| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-232<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024<br>Página: 1 de 1 |

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

UNIDAD OPERATIVA: **NACIONES UNIDAS** AÑO **2024**

| FECHA DIA/MES | 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 | | |
| 26/09/2024 | 04: 00 p.m | 76 | CORMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - MAKRO | ABARROTES | WPQ088 | VILMA MANJARREZ | CUMPLE | CUMPLE | 29725318 | 18/07/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 26/09/2024 | 04: 00 p.m | 908 | FEDECUNDI | FRUTAS Y VERDURAS | WPQ088 | VILMA MANJARREZ | CUMPLE | CUMPLE | 29725318 | 18/07/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 27/09/2024 | 04: 00 p.m | 320 | COMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - CARNES FINAS PRADO DE LOS ROSALES | CARNES | UPS985 | ALEJANDRO ARISTIZABAL FRANCO | CUMPLE | CUMPLE | 1002865844 | 15/05/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 27/09/2024 | 04: 00 p.m | 1836 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ804 | JUAN CAMILO CANTOR GARCIA | CUMPLE | CUMPLE | 1023881210 | 20/03/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 28/09/2024 | 04: 00 p.m | 76 | CORMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - MORTIÑO | LACTEOS | JKV731 | ANDREA VERGEL | CUMPLE | CUMPLE | 1025860793 | 30/01/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3/10/2024 | 04: 00 p.m | 79 | CORMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - MAKRO | ABARROTES | WPQ088 | VILMA MANJARREZ | CUMPLE | CUMPLE | 29725318 | 18/07/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 3/10/2024 | 04: 00 p.m | 960 | FEDECUNDI | FRUTAS Y VERDURAS | WPQ088 | VILMA MANJARREZ | CUMPLE | CUMPLE | 29725318 | 18/07/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 4/10/2024 | 04: 00 p.m | 337 | COMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - CARNES FINAS PRADO DE LOS ROSALES | CARNES | UPS985 | ALEJANDRO ARISTIZABAL FRANCO | CUMPLE | CUMPLE | 1002865844 | 15/05/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 4/10/2024 | 04: 00 p.m | 1870 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ804 | JUAN CAMILO CANTOR GARCIA | CUMPLE | CUMPLE | 1023881210 | 20/03/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 5/10/2024 | 04: 00 p.m | 79 | CORMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - MORTIÑO | LACTEOS | JKV731 | ANDREA VERGEL | CUMPLE | CUMPLE | 1025860793 | 30/01/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10/10/2024 | 04: 00 p.m | 82 | CORMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - MAKRO | ABARROTES | WPQ088 | VILMA MANJARREZ | CUMPLE | CUMPLE | 29725318 | 18/07/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 10/10/2024 | 04: 00 p.m | 1012 | FEDECUNDI | FRUTAS Y VERDURAS | WPQ088 | VILMA MANJARREZ | CUMPLE | CUMPLE | 29725318 | 18/07/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 11/10/2024 | 04: 00 p.m | 354 | COMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - CARNES FINAS PRADO DE LOS ROSALES | CARNES | UPS985 | ALEJANDRO ARISTIZABAL FRANCO | CUMPLE | CUMPLE | 1002865844 | 15/05/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 12/10/2024 | 04: 00 p.m | 1904 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ804 | JUAN CAMILO CANTOR GARCIA | CUMPLE | CUMPLE | 1023881210 | 20/03/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 12/10/2024 | 04: 00 p.m | 82 | CORMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - MORTIÑO | LACTEOS | JKV731 | ANDREA VERGEL | CUMPLE | CUMPLE | 1025860793 | 30/01/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17/10/2024 | 04: 00 p.m | 85 | CORMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - MAKRO | ABARROTES | WPQ088 | VILMA MANJARREZ | CUMPLE | CUMPLE | 29725318 | 18/07/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 17/10/2024 | 04: 00 p.m | 1064 | FEDECUNDI | FRUTAS Y VERDURAS | WPQ088 | VILMA MANJARREZ | CUMPLE | CUMPLE | 29725318 | 18/07/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 18/10/2024 | 04: 00 p.m | 371 | COMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - CARNES FINAS PRADO DE LOS ROSALES | CARNES | UPS985 | ALEJANDRO ARISTIZABAL FRANCO | CUMPLE | CUMPLE | 1002865844 | 15/05/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 19/10/2024 | 04: 00 p.m | 1938 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ804 | JUAN CAMILO CANTOR GARCIA | CUMPLE | CUMPLE | 1023881210 | 20/03/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 19/10/2024 | 04: 00 p.m | 85 | CORMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - MORTIÑO | LACTEOS | JKV731 | ANDREA VERGEL | CUMPLE | CUMPLE | 1025860793 | 30/01/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24/10/2024 | 04: 00 p.m | 88 | CORMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - MAKRO | ABARROTES | WPQ088 | VILMA MANJARREZ | CUMPLE | CUMPLE | 29725318 | 18/07/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 24/10/2024 | 04: 00 p.m | 1116 | FEDECUNDI | FRUTAS Y VERDURAS | WPQ088 | VILMA MANJARREZ | CUMPLE | CUMPLE | 29725318 | 18/07/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 25/10/2024 | 04: 00 p.m | 388 | COMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - CARNES FINAS PRADO DE LOS ROSALES | CARNES | UPS985 | ALEJANDRO ARISTIZABAL FRANCO | CUMPLE | CUMPLE | 1002865844 | 15/05/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 26/10/2024 | 04: 00 p.m | 1938 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ804 | JUAN CAMILO CANTOR GARCIA | CUMPLE | CUMPLE | 1023881210 | 20/03/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| 26/10/2024 | 04: 00 p.m | 85 | CORMERCIALIZADORA ALFAROS SAS - MORTIÑO | LACTEOS | JKV731 | ANDREA VERGEL | CUMPLE | CUMPLE | 1025860793 | 30/01/2024 | FAVORABLE | X | | ANGELA BORJA ALONSO | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

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
AS22E 703753

E.S.E.: SUBRED [illegible] Fecha: 15 05 2024

**IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO**

| ID vehículo: | Número de Inscripción: | Número de carpeta: |
|---|---|---|
| 33525 | UPS 985 | 33525 |

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: [illegible]

Dirección donde se realiza la inspección: AC 19 25 04

Localidad: MARTIRES

UPZ: LA SABANA | Barrio: PALOQUEMAO

Nombre del propietario del vehículo: EDGAR JAVIER SANCHEZ CRUZ

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1022358671

Correo electrónico para notificación* JASAC23@OUTLOOK.ES

Dirección de Notificación: CL 5A 56A 06 | Teléfono: 3102378153

Nombre del propietario del producto: EDGAR JAVIER SANCHEZ CRUZ

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1022358671

Correo electrónico para notificación* JASAC23@OUTLOOK.ES

Dirección de Notificación: CL 5A 56A 06 | Teléfono: 3102378153

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

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

Clase de vehículo: CAMIONETA | Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2008 | Marca: CHEVROLET | Placa: UPS 985

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

Sistema de frío: SI [X] NO [ ]

Número de trabajadores: 2 | 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?

**CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA**

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | DD MM AAAA | | | % De cumplimiento de la última inspección | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 16 11 2023 | Favorable | [X] | | 84 % |
| | | Favorable con requerimientos | [ ] | | |
| | | Desfavorable | [ ] | | |

**MOTIVO DE LA INSPECCIÓN**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Programación | [X] | Solicitud del interesado<br>Número de radicado: | [ ] | Asociada a peticiones, quejas y reclamos<br>Número de radicado: | [ ] |
| Solicitud oficial<br>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

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

| 5. REQUISITOS HIGIENICOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 5.1 **Procedencia de la materia prima**<br>(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<br>X | 5,5 | 0 | ANSA SA<br>NIT 890 201 881-1<br>C |
| 5.2 **Condiciones de transporte**<br>(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<br>X | 5,5 | 0 | C |
| 5.3 **Cadena de frio**<br>(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<br>X | | 0 | UNIDAD DE FRIO EL BUEN ESTADO<br>T - 2°C<br>C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 35 | | | La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

| 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**<br><br>(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 | PUERTA CON DEFECTOS SANITARIOS OBLIGATORIOS COMPLEJOS SE EVIDENCIA DETERIORO DE PINTURA EN PAREDES SE EVIDENCIA DETERIORO DE PINTURA Y EMPAQUES DE PUERTAS<br>C |

| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 5.5 | 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**<br><br>(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 | 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**<br><br>(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 | USUARIOS PRESENTAN APARENTE BUEN ESTADO DE SALUD<br>C |

Impresión: 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**<br>(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 | PRESENTA CERTIFICADO MEDICO VIGENTE. C |
| 3.3 **Prácticas higiénicas**<br>(Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo16). | 11 X | 5,5 | 0 | C |
| 3.4 **Educación y capacitación**<br>(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 | 3 X | 0 | PRESENTA PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE INCOMPLETO C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 29 | La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta |

| 4. SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 4.1 **Limpieza del vehiculo**<br>(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). | 11 ✓ | 5,5 | 0 | VEHICULO LIMPIO AL MOMENTO DE LA INSPECCION C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 11 | La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta |

Impreso. Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

## 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. |
|---|---|---|---|---|
| 91.5 | 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 vehiculo 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 SOCIALIZAN HALLAZGOS, RIESGOS INF, NO APLICA SOCIALIZAR HALLAZGOS POR SER VEHICULO TRANSPORTADOR DE CARNE. NO SE EVIDENCIA PRODUCTO OBJETO DE HALLAZGO NI DE MEDIDA SANITARIA. SE ATENDIDA EL APLICATIVO DE RECA POR LA CONTINGENCIA DEL RACIONAMIENTO SE ENVIA COPIA DE PLANILLA DE PROGRAMACION

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

NINGUNA

JAVIER SANCHEZ

## 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 15 del mes de 05 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) días contados a partir de la realización de la visita.

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA |
|---|---|
| Nombre: Olga Patricia Guevara Montenegro | Nombre: Edgar Javier Cárdenas Zamudio |
| Tipo de documento: Cedula | Tipo de documento: CC |
| Número de documento: 51845645 | Número de documento: 1014 |
| Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento | Profesión u oficio: Tecnologo en Seguridad |
| Firma: Olga Patricia Guevara | Firma: |
| **PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN** | **TESTIGO** |
| Nombre: EDGAR JAVIER SANCHEZ CRUZ | 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: 1022358671 | Número de documento: |
| Cargo: Encargado [X] Conductor [ ] | Firma: |
| Firma: JAVIER SANCHEZ | |

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"

Protección Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

# 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: Lacteos UHT-Derivados Lacteos-Alimentos Perecederos

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 | | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | % |
| FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | / | | |
| DESFAVORABLE | | | |

## *MOTIVO DE LA VISITA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PROGRAMACIÓN | | SOLICITUD DEL INTERESADO | X | ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS | |
| SOLICITUD OFICIAL | | EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA | | SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN | |

OTRO: Especifique:

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

## I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

| | 1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | Diseño sanitario del vehículo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. 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 | 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 | 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 | CRITICO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | Temperatura (Resolución 2674/2013, Artículo 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 | 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 | 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 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. 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL RESOLUCIÓN 8702 DEL 02/07/2021
Calle 42 Sur No 87K-22 Bosa Nova Trinidad - Bogotá D.C.
Cel. 3102802263 - Tel. 7846346 - 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

Gloria I. Del Valle
NIT 51 678 627 3
ALIMENTOS
GLORIA I. 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:** | 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 LA
MÉDICO GENERAL
CC 1033765179 RS.I 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 02/07/2021
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 cc 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

Gloria I. Del Valle
NIT 51 679 02

CALIFICACIÓN

Powered by CamScanner

**UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS**
NIT 901456228-7
CÓDIGO DE HABILITACION S.D.S. 1180137376-01
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**
X895D4134602

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.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Calle 62 Sur No 97B 22 Bosa Nova - Tropicana - Bogotá D.C.
Cel 3105302760 - Tel 7845348 - 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: 30/03/1999 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 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: _____

***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: _____

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 Centro Cuico

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: WPQ088

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 enteros o fraccionados

**CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN** | 06 04 2023 | Favorable | [X] | % De cumplimiento de la última inspección | 94 % |
| | | Favorable con requerimientos | [ ] | | |
| | | Desfavorable | [ ] | | |

**MOTIVO DE LA INSPECCIÓN**

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

Otro: [ ] Especifique:

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica



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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

| 1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 1.1 **Diseño sanitario del vehiculo.** (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** X | 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 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 lo observado al momento de la inspección al vehículo; se aclara que el propietario del producto no hace contacto electrónico para autoprecarse, no se observan productos para retirar

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Firma encargado de ntc

## 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 Adiva Mejia Cervantes | Nombre: |
| Tipo de documento: C | Tipo de documento: |
| Número de documento: 80 006 603 | Número de documento: |
| Profesión u oficio: Ingeniero en Saneamiento Ambiental | Profesión u oficio: |
| Firma: | Firma: |
| **PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN** | **TESTIGO** |
| Nombre: Diana Ruiz Sosa | 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. |

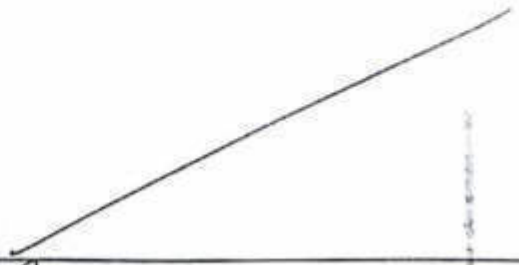
*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica



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<br>12 | 6 | 0 | UNIDAD DE CARGA EN BUEN ESTADO AL MOMENTO DE LA INTERVENCION<br>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<br>12 | 6 | 0 | ESTIBAS PLASTICAS EN BUEN ESTADO AL MOMENTO DE LA INTERVENCION UNIDAD DE FRIO EN FUNCIONAMIENTO CANASTILLAS PLASTICAS EN BUEN ESTADO.<br>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<br>13 | 6,5 | 0 | <br>C |
| 3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | X<br>4 | 2 | 0 | PRESENTA RECONOCIMIENTO MEDICO VIGENTE APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.<br>FECHA: MARZO 19 DE 2024<br>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<br>13 | 6,5 | 0 | UNIFORME DE MANIPULADOR ACORDE A LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR CON MANOS LIMPIAS Y UÑAS CORTAS<br>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 30.) | 6 | X 3 | 0 | PRESENTA PLAN DE CAPACITACION SIN EMBARGO CRONOGRAMA NO INDICA FECHAS DE CAPACITACIONES EN ENCUESTA MANIFIESTA CONOCIMIENTO C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 33 | La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta |
| 4. SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
| 4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.) | X 15 | 7,5 | 0 | VEHICULO LIMPIO AL MOMENTO DE LA INTERVENCION 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

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

## 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 omitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva. |
|---|---|---|---|---|
| 97 | 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: Se realiza formato de verificación de retorno de producto debido a que el vehículo transportador al momento de la inspección, no se evidencia producto objeto de dichas sanciones ni de transporte. Se socializan hallazgos, infografía 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 20 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 Mora | Nombre: HERNAN OMAR GIL MARTINEZ |
| Tipo de documento: Cedula | Tipo de documento: CEDULA |
| Número de documento: 1136111152 | Número de documento: 80090340 |
| Profesión u oficio: Tecnologo 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

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

Acta Número AS11E 709738

| E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: 06 | 06 | 2024 |
|---|---|---|---|

**IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO**

| ID vehículo: 11670 | Número de Inscripción: 39319 | Número de carpeta: 11670 |
|---|---|---|

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

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

Localidad: MARTIRES

UPZ: LA SABANA | Barrio: SAMPER MENDOZA

Nombre del propietario del vehículo: CARMEN LUCIA SOLANO BEITRAN

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 52971736

Correo electrónico para notificación* FRESCOR LTDA@HOTMAIL.COM

Dirección de Notificación: KR 64 3 70 | Teléfono: 4611911

Nombre del propietario del producto: FRESCOR LTDA

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 800251065-7

Correo electrónico para notificación* FRESCOR LTDA@HOTMAIL.COM

Dirección de Notificación: KR 64 3 70 | Teléfono: 4611911

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Clase de vehículo: CAMIONETA | Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2013 | Marca: FOTON | Placa: THH439

Sistema de refrigeración: SI [X] NO [ ]

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

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

Tipo de productos que transporta: PULPA DE FRUTA, PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, FRUTAS PROCESADAS

**CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN**

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | DD MM AAAA | Favorable [X] | % De cumplimiento de la última inspección | 100 % |
|---|---|---|---|---|
| | | Favorable con requerimientos [ ] | | |
| | | Desfavorable [ ] | | |

**MOTIVO DE LA INSPECCIÓN**

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

Otro: [ ] Especifique:

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica



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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

## 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 X | 6 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |
| **3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.) | 13 X | 6,5 | 0 | C |
| 3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | X 4 X | 2 | 0 | Presenta certificado médico vigente "Apto para manipular alimentos" Fecha: 19/Enero/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.) | 13 X | 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

| 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 X | 0 | Presenta soporte de capacitación continua y permanente Fecha: 14/Agosto/2023 . No presenta idoneidad del capacitador. C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 33 | La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta |

| 4. SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.) | 15 X | 7,5 | 0 | En el momento de la inspección el vehículo se encuentra limpio y en 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 |
|---|---|---|---|---|
| 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 X | | 0 | Temperatura unidad de carga: -2°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.) | 5 X | 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

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

Acta Número AS11E 709738

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % De cumplimiento | CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir) | | Nivel de cumplimiento |
|---|---|---|---|
| 97.1. | X | Favorable | 90-100% |
| | | Favorable con requerimientos | 60-89,9% |
| | | Desfavorable | <59,9% |

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

## IV. 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: la emisión del presente concepto no genera ningun costo. Se socializan hallazgos de la inspección y Decálogo de IVC. Se actualizan datos de cedula del vehiculo. En el momento no cuenta con producto, por lo que no se anexa acta de rotulado

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

NINGUNA LUIS ROMERO ROJAS

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

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA |
|---|---|
| Nombre: SANDRA MILENA BAYON JARAMILLO | Nombre: |
| Tipo de documento: Cédula | Tipo de documento: |
| Número de documento: 52979716 | Número de documento: |
| Profesión u oficio: TECNICO AREA SALUD | Profesión u oficio: |
| Firma: | Firma: |
| **PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN** | **TESTIGO** |
| Nombre: LUIS ROMERO ROJAS | 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: 1022330514 | Número de documento: |
| Cargo: Encargado ☐ Conductor X | Firma: |
| Firma: LUIS ROMERO ROJAS | |

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"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital