EVALUACIÓN FINAL: Retroalimentación de la capacitacion, respuesta a inquietudes

FIRMA DE ASISTENCIA: _____

NÚMERO DE CEDULA: _____

Powered by CamScanner

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

Acta Número **AS11C 026722**

E.S.E.: Subred Sur Occidente	Fecha: 19	04	2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 52998	Número de Inscripción: 39733	Número de carpeta: 52998

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Plaza Distrital de Mercado Kennedy

Dirección donde se realiza la inspección: CL 42 sur 78M 50

Localidad: Kennedy

UPZ: Kennedy Central | Barrio: Ciudad Kennedy Central Norte

Nombre del propietario del vehículo: Alba Diela Tejeda Torres

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 25 599 006

Correo electrónico para notificación* No tiene

Dirección de Notificación: Kr 34A 27A 53 | Teléfono: 7186846

Nombre del propietario del producto: Alba Diela Tejeda Torres

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 25 599 006

Correo electrónico para notificación* (Kr 34A 27A 53) No tiene

Dirección de Notificación: Kr 34A 27A 53 | Teléfono: 7186846

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: Camioneta | Tipo de carrocería: Furgón

Modelo: 2018 | Marca: Chevrolet | Placa: WPQ068

Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

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

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

Tipo de productos que transporta: 4. Frutas y otros vegetales 6. Cereales y productos a base de cereal
4.1.1 Frutas frescas 4.6.1 Hortalizas y otros vegetales 6.1.1 Granos crudos o harinados

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	06 09 2023	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	94	%
		Favorable con requerimientos [ ]			
		Desfavorable [ ]			

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: [ ] Especifique:

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	**12** X	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	**12** Y	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** Y	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	**4** Y	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	**13** Y	6,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	**6**	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

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

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	**20**		0	los productos que transporta no registran de cadena de frio C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	**5**	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

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

Acta Número
AS11C 026722

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100%	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. 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: los hallazgos registrados son los observados al momento de la inspección al vehículo; se aclara que el propietario del predio, no tiene control electrónico para autoprecarse, no se observan predios para retirar

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Firma encargado de ruta

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 18 del mes de Julio 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: Tirsay Nalpa Mejia Cumaco	Nombre:
Tipo de documento: C	Tipo de documento:
Número de documento: 80 036 603	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniero en Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Diana Nule Sanz	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: 52 771 781	Número de documento:
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐	Firma:
Firma:	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Powered by CamScanner

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

Acta Número AS11E 708557

E.S.E.: SUBRED INTEGRADO OCCIDENTE — Fecha: 28 / 03 / 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
48255	31049	48255

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CORPORACION DE ABASTOS DE BOGOTA SA

Dirección donde se realiza la inspección: AK 80 2 51

Localidad: KENNEDY

UPZ: CORABASTOS — Barrio: CORABASTOS

Nombre del propietario del vehículo: BANCO DAVIVIENDA SA

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 860034313

Correo electrónico para notificación* COMERCIAL@HORTYPULPAS.COM

Dirección de Notificación: KR 14 ESTE 769 23 SUR — Teléfono: 3228757

Nombre del propietario del producto: HORTYPULPAS SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 901108921-2

Correo electrónico para notificación* COMERCIAL@HORTYPULPAS.COM

Dirección de Notificación: KR 14 ESTE 769 23 SUR — Teléfono: 3228757

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Clase de vehículo: CAMIONETA — Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2020 — Marca: CHEVROLET — Placa: GZZ809

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: ☒ LUNES A SABADO

Tipo de productos que transporta: PULPAS DE FRUTAS, FRUTAS Y OTROS VEGETALES

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA: 01 04 2023	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	97 %

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:

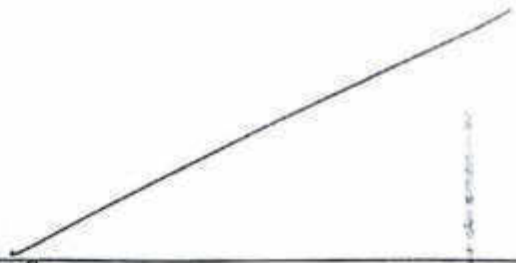
EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

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

Powered by CamScanner

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	X 12	6	0	UNIDAD DE CARGA EN BUEN ESTADO AL MOMENTO DE LA INTERVENCION C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 12	6	0	ESTIBAS PLASTICAS EN BUEN ESTADO AL MOMENTO DE LA INTERVENCION UNIDAD DE FRIO EN FUNCIONAMIENTO CANASTILLAS PLASTICAS EN BUEN ESTADO. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	X 13	6,5	0	 C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 4	2	0	PRESENTA RECONOCIMIENTO MÉDICO VIGENTE APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS. FECHA: MARZO 19 DE 2024 C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X 13	6,5	0	UNIFORME DE MANIPULADOR ACORDE A LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR CON MANOS LIMPIAS Y UÑAS CORTAS C

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	X 3	0	PRESENTA PLAN DE CAPACITACION SIN EMBARGO CRONOGRAMA NO INDICA FECHAS DE CAPACITACIONES EN ENTREVISTA MANIFIESTA CONOCIMIENTO C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 38% 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 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5.VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	X 20		0	PRODUCTO ALMACENADO SEGUN SUS CONDICIONES DE CONSERVACION TEMPERATURA EVIDENCIADA AL MOMENTO DE LA INSPECCION -18,5°C 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 CUMPLIMIENTO. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
97	X	Favorable	90-100%	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 omitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		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 hace formato de verificación de resultado de producto debido a que es el vario transportado en el momento de la inspección. No se evidencia productos objeto de alertas sanitarias ni de trazabilidad. 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 2:10 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: Adolfo Cruz Moria	Nombre: HERNAN DARIO GIL MARTINEZ
Tipo de documento: Cedula	Tipo de documento: CEDULA
Número de documento: 1136111152	Número de documento: 80091340
Profesión u oficio: Psicologo en Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio: TECNOLOGO POR COMPETENCIAS EN SANEAMIENTO AMBIENTAL
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: JUAN CAMILO CANTOR GALCIA	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 1023 881 210	Número de documento:
Cargo: Encargado [ ] Conductor [X]	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Powered by CamScanner