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

Acta Número AS21E 708117

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: 23 | 07 | 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 756905	Número de Inscripción: 36046	Número de carpeta: 756905
Razón social: FOOD BOX SAS		
Nombre del establecimiento: PUNTO DE VENTA PALO QUEMAO FOOD BOX		
NIT: 900540694 DV: 2	Sede: PALOQUEMAO	
Dirección: KR 24 22D 77		
Ubicación: NO APLICA		
Localidad: MARTIRES	UPZ: LA SABANA	
Barrio: SAMPER MENDOZA	Teléfonos 7719756	
Correo electrónico para notificación* LILIANA.ARBUSLA@FOODBOX.COM.CO		
Nombre propietario: FOOD BOX SAS		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 900540694-2	
Nombre representante legal: JUAN PABLO ACHINTE GIRALDO		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 75090129	
Dirección de notificación: CL 22C 24 30		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐	3632577	
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Intervención: EXPENDIO O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Establecimiento autorizado: SI ☒ NO ☐		
Número de trabajadores: 4	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 expende: Carne: Bovina ☐ Porcina ☒ Aves ☒ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☐ Otras especies: _____ Otro tipo de productos: SI ☒ NO ☐		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 25 07 2023	Favorable ☐ Favorable con requerimientos ☒ Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	77 %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el 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.

*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

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

Acta Número
AS21E 708117

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento 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 establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Critico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1. EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2 X	1	0	Se observan baldosas fracturadas en entrada de zona de descargue alrededor de carcamo. C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2 X	1	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3 X	1,5	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

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

Acta Número
AS21E 708117

Continuación 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Programa de Mantenimiento de Instalaciones** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1).	1	0,5	0 x	No se observa programa documentado C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de equipos y utensilios (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	2,5 x	0	No se observa olla para lavado de utens. bandejas, proceso se realiza en lavamanos. Se observan estibas rotas en área de almacenamiento en cuarto frío. C
2.2 **Condiciones de los equipos de conservación** (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25.26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	6	3 x	0	Se observa corrosión en base de difusor izquierdo en cuarto frío. C
2.3 **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0 x	No se observa programa documentado C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5.5	La calificación del bloque corresponde al 12% 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

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud (signos /lesiones)** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	6	3 x	0	Incapacidad hospitalaria Se evidencia formato de verificación de estado de salud de los manipuladores pero no se observa documento ejecutado 1 manipulador no presenta reconocimiento medico vigente C
Reconocimiento médico (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2	1 x	0	Presenta reconocimiento médico vigente de los manipuladores Liliana Ayala 25/10/2022 Evidelia Giraldo 22/03/2023 Juan de Dios Rincon 23/05/2023 Ronald Pulido 27/04/2023 C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3,11, 3.12, 3.14, 3.15. 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3 x	0	No se encuentra area identificada para que los manipuladores guarden sus objetos personales, se observan en segundo piso ubicados en los sillos C
3.4 **Dotación personal** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5 x	2,5	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
3.5 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	3	1,5 X	0	Presenta soporte de programa de capacitación pero estos no incluyen evaluaciones ni listas de asistencia. No se incluye en el temario Decreto 1500 de 2007 ni resoluciones 240 y 242 de 2013 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13 5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
REQUISITOS HIGIENICOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Recepción de materia prima** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6 X	3	0	C
4.2 **Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3 X	1,5	0	Presenta declaración de importación de producto C
4.3 **Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005.Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3 Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31)	3 X	1,5	0	No se realiza proceso en el establecimiento NA 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 4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.4 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32)	7 X		0	Sitio de almacenamiento: Mixto -0,3 Cuarto frio: 19,2°C C
4.5 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)	5	2,5 X	0	Se observan estibas rotas en mal estado C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,5	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)	6 X	3	0	No presenta soporte vigente de análisis de fuente En el momento de la visita se observa agua del acueducto C
5.2 **Residuos líquidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.4; Artículo 55: Numeral 20, 32)	3 X	1,5	0	C

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

Versión Interna Control Autorización Impresión (Dofa)

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

Acta Número AS21E 708117

Continuación 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.3 **Residuos Sólidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)	5	2,5 x	0	No se observa canecas en área de neveras de exhibición, la caneca está hacia la parte externa de las neveras C
5.4 **Control Integral de plagas** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)	6 x	3	0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12Resolución 3009/2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6	3 x	0	Se observa acumulo de polvo debajo de estibas en cuarto frio donde el producto no ha podido ser movido. C
5.6 **Soportes documentales** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2	1 x	0	No se esta aplicando de manera adecuada programa de limpieza y desinfección, residuos solidos y abastecimiento de agua. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18,5	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones del área de desposte o sección de desprese.** (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55: Numeral 32)	4 x	2	0	No se observa aseo en el establecimiento NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4	La calificación del bloque corresponde al 4% 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

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

Acta Número
AS21E 708117

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)	Nivel de cumplimiento	
71		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.
	X	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. REQUERIMENTOS 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

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se hace socialización de los hallazgos, integralidad de VSA, decalogo de IVC, estrategias de autoregulación no se socializa acuerdo 631 y 582 de 2015 y 510 de toma por el tipo de actividad del establecimiento. No se observa expendio de alerta sanitaria, se anexa acta de verificación a rotulado y temperatura

Por parte del establecimiento:

Ninguno Liliana Arrubla R.

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 23 del mes de 12 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

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

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Laura Tovar Ruedas	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 53062461	Número de documento:
Profesión u oficio: Medico Veterinario	Profesión u oficio:
Firma: Laura Tovar	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Liliana Patricia Arrubla Ramirez	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: 1.233.395.207	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma: Liliana Arrubla R.	

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

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

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

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

RESOLUCIÓN NÚMERO ASSC 9104 **DE FECHA** 18 de abril de 2023

"Por la cual se expide Autorización Sanitaria al establecimiento de comercio, dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles
PUNTO DE VENTA PALOQUEMAO FOODBOX
Identificado con el Nit. 900540694-2 , ubicado en la KR 24 22B 77
de la ciudad de Bogotá D. C."

LA SUBDIRECTORA DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA

En uso de sus facultades legales, en especial las conferidas por el Artículo 13 del Decreto No. 507 de 2013, y demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

Que el Decreto Nacional 1500 del 04 de mayo de 2007 indica en su **Artículo 35.** ***"Inscripción sanitaria de expendios y almacenamiento.*** *Todo establecimiento dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá inscribirse ante la entidad territorial de salud por medio de formulario Único de inscripción expedido por el Ministerio de la Protección Social. Esta inscripción no tendrá ningún costo. Una vez inscrito el expendio, la autoridad sanitaria competente, realizará visitas de inspección para verificar las condiciones sanitarias del establecimiento."*

Que a través de las Resoluciones 3009 de 2010; 240 y 242 de 2013 y 562 de 2016, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal, plantas de desposte, almacenamiento y comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles de la carne proveniente de las especies bovina, bufalina, porcina, aves de corral y chigüiro.

Que el Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016, modificado por el Decreto 1975 de 2019 del Ministerio de Salud y Protección Social estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional ante la autoridad sanitaria territorial y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).

Que la Resolución 2016041871 del 07 de octubre de 2016, del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA estableció un plazo de (2) años para que una vez otorgada la Autorización Sanitaria Provisional, el establecimiento cumpla lo establecido en el Decreto 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos - según la especie y poder solicitar ante la autoridad sanitaria territorial correspondiente la Autorización Sanitaria.

Que mediante el radicado de la SDS No. 23288 de fecha 9/06/2023
la(el) señora (señor) FOOD BOX SAS
actuando en calidad de propietario, identificado con NIT No 900540694-2 presentó solicitud de AUTORIZACIÒN SANITARIA para el establecimiento denominado PUNTO DE VENTA PALOQUEMAO FOODBOX
Nit. 900540694-2 , ubicado en KR 24 22B 77
de esta ciudad.

Que la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D.C. mediante acta de visita de "diagnóstico cumplimiento del Decreto No.1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles" Nro. AS19E702617 de fecha 12/04/2023 practicada al establecimiento acá identificado, estableció que el mismo cumple con todos los requisitos sanitarios exigidos en la norma.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

RESOLUCIÓN NÚMERO ASSC 9104 DE FECHA 18 de abril de 2023

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO. Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento PUNTO DE VENTA PALOQUEMAO FOODBOX , Nit. 900540694-2 de esta ciudad, ubicado en KR 24 22B 77 dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles , por haberse cumplido con la totalidad de los requisitos sanitarios obligatorios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 y demás normas reglamentarias, conforme lo expuesto en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTÍCULO SEGUNDO. La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D.C. verificará a través de las Visitas de Inspección, Vigilancia y Control si se mantienen las condiciones que dieron origen a la expedición de la presente autorización.

PARAGRAFO. En caso de incumplimiento se impondrá las medidas sanitarias de seguridad y las sanciones a que haya lugar, según lo señalado en los artículos 576 y siguientes de la Ley 9 de 1979 o las disposiciones que la modifiquen o sustituyan.

ARTÍCULO TERCERO. VIGENCIA. La presente resolución rige a partir de su notificación y contra la presente proceden el recurso de reposición en los términos del CPACA.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. al 18 de abril de 2023

SOL YIBER BELTRÁN AGUILERA

Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyecto: Mauricio Arturo Alarcòn Serrano
Nestor Javier Munca Cadena
Revisò: Nicolàs Quintero

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

Acta Número AS21E 706256

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE Fecha: 09 05 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 403969	Número de Inscripción: 27264	Número de carpeta: 403969
Razón social: NO APLICA		
Nombre del establecimiento: COMERCIALIZADORA DE CARNES BCT - EL		
NIT: 8082583 6 DV: 2	Sede: UNICA	
Dirección: KR 62C 57D 12 SUR LC1		
Ubicación: NO APLICA -1		
Localidad: KENNEDY	UPZ: CARUAJAL	
Barrio: GUADALUPE	Teléfonos: 3143824305	
Correo electrónico para notificación* ALEJANDROCAS20@HOTMAIL.COM		
Nombre propietario: JOSE ALEJANDRO CASTELLANOS GONZALEZ		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 80825836	
Nombre representante legal: NO APLICA		
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: NO APLICA	
Dirección de notificación: KR 62C 57D 12 SUR LC1		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 2201655		
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Intervención: EXPENDIO ALMACENAMIENTO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Establecimiento autorizado: SI [X] NO [ ]		
Número de trabajadores: 3	Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro: 3:00AM A 12:00 M	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [ ] Fin de semana [ ] Otro: LUNES A SABADO		
Tipo de productos que expende: Carne: Bovina [X] Porcina [ ] Aves [ ] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [ ] Otras especies: _____ Otro tipo de productos: Si [ ] NO [ ]		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	26 03 2022	Favorable	[ ]	73	%
		Favorable con requerimientos	[X]		
		Desfavorable	[ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

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 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.

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

*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

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1. EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2 X	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1 X	0	- UNION PISO PARED DE FORMA REDONDEADA DETERIORADA. - PISO CON ACUMULO DE RESIDUOS EN UNIDAD SANITARIA - BALDOSA ROTA EN PARED INFERIOR DE UNIDAD SANITARIA - ESPACIOS EN PARED ADYACENTE A BALANZA. C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1 X	0	TECHO DE CUARTO FRIO DE ALMACENAMIENTO CON PRESENCIA DE CORROSION C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1,5 X	0	- NO CUENTA CON SISTEMA DE SECADO DE MANOS EN AREA DE TRABAJO = EN UNIDAD SANITARIA - SUPERFICIE DE CASILLERO CON CORROSION - BORDE DE PORCYA CON BALDOSAS ROTAS. C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

Continuación 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Programa de Mantenimiento de Instalaciones** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1).	1	0,5	0 X	NO CUENTA CON PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5,5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	2,5 X	0	- ALGUNAS CANASTILLAS ROTAS - GANCHOS DE AREA CLIMATIZADA - CUARTO FRIO DE ALMACENAMIENTO CON PRESENCIA DE CORROSION - BASAJERA DE CUARTO FRIO DE ALMACENAMIENTO CON CORROSION C
2.2 **Condiciones de los equipos de conservación** (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	6	3 X	0	- TECHO CUARTO FRIO DE ALMACENAMIENTO CON PRESENCIA DE CORROSION - GANCHOS DE AREA CLIMATIZADA - CUARTO FRIO DE ALMACENAMIENTO CON PRESENCIA DE CORROSION - BASAJERA DE CUARTO FRIO DE ALMACENAMIENTO CON CORROSION C
2.3 **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0 X	NO CUENTA CON PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5,5	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud (signos /lesiones)** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	6	3 X	0	APARENTE BUEN ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - NO CUENTA CON MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE ESTADO DE SALUD. C
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2 X	1	0	RECONOCIMIENTOS MEDICOS 10 MARZO 2023. C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3,11, 3.12, 3.14, 3.15. 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6 X	3	0	C
3.4 **Dotación personal** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5 X	0	CAMISA CAMISA DE DOTACION CON BOLSILLOS POR LA CINTURA EXTERNOS. 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
3.5 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	3	1,5 X	0	ACREDITA PLAN DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE EN MANIPULACION DE ALIMENTOS. NO APLICAN CONOCIMIENTOS EN CUANTO A PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION Y DOTACION ADECUADA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción de materia prima** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6	3 X	0	REGISTROS DE RECEPCIÓN DE MATERIAS DE MATERIAS PRIMAS NO ESTAN EN PLA C
4.2 **Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3 X	1,5	0	AV PIZARRO LTDA 601 BOGOTA. C
4.3 **Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005.Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31)	3 X	1,5	0	NO REALIZAN ACTIVIDAD DE EMPAQUE Y ETIQUETADO NA C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.4 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32)	7 X		0	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO RES = 11,5°C C
4.5 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)	5	2,5 X	0	-GANCHOS Y BANDEJAS DE CUARTO DE ALMACENAMIENTO Y AREA CIRCUNDANTE CON PRESENCIA DE CORROSION C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18,5	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)	6	3 X	0	NO ACREDITA LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUE DE LAVADO DE TANQUE DE RESERVA DE AGUA POTABLE VIGENTE. -SE OBSERVA SUMINISTRO DE AGUA POTABLE AL MOMENTO DE LA INSPECCION C
5.2 **Residuos líquidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2,4; Artículo 55: Numeral 20, 32)	3 X	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

Continuación 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.3 **Residuos Sólidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)	5 X	2,5	0	C
5.4 **Control Integral de plagas** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.).	6 X	3	0	- ACREDITAN CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS - NO SE OBSERVAN PLAGAS AL MOMENTO DE LA INSPECCION C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12Resolución 3009/2010, Articulo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6	3 X	0	DEFICIENTES PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN PISO DE UNIDAD SANITARIA. C
5.6 **Soportes documentales** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2	1 X	0	PRESENTA PLAN DE SANEAMIENTO NO LO APLICAN EN CUANTO A PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION Y ESTA DESACTUALIZADO. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones del área de desposte o sección de desprese.** (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55: Numeral 32)	4	2 X	0	- GANCHOS DE AREA CLIMATIZADA CON PRESENCIA DE CORROSION NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
67,5%		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.
	X	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. REQUERIMENTOS 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

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE REALIZA VISITA DE IVC, SE SOCIALIZA LA NORMATIVIDAD VIGENTE, ESTRATEGIA DE AUTORREGULACION, MARCO NORMATIVO VIGENTE, MEDIDAS SANITARIAS, AL MOMENTO DE LA INSPECCION NO SE OBSERVAN PRODUCTOS OBJETO DE ROTULADO, NO SE SOCIALIZAN ACUERDOS 634/2015, 588/2015, 510/2014 Y AUCCI ESTABLECIMIENTO SOLO COMERCIALIZA CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES.

Por parte del establecimiento: x 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 09 del mes de 05 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: OSCAR ANDRES REINA CABRERA	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1006526297	Número de documento:
Profesión u oficio: MEDICO VETERINARIO	Profesión u oficio:
Firma: OSCAR REINA	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: JOSE ALEJANDRO CASTELLANOS GONZALEZ	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: 80825836	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐	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"

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

Impresión. Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner


BOGOTÁ
Negocios Saludables
Negocios Rentable$
Inicio / Solicite su visita / Consulte su
Formulario Preconsulta Solicitu
Su establecimiento ya
Si
No
Información Importante
Señor(a) JOSE ALEJANDRO CASTELLANOS GONZALES, su solicitud quedo registrada bajo el No. 89702, y está siendo validada por la entidad. Recuerde que puede consultar el estado de su solicitud con el siguiente número de Radicado 89702 en: https://conceptosanitario.saludcapital.gov.co/pages/consulta.php
Ante cualquier inquietud o novedad no dude consultar el portal de Autorregulación ó informar por medio de correo electrónico a: contactenos@saludcapital.gov.co
Cerrar
Entes de Control
Entes del Gobierno
Menú principal
Secretaría Distrital de Salud
9:36 a. m.
4/06/2024

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

Que mediante el radicado de la SDS No. 7907 de fecha 23/01/2019, el Señor (a) E ALEJANDRO CASTELLANOS GONZA actuando en calidad de propietario, Representante Legal o apoderado del establecimiento denominado COMERCIALIZADORA DE CARNES BET-EL , ubicado en 62C 57D 12 SUR L presentó solicitud de autorización sanitaria del mismo.

Que la Secretaría Distrital de Salud dando cumplimiento al artículo 5º capítulo III de la Resolución número 2016041871 del 07 de Octubre de 2016, del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, adelantó la visita de verificación del cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto No. 1500 de 2007, y diligenció el acta denominada *"diagnóstico cumplimiento del decreto No. 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles"* evidenciando que el establecimiento ya identificado cumple con los requisitos sanitarios exigidos.

En mérito de lo expuesto;

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento denominado COMERCIALIZADORA DE CARNES BET-EL , Ubicado en 2C 57D 12 SUR dedicado al Expendio de carne y productos cárnicos comestibles por encontrarse que cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios obligatorios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 y demás normas reglamentarias, de acuerdo con el acta de visita No. AS19S004645 de fecha 20/11/2019 , conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTÍCULO 2º SANCIONES: Si posterior a la presente autorización l Secretaría Distrital de Salud en uso de las facultades de Inspección Vigilancia Control (IVC), encuentra que se presentan condiciones sanitarias qu ponen en riesgo la inocuidad de los productos, se procederá a la aplicació de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar, sin perjuic de iniciar el proceso legal sancionatorio respectivo.

ARTÍCULO 3º RECURSO: Contra la presente resolución procede el recur

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

Resolución número ----733 del 30 JUN 2020

"Por la cual se expide Autorización Sanitaria a un establecimiento de comercio dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles"

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, D.C., en uso de sus facultades legales conferidas por el Decreto 507 de 2013 y en cumplimiento de la Ley 9 de 1979, el Decreto 780 de 2016, Decreto 1500 de 2007 con sus reglamentación vigente, el Decreto 1282 de 2016 y la Resolución 2016041871 del 07 de octubre de 2016, expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y

CONSIDERANDO

Que de acuerdo con el Artículo 35 del capítulo VI del Título II, del Decreto 1500 del 04 de mayo de 2007, le corresponde a la Entidad Territorial de Salud, realizar la inscripción sanitaria a todos los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles.

Que a través de las Resoluciones 3009 del 4 de agosto de 2010, 240 y 242 del 31 de Enero de 2013, así como la 562 del 25 de febrero de 2016 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos de los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal, plantas de desposte, almacenamiento y comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina, bufalina, porcina, aves de corral, de la carne proveniente del orden Crocodylia y de la carne de chigüiro.

Que mediante el Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016, el Ministerio de Salud y Protección Social estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las Entidades Territoriales de Salud.

Que de acuerdo con el Artículo 5, capítulo III de la Resolución número 2016041871 del 07 de Octubre de 2016, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, estableció el plazo (2 años) en los cuales debe el propietario, representante legal o apoderado para solicitar ante la Entidad Territorial de Salud correspondiente, la Autorización Sanitaria.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO 4° NOTIFICACIÓN: Notifiquese personalmente el contenido de la presente Resolución, en caso que no se pueda realizar la notificación personal, esta se hará por medio de aviso conforme a lo establecido en el Articulo 69 de Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO 5° VIGENCIA: La presente Resolución rige a partir de su notificación

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. a los 30 JUN 2020

DIANE MOYANO ROMERO
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública (E)

Proyectó: Marcela H

Notificación Personal Art. 67

Nombre del Notificado: Jose castellanos

Número de Identificación: 80825836

Fecha de Notificación: 16 de octubre del 2020

Hora: 11:00am

Notificado por: Daniela Rincon, Guillermo Urquijo
SUBRED SUR

Observaciones

Firma del Notificado:

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número AS05C 003294

E.S.E.: Subred Integrada de Servicios de Salud Sur Occidente | Fecha: DD 2 | MM | AAAA 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 333788	Número de Inscripción: AS0000052,81	Número de carpeta: 333788

Razón social: Colombiana de comercio SA. Siglas Cobeta SA y/o Alkosto

Nombre del establecimiento: Bodega y Miscelanea Alkosto

NIT: 890900943 -DV: 1 | Sede: Carrera 30

Dirección: KR 30 10 79

Ubicación: No aplica

Localidad: Puente aranda | UPZ: Zona Industrial

Barrio: Pensilvania | Teléfonos 4376868

Correo electrónico para notificación* legale cobeta.com.co

Nombre propietario: Colombiana de comercio S.A. siglas cobeta SA y/o Alkosto

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número documento: 890900943-1

Nombre representante legal: Uriel Moreno Cardozo

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número documento: 19444700

Dirección de notificación: KR 30 10 79

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 00331043

Línea de intervención: Alimentos Sanos y seguros

Intervención: Supermercados - Hipermercados - grandes Superficies

Tipo de establecimiento: Supermercado

Número de trabajadores: 60 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 7:00am - 9:00pm

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD 7 MM 09 AAAA 2023	Favorable ☐ / Favorable con requerimientos ☒ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	81,5 %

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el 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.

Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento 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 establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.)Artículo 33, Numeral 8.)	2	1 X	0	No se evidencia adecuada protección en área de descargue. en techos. No se evidencia adecuada hermeticidad en área de basuras. C
1.2 **Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1 X	0	Se evidencia pequeños huecos en pisos area de bodega de almacenamiento. C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1 X	0	No se evidencia adecuada protección en techos area de descargue. En area de exhibición de producto se evidencia techos con acumulación de polvo C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3	1,5 X	0	Se evidencia en baño de hombre con lavamanos deteriorados. En baño de mujeres se evidencia contenedores sin tapas. No se evidencia almacenamiento no manual en servicios sanitarios, en bodegas almacenamiento C
1.5 **Distribución y áreas** (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2	1 X	0	En area de adecuación fruver no cuenta con condición techo y sanitaria, en area de recepción. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5,5	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	3	1,5 X	0	Se evidencia canastillas y estibas en bodegas de almacenamiento con acumulación de suciedad. Se evidencia pisos de cuartos frios de congelados, carnes y frutas con acumulación de suciedad. C
2.2 **Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios** (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3 X	1,5	0	C
2.3 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	4	2 X	0	Se evidencia estibas en bodega de almacenamiento de material no higienico sanitario. -Madera- C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6,5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	5 X	2,5	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	0	en bodegas almacenamiento 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.)	6	3 X	0	Se evidencia personal manipulador sin protección adecuada de cabello. En área de selección de frutas se evidencia personal manipulador sin dotación adecuado para la actividad. Área de recuperación. C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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.)	3	1,5 X	0	Presenta plan de capacitación continua y permanente, sin embargo no se evidencia impacto en conceptos adquiridos en manejo de la dotación. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11,5	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	4 X	2	0	-Idoneidad- C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	7 X		0	C
4.3 **Control de proceso** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3 X	1,5	0	C
4.4 **Operaciones de envasado y embalaje** (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3 X	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 **Procedencia y requisitos legales** (Resolución 2674 de 2013 Art. 31parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	4 X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21	La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta	

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	4 X	2	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2 X	1	0	C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2 X	1	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	7 X		0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	2 X	0	Se evidencias pisos en áreas de almacenamiento y en muelle de ingreso con acumulación de suciedad. Se evidencia algunas canastillas en área de bodega con acumulación de polvo. Se evidencia pisos de cuartos fríos con acumulación de suciedad. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5 X	0	No se ejecuta en su totalidad ~~deberá de estibas~~ programa de limpieza y desinfección de áreas y equipos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones generales de almacenamiento.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	5	2,5 X	0	Se evidencia algunas estibas en áreas de almacenamiento con acumulación de suciedad C
6.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	10	5 X	0	No se evidencia una adecuada separación en cuarto frio de refrigerados de productos lacteos y carnes frias. Se evidencia algunas planillas de control de temperaturas de fruta de congeladores horizontales desactualizados. C
6.3 **Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	5	2,5 X	0	Se evidencia algunas estanterias con estibas en área de exhibición de material no higienico sanitario. -Madera- C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número **AS05C 003294**

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)	Nivel de cumplimiento	
73%		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.
	X	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

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: los hallazgos encontrados corresponde a lo evidenciado en la presente inspección sanitaria. No se socializa acuerdos 634-15 (acta vegetal usado) acuerdo 388-15 (carta y elementos, número de calorías información nutricional y sustancias de origen animal). Acuerdo 510-14 por actividad comercial

Por parte del establecimiento: No se presentan pendientes de alerta sanitaria.

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 22 del mes de Noviembre del año 2023 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: [illegible]	Nombre: [illegible]
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1073870148	Número de documento: [illegible]
Profesión u oficio: Ingeniera de alimentos	Profesión u oficio: MEDICO VETERINARIO
Firma:	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre: [illegible]	Nombre: Angello Francisco Avila Tellez
Tipo de documento: [illegible]	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: [illegible]	Número de documento: 1997167
Profesión u oficio: [illegible]	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]
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"

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
Invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**	
	Código: IVC-INS-FM114 | Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: TABIO-CUNDINAMARCA Fecha: 2023-10-25 Y 26 Acta No.: 6

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	900019374-8	Dirección:	VDA RIO FRIO OCCIDENTAL SEC ALCAPARRO FI VILLA DEL CARMEN
Razón Social :	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	Teléfonos:	3103291785
NIT - C.C.:	9000193748	Correo electrónico:	villaaura@hotmail.com
Representante Legal:	MARIA NANCY CASTRO MILLAN	Fax:	NO REPORTA
GTT:	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio:	7303-4259-23

Objeto de la visita : ***REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A GESTION DE RIESGO, CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA RESOLUCION 2674 DE 2013, DECRETO 616 DE 2006, RESOLUCION 2310 DE 1986, RESOLUCION 1804 DE 1989 Y DEMAS REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE***

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	64	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: NO

Subcategorías evaluadas: 1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA)

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA)	2.304.000 LITROS/AÑO

Subcategoría 1: 1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		En área de almacenamiento de producto terminado se evidencian entre luces en puerta.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Se evidencia capacidad de cuartos de almacenamiento de producto en proceso y producto terminado insuficiente, debajo de difusores y pegados a la pared, que impide circulación de operarios al interior de los cuartos de almacenamiento.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En el área de recepción de leche se evidencian varias baldosas sueltas y rotas.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		El baño de mujeres comparte ambientalmente (parte alta) con lockers
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		

1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se evidencia empozamientos de agua en area de producción
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**13**
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Àrt. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		No se garantiza la debida hermeticidad de la planta. algunos registros no garantizan el debido enfoque preventivo
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**18**
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					**10**
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	(ar) a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**18**
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se observa hacinado el cuarto destinado para tal fin. Se encuentra producto adicional en zona de despacho.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		Unica línea de producción de este producto, se evaluó en acta anterior con cumplimiento.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	(ar) a	7,5		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**12**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					85

Subcategorias	Puntajes
Subcategoría1	85
Subcategoría2	85
Subcategoría3	85
Subcategoría4	85
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorias evaluadas	4
Promedio total del porcentaje de	**85,13**

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? **SI**

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Subcategoría 1.1.1 (Leche UHT) XXXXXXXX 1.1/1.2/1.4/1.5/1.7/3.3/6.3/6.4 *Sucategoria 1.1.2 (Beb. lácteas y alim. lácteos) xxxxx* 1.1/1.2/1.4/1.5/1.7/3.3/6.3/6.4 *Subcategoria 1.5.1 (Quesos frescos) xxxxxx* 1.1-1.2-1.4-1.5-1.7-3.3-6.3-6.4 *Subcategoria 1.7.1 (Arequipe) xxxxxxx* 1.1-1.2-1.4-1.5-1.7-3.3-6.3-6.4

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

SE REALIZA VISITA EN ATENCIÓN A GESTIÓN DE RIESGO LISTADO PRIORIZADO CUARTO TRIMESTRE Y tOMA DE MUESTRAS (PLAN CONTROL OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS DURANTE LA VIGENCIA 2023 (DIRIGIDO A ESTABLECIMIENTOS VINCULADOS A IVC) - LECHE Y DERIVADOS)

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: JOSE ARTURO CARRILLO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO2

Firma:

Nombre: AMPARO TRUJILLO ZAMBRANO

Cargo: POFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTCO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: MARIA NANCY CASTRO MILLAN

Cargo: REPRESENTANTE LEGAL

C.C. 39.809.470

invima	'INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
1.1.2 BEBIDA LACTEA FERMENTADA Y ALIMENTO LACTEO	12000 LITROS/AÑO

Subcategoría 1: 1.1.2 BEBIDA LACTEA FERMENTADA Y ALIMENTO LACTEO

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		En área de almacenamiento de producto terminado se evidencian entre luces en puerta.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Se evidencia capacidad de cuartos de almacenamiento de producto en proceso y producto terminado insuficiente, debajo de difusores y pegados a la pared, que impide circulación de óperarios al interior de los cuartos de almacenamiento.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En el área de recepción de leche se evidencian varias baldosas sueltas y rotas.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		El baño de mujeres comparte ambientalmente (parte alta) con lockers
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se evidencia empozamientos de agua en area de producción
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)	**13**

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
Invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13			

	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**

	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		No se garantiza la debida hermeticidad de la planta, algunos registros no garantizan el debido enfoque preventivo
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20**% del valor total de la evaluación)					**18**

	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					**10**

	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 de 2013 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar (a)	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**18**

	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se observa hacinado el cuarto destinado para tal fin. Se encuentra producto adicional en zona de despacho.

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		ar	7,5		Ver analisis de rotulado general y nutricional para producto"Kumis semidescremado con dulce marca Portalac por 200 g" El tamaño de la tabla nutricional no cumple con el 25%
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		Car	7,5		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						**12**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						85

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
1.5.1 QUESO CAMPESINO, QUESO DOBLECREMA	135 TON/AÑO

Subcategoría 1: 1.5.1 QUESOS FRESCOS (NO MADURADOS)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		En área de almacenamiento de producto terminado se evidencian entre luces en puerta.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Se evidencia capacidad de cuartos de almacenamiento de producto en proceso y producto terminado insuficiente, debajo de difusores y pegados a la pared, que impide circulación de operarios al interior de los cuartos de almacenamiento.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En el área de recepción de leche se evidencian varias baldosas sueltas y rotas.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		El baño de mujeres comparte ambientalmente (parte alta) con lockers
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se evidencia empozamientos de agua en area de producción
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)	**13**

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13			

	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)				**15**

	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		No se garantiza la debida hermeticidad de la planta, algunos registros no garantizan el debido enfoque preventivo
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)				**18**

	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)				**10**

	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	(ar)	10		
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)				**18**

	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se observa hacinado el cuarto destinado para tal fin. Se encuentra producto adicional en zona de despacho.

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		ar	7,5		Ver analisis de rotulado ngeneral y nutricional para producto"Queso fresco semigraso semiduro marca Portala por 2500 g" El tamaño de la tabla nutricional no cumple con el 25%
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		(ar)	7,5		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						**12**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						85

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
Invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
1.7.1 AREQUIPE	4.8 TON/AÑO

Subcategoría 1: 1.7.1 AREQUIPE / DULCE DE LECHE / CARAMELOS DE LECHE

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		En área de almacenamiento de producto terminado se evidencian entre luces en puerta.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Se evidencia capacidad de cuartos de almacenamiento de producto en proceso y producto terminado insuficiente, debajo de difusores y pegados a la pared, que impide circulación de operarios al interior de los cuartos de almacenamiento.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En el área de recepción de leche se evidencian varias baldosas sueltas y rotas.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		El baño de mujeres comparte ambientalmente (parte alta) con lockers
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se evidencia empozamientos de agua en area de producción
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)	**13**

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13			

	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)				**15**

	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		No se garantiza la debida hermeticidad de la planta, algunos registros no garantizan el debido enfoque preventivo
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20**% del valor total de la evaluación)				**18**

	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)				**10**

	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	(ar) a	10		
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)				**18**

	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se observa hacinado el cuarto destinado para tal fin. Se encuentra producto adicional en zona de despacho.

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS						
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13			
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		ar	7,5		Unica línea de producción de este producto, se evaluó en acta anterior con cumplimiento.	
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		(ar)	7,5			
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15			
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						**12**	
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						85	

OFICIO COMISORIO No. 7303-4259-23

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
LACTEOS VILLA AURA S EN CS	VDA RIO FRIO OCCIDENTAL SC ALCAPARRO FI VILLA DEL CARMEN CUNDINAMARCA/TABIO

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 23 AL 27 DE OCTUBRE DE 2023, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
JOSE ARTURO CARRILLO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
AMPARO TRUJILLO ZAMBRANO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

* *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico (60) (1) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página webinstitucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá el día 20 DE OCTUBRE DE 2023

CLARO MANUEL COTES PINEDO
Coordinador grupo de trabajo territorial centro oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre Jeidy Castro
Cédula 1076623195
Cargo Dir. Planta.
Fecha 25 Octubre /2023

Od 26/2023

OFICIO COMISORIO No. 7303-0385-23

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
LACTEOS VILLA AURA S EN CS	VDA RIO FRIO OCCIDENTAL SC ALCAPARRO FI VILLA DEL CARMEN TABIO-CUNDINAMARCA

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 06 AL 10 DE FEBRERO DE 2023, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
ESMITH DEL CARMEN BASANTE BASTIDAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
XIRLY YALENA SOLANO BRITO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

* *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico (601) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página webinstitucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. **Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá el día 06 DE FEBRERO DE 2023

CLARO MANUEL COTES PINEDO
Coordinador grupo de trabajo territorial centro oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma Leidy Castro R
Nombre Leidy Jineth Castro R.
Cédula 1.076.623.145
Cargo Dir. Planta
Fecha 06-Feb-2023
07-Feb-2023

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: BOGOTA D.C | Fecha: 2023-05-25 | Acta Nº: 4

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8305108083-1	Dirección:	CR 81G No. 54A - 32 SUR BR EL CARMELO
Razón Social:	C.I. CARDENAS ASOCIADOS LIMITADA	Teléfonos:	3187402090 - 4971365
NIT - C.C.:	830510808-3	Correo electrónico:	full.frutas64@gmail.com
Representante Legal:	JUAN ANTONIO CARDENAS ACEVEDO	Fax:	NO REPORTA
GTT:	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio:	7303-1786-23

Objeto de la visita : ***Realizar visita de inspección sanitaria en atención a derecho de petición, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente, en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 3929 de 2013 y demás normatividad aplicable.***

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	3	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO		
Subcategorías evaluadas:	4.2.4 PULPAS O PURES DE FRUTAS SE EXCLUYEN LOS PRODUCTOS DE 4.1.3 Y 4.2.1		
Líneas de subcategoría del alimentos:	PULPAS DE FRUTAS	Volúmen / año	4000 kg / AÑO

Subcategoría 1: 4.2.4 PULPAS O PURES DE FRUTAS SE EXCLUYEN LOS PRODUCTOS DE 4.1.3 Y 4.2.1

Subcategoría 4.2.4: 1.2 - 1.3 - 1.4 - 1.6 - 1.8 - 2.2 - 2.3 - 2.4 - 3.1 - 3.3 - 3.4 - 4.1 - 4.3 - 5.1 - 5.2 - 5.3 - 5.5 - 5.

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1. 1.2. 1.3. 2.1. 2.3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Se comparte ambiente entre las áreas de lavado de fruta y despulpado, ya que no se cuenta con puerta al ingreso al área de despulpado; de igual manera, se comparte parte de pasillo que se usa para el ingreso de materia prima y salida de producto terminado.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	6		Se observa cruce de personal a las áreas de envasado, despulpado y despacho, ya que para ingresar a estas dos últimas, hay que transitar por el área de envasado; de igual manera, se comparte parte de pasillo que se usa para el ingreso de materia prima y salida de producto terminado.

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observan láminas desprendidas parcialmente y por secciones, en el área de lavado y desinfección. Se observa techo rugoso en diferentes áreas de la planta; de igual manera, se observa luz deficiente en el área de despulpado. Se observa signos compatibles con mohos en sección de pared en área de despachos contigua al cuarto frío y con acabado no sanitario.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		El lavabotas con que cuenta la planta es únicamente desinfección de calzado pero no se cuenta con sistema de limpieza del mismo, además no se cuenta con instrucitivo de su uso.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		El área de residuos sólidos se ubica contigua al área de recepción de materia prima, que cuando se abre esta puerta, se ventila al área de recepción de materia prima. No presentan registros de disposicion temporal y final.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**14**

2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se observa mesa con cabado de mada en su parte inferior; de igual manera, la dosificadora en el área de empaque no cuenta con tapa. No presenta soportes del material de equipos y utensilios en contacto con alimentos que den cumplimiento a la resolución 683 de 2012 y en los que se incluyan en la listas positivas que aplique.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Se observa signos de óxido en media caña del cuarto frío; igualmente se observa desprendimiento de pintura en techo de este cuarto y generación de escarcha del mismo. El programa no se ejecuta conforme a lo estipulado.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art 25	ar	10		El programa no se ejecuta coforme a lo descrito, ya que no se presentan soportes de verificación de los termómetros.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **18%** del valor total de la evaluación)					**10**

3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12,5		El kit que se muestra para la medición de cloro residual se encuentra vencido y además este no mide cloro residual sino el total para piscinas. No presentan análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13			
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3, Art 28 num 7		ar	12,5		No se presenta registros actualizados de hermeticidad y verificación de presencia y ausencia de plagas
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2, Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7		ar	12,5		Se observan jabones y desinfectantes sin rotulación completa. No se presenta procedimiento para manguera de dosificación para el producto terminado.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						13
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14		ar	17		No presentan evaluaciones de las capacitaciones realizadas en el año 2023.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.		a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12		ar	16,5		No presenta certificado médico de aptitud para manipular alimentos de uno de los operarios.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)						7
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10		ar	10		No presenta soportes que den cumplimiento a las resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 de plaguicidas y contaminates para las materias primas que aplique. No se registra la totalidad de insumos y materias primas en el respectiva formato.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4		ar	10		Se comparte ambiente entre las áreas de lavado de fruta y despulpado, ya que no se cuenta con puerta al ingreso al área de despulpado; de igual manera, se comparte parte de pasillo que se usa para el ingreso de materia prima y salida de producto terminado.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2		ar	10		Se controlan variables de proceso, pero no se registran (choque termico de frutas)
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.		a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013		ar	5		La ficha tecnica del material de envase (se corrige durante la visita), no describe el material, el fabricante no certifica grado alimento (inclusion de listas positivas, normatividad). El envasado se realiza en area abierta, el tanque colector no cuenta con tapa, el techo sobre esa àrea es rugoso.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art 23 y Res. 1619 de 2015		ar	10		No presenta procedimiento de peticiones, quejas y reclamos. Se evidencia ingreso de fruta con acidez por fuera de estandar, no se evidencia accion correctiva. Se socializa resolucion 1619 de 2015 para laboratorios contratados.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						11
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		No se demuestra la representatividad de la muestra segun el lote y/o criterio a evaluar, se socializa resolucion 1407 de 2022. No se observan acciones correctivas en caso de resultados rechazados por laboratorio o entidad reguladora. No presentan soportes de análisis de plaguicidas y contaminantes para el producto terminado de acuerdo a la resolución 3929 de 2013. Se evidencia registro de productos en cuarentena, no se describen esta acción cuarentena y su destino final
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		La vida útil no se encuentra información escrita que valide el tiempo asignado.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		Ver anexo para rotulado del arte del producto PULPA DE FRUTA LULO POR 1000 GRAMOS. El establecimiento se encuentra en trancisión a la normatividad de rotulado y etiquetado vigentes resolucion 810 de 2021 y 2492 de 2022.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	I	0	NO	Con los documentos presentados, no es posible realizar una trazabilidad completa, no presenta ejercicio de recall según procedimiento y de acuerdo a la naturaleza y condiciones de la empresa.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	ar	7,5		No se presentan registros de despacho de producto terminado
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					8
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					61

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	BOGOTA D.C	Fecha	2023-05-25	Acta No.	4

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	8305108083-1	Dirección	CR 81G No. 54A - 32 SUR BR EL CARMELO
Razón Social	C.I. CARDENAS ASOCIADOS LIMITADA	Teléfonos	3187402090 - 4971365
NIT - CC	830510808-3	Correo electrónico	full.frutas64@gmail.com
Representante Legal	JUAN ANTONIO CARDENAS ACEVEDO	Fax	NO REPORTA
GTT	CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio	7303-1786-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de inspección sanitaria en atención a derecho de petición, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente, en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 3929 de 2013 y demás normatividad aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	3	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en	SI
Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	4.2.4 PULPAS O PURES DE FRUTAS SE EXCLUYEN LOS PRODUCTOS DE 4.1.3 Y 4.2.1		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	PULPAS DE FRUTAS	Cantidad/Unidad de tiempo	4000 kg / AÑO

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-PM114 Versión: 08	Fecha de emisión: 2021/09/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría 1	61
Subcategoría 2	
Subcategoría 3	
Subcategoría 4	
Subcategoría 5	
Subcategoría 6	
Subcategoría 7	
Subcategoría 8	
Subcategoría 9	
Subcategoría 10	
Materias Primas	
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	**61**

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida**	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:
Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Subcategoría 4.2.4: 1.2 - 1.3 - 1.4 - 1.6 - 1.8 - 2.2 - 2.3 - 2.4 - 3.1 - 3.3 - 3.4 - 4.1 - 4.3 - 5.1 - 5.2 - 5.3 - 5.5 - 5.6 - 6.1 - 6.2 - 6.4 - 6.5 - 6.6

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

No aplica.

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

No aplica.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realiza visita en atención a solicitud por parte del interesado con radicado No. 20231076305 de fecha 24/03/2023. El establecimiento envían su producto a los comedores de las juntas comunales por lo que es una materia prima para el sector gastronómico; de igual manera, se presenta intención de trámite con número BPV-AXP-Y6WQ acerca de la renovación del registro sanitario con fecha de noviembre 2022, sin respuesta o radicado por parte de la entidad, el ID de seguimiento no arroja resultados en la pagina Invima. Durante la visita no se observan actividades productivas ya que el usurio indica estar saliendo de una intervención medica, se realizó producción hasta enero 2023.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:
Nombre: HAMARA DEL CARMEN CORTES SANCHEZ
Cargo: POFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTTC02

Firma:
Nombre: ESMITH DEL CARMEN BASANTE BASTIDAS
Cargo: POFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTTC02

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:
Nombre: Juan Cardenas
Cargo: RTP. Lega
C.C. 7945098 3.

Powered by CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23	

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) BOGOTA D.C, 2023/05/25
Nombre del Establecimiento C.I. CARDENAS ASOCIADOS LIMITADA
Identificación del Producto ARTE PULPA DE FRUTA LULO POR 1000 GRAMOS - SERVICIO GASTRONOMICO

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO. Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	0	Se describe el registro sanitario PSA-000134-2015, el cual se encuentra vencido; sin embargo, el establecimiento realiza el producto como materia prima para los comedores de las juntas comunales.
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	NA	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	THAMARA DEL CARMEN CORTES SANCHEZ	Nombre	ESMITH DEL CARMEN BASANTE BASTIDAS
C.C.	59.666.142	C.C.	27.222.480
Cargo	POFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	POFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTTCO2	Grupo o Dependencia	GTTCO2

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	Juan cardenas	Nombre	
C.C.	79450983	C.C.	
Cargo	Rep. Legal	Cargo	

Powered by CamScanner

app.invima.gov.co/citas/ticket.php

PULPA DE FRUTA

Nit de empresa: CI CARDENAS ASOCIADOS LTDA

E-mail: full.frutas64@gmail.com

Fecha de creación:2024-06-05 11:14:36

NIT o Identificación Empresa: 830510808
Nombre Completo Asistente 1: JUAN ANTONIO CARDENAS ACEVEDO
Tipo de documento 1: CC - Cédula de Ciudadanía
Número de documento 1: 79450983
E-mail 1: mrca.64@gmail.com
Teléfono de contacto 1: 3187402090
Nombre Completo Asistente 2 (opcional):
Tipo de documento 2:
Número de documento 2:
E-mail 2:
Teléfono de contacto 2:
Servicios del Grupo Alimentos y Bebidas: visitas para certificación de plantas de alimentos
Tipo de Consulta: Aclaración técnica o normativa general
Número de radicado inicial 1:
Número de radicado inicial 2:
Número de Expediente:

Solicitud de visita planta de produccion pulpa de fruta

De acuerdo a los requerimientos de la Ley 1581 de 2012 y a lo establecido en la política de tratamiento y

Detalles del Cita Actualizar esta pagina

ID de seguimiento:	3YL-8SE-RXDU
Cita Numero :	46343
Estado del Cita:	Nuevo
Creado en:	2024-06-05 11:14:36
Última Actualización:	2024-06-05 11:14:36
Categoria:	Cita para Alimentos y Bebidas
Respuestas:	0
Cambiar estado :	Cancelar Cita