

E.S.E.: SUBIED CENTRO OPTENTE Fecha: 11/07/2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 329479 Número de Inscripción: 889 Número de carpeta: 329479

Razón social: CARNES EL GRAN PARAISO C.G SAS

Nombre del establecimiento: CARNES EL GRAN PARAISO C.G

NIT: 901220203 Sede: UNICA

Dirección: KR 19 18 51 SUR LC 120-007

Ubicación: PIAZA DE MERCADO CARLOS F. RESIPEPO

Localidad: AUTOPIA MAYO UPZ: PEÑUELO

Barrio: PEÑUELO Teléfonos: 3134875550

Correo electrónico para notificación: CARNES EL GRAN PARAISO@gmail.com

Nombre propietario: CARNES EL GRAN PARAISO C.G SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 901220203-0

Nombre representante legal: CLAUDIA ELSY GUTIERREZ RUBIANO

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 51783279

Dirección de notificación: KR 19 18 51 SUR LC 120-007

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03372870

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: EXPEDIENTE AL VIGILANCIA DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Tipo de establecimiento: EXPEDIENTE DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Establecimiento autorizado: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 09 Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: —

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

Tipo de productos que expende: Carne: Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Productos cárnicos comestibles (Visceras) ☒

Otras especies: —

Otro tipo de productos: SI ☐ NO ☒

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA	Favorable	☐
	<u>15/07/2024</u>	Favorable con requerimientos	☐
		Desfavorable	☐

COPIA VALIDA PARA ASOMUCAF

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: <u>FECHA 21/06/2024</u> <u>SISSCO-2024-CE-010218</u>	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado: <u>—</u>
Solicitud oficial ☐ Número de radicado: <u>—</u>	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique: <u>—</u>		

EVALUACIÓN

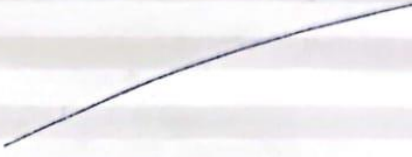
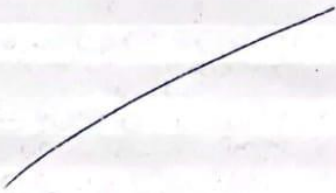
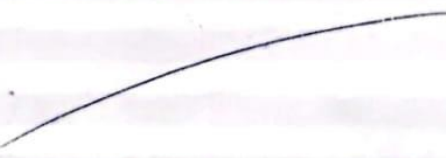
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica
Hoja 1/8

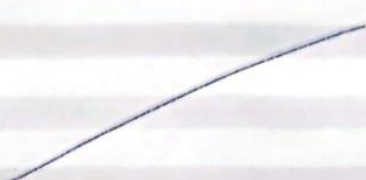
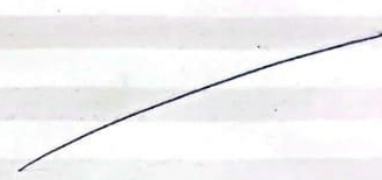
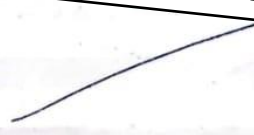
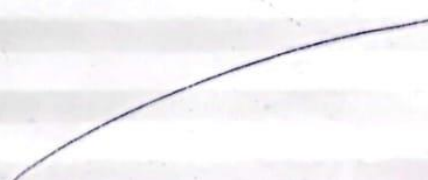
EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como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

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 X	0	SE ENCONTRAN ESPACIOS ABIERTOS HACIA EL EXTERIOR QUE ESTAN HECHOS DE METALICA Y TECHO EN PVC. EN LAS PAREDES Y MUROS, EN LAS VENTANAS, PUERTAS Y TANTO EN EL INTERIOR DE LAS PAREDES, EN LA PARTE ALTA DEL MURO AL ESTABLECIMIENTO.
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	LAS SUPERFICIES PAREDES Y PISOS NO SE ENCUENTRAN SELADOS EN SU TOTALIDAD. EN CUANTO TENDRAL DE RESIDUOS UBICADO EN LA PARRA DE TITICADO SE ENCONTRAN BOLSAS SIN POCETA, PESO CON PELIGROSIDAD Y CON PELIGRO DE CONTAMINACIÓN, DIFERENTE A LA RESIDUAL.
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	
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	

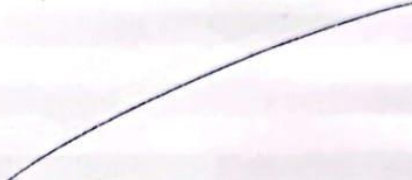
COPIA VALIDA PARA ASOMUCAF

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 X	0,5	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				8 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; Números 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Números 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Números 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5 X	2,5	0	SE EVIDENCIA MOTOR USADO EN CAVA, EN USO EN PIZET MUEL  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: Números 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Números 1, 6, 7, Artículo 130: Números 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Números 1.5, 2.1; Artículo 54: Números 7, 8; Artículo 55: Números 25, 26, 27)	6 X	3	0	 C
2.3 Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1 X	0,5	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				9,5 La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

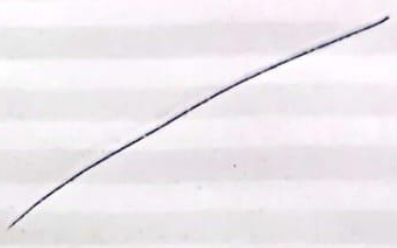
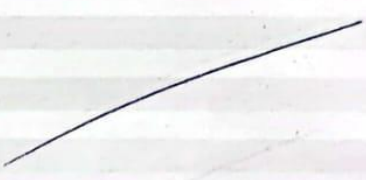
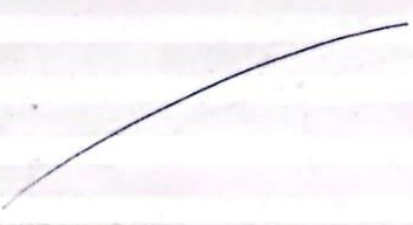
COPIA VALIDA PARA ASOMUCAF

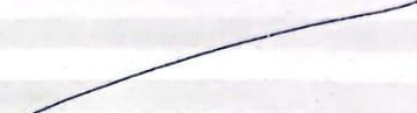
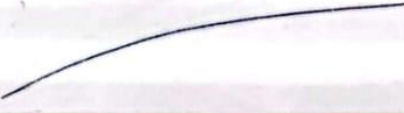
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud (signos /lesiones) (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	6 X	3	0	 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	 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 X	2,5	0	 C

COPIA VALIDA PARA ASOMUCAF

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 X	1,5	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 22				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 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	AGROINVERSIÓN LA PUDROSA RR SAS. - VODINOS SAS NICOL'S CAMPE POLLOS  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	 NA C

COPIA VALIDA PARA ASOMUCAF

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: Números 3, 5; Artículo 55: Números: 27, 32)	7 X		0	 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: Números 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 X	2,5	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		24	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: Números 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 X	0	NO CUENTAN CON DOCUMENTOS QUE VALIDE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE RESERVA DE AGUA COPIA VALIDA PARA ASOMUCAF 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

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	 C
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55; Numerales 12, 38)	6 X	3	0	 C
5.6 Soportes documentales (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2 X	1	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 25				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 desposte. (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	TEMPERATURA DEL ÁREA DE DESPOSTE 19.6 °C  NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 4				La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

COPIA VALIDA PARA ASOMUCAF

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
92,5	☒ Favorable	90-100%	
	☐ Favorable con Requerimientos	60-89,9%	
	☐ Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas

Número del acta de toma de muestras

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente con los requisitos 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 SOCIALIZA LA LEY 1437 DE 2011, MARCO LEGISLATIVO VIGENTE, LO SE CUIDARÁN PRODUCTOS OBJETO DE REGISTRO DE AUTORIZACIÓN DE ROTULADO, NOTA: NO SE PERMITE EL USO DE ANEXOS VIVOS AL ESTABLECIMIENTO, SE SOCIALIZAN MEDIDAS DE HACIENDA Y MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD DE ALIMENTO Y SE ATIENDE SOLICITUD CON MOTIVO DE SUSPENSIÓN DE LA LEY 1333 DE 2004.

Por parte del establecimiento: 020218 FECHA 13/08/2024. Y SE ANEXA ACTA

Ninguna Jonathan Cadenas

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 11 del mes de 09 del año 2024 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 a 48 horas hábiles de la visita.

COPIA VALIDA PARA ASOMUCAF

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: ALEXANDER ALVAREZ DIAZ

Tipo de documento: C.E.

Número de documento: 97754350

Profesión u oficio: FOTOLICITADOR FOTOGRAFIA

Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: JONATHAN CARLOS CADENAS GILIO

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

Número de documento: 80215162

Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒

Firma: Jonathan Cadenas

TESTIGO

Nombre:

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

Número de documento:

Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒

Firma:

Nombre:

Tipo de documento:

Número de documento:

Profesión u oficio:

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"

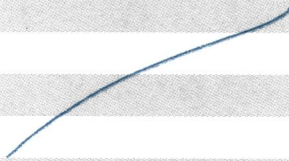
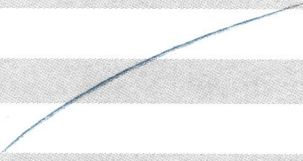
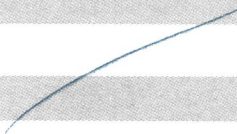
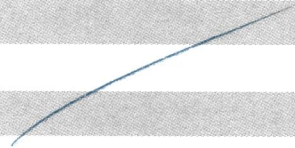
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrearán las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único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

Hoja 8/8

E.S.E.: Subred sur		Fecha: 09/11/2023		
CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO				
ID Establecimiento: 366030	Número de Inscripción: AS00705544	Número de carpeta: 366030		
Razón social: Makro Supermayorista S.A.S				
Nombre del establecimiento: Tienda Makro Villa del Rio Supermayorista				
NIT: 900059238 -DV: S	Sede: Villa del Rio			
Dirección: Kr 63 576 74 sur				
Ubicación: No aplica				
Localidad: Ciudad Bolívar	UPZ: Arboleda			
Barrio: San Cayetano	Teléfonos 6787676 / 3184561008			
Correo electrónico para notificación* notificaciones@makro.com.co				
Nombre propietario: Makro Supermayorista S.A.S				
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: 900059238-5		
Nombre representante legal: Nicolas Joany tubon Vanegas				
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: 98564070		
Dirección de notificación: Cl 192 19 12				
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 07554255				
Línea de intervención: Alimentos Sane y seguros				
Intervención: Supermercados - Hipermercados - Grandes Superficies				
Tipo de establecimiento: Hipermercado				
Número de trabajadores: 69	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:			
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	24 07 2023 DD MM AAAA	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	82 %
		Favorable con requerimientos ☒		
		Desfavorable ☐		
MOTIVO DE LA VISITA				
Programación ☒	Solicitud del interesado ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐		
Solicitud oficial ☐	Número de radicado:	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

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 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.)	X 2	1	0	 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	X 1	0	se evidencia en la parte baja de corredor de zona de cuartos fijas superficies deterioradas al igual que algunos medicamentos presenten deterioro. C
1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	X 2	1	0	 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.)	X 3	1,5	0	 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)	X 2	1	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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	^x 1,5	0	Se evidencian algunos estibas en área de almacenamiento de alimentos con superficies de difícil limpieza y desinfección, se evidencian algunos superficies de estanterías con desprendimiento de pintura
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.)	^x 3	1,5	0	
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)	^x 4	2	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

8,5

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.)	^x 5	2,5	0	
3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	^x 2	1	0	
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	^x 6	3	0	

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	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16	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	2	0	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		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	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	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 Procedencia y requisitos legales (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	X 4	2	0	<div>C</div>

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.)	X 4	2	0	<div>C</div>
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Números 5 y 10.)	X 2	1	0	<div>C</div>
5.3 Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Números 5, 6 y 7)	X 2	1	0	<div>C</div>
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 7		0	<div>C</div>

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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	0	Se evidencia algunos estiba, con acumulación de polvo en area de bodega <div>C</div>
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5	0	Se presenta plan de muestreo en programa de limpieza y desinfección no se aplica totalidad del procedimiento de limpieza y desinfección de estiba. <div>C</div>
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	x 2,5	0	Se evidencia en cuenta, fijas no cuenta con distanciamiento perimetral entre pared y producto apilado. Se evidencia señalización faltante y/o completa por area de cambio <div>C</div>
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.)	x 10	5	0	<div>C</div>
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	x 2,5	0	en area de bodega se evidencia una estiba con producto que no corresponde a esta area por naturaleza del producto <div>C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
89%	Favorable	90-100%	
	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: Se socializa acta de IUC, Acuerdos que no aplica para establecimiento por actividad económica 534/15 Manejo de aceite usado, 588/15 Información nutricional en menús. Acuerdo que aplica 570/14 Campaña de no consumo de Alcohol antiseptico anti-e industrial. No se
Por parte del establecimiento: evacuación productos relacionados en abito, sanitarios y en visita anterior se aplica acta ley 7335/09.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de 11 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: Fernando Andres Orozco		Nombre: Diana Carolina Diaz Vega	
Tipo de documento: CC		Tipo de documento: CC	
Número de documento: 77747773		Número de documento: 1022410956	
Profesión u oficio: Tecnico de la salud		Profesión u oficio: Medica veterinaria	
Firma:		Firma:	
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre: Gina Paola Mantilla Riveral / Lidia Verónica Rojas		Nombre: Edgar Orlando Siza Morales	
Tipo de documento: CC / CC		Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	
Número de documento: 1016006064 / 11014275339		Número de documento: 79398970	
Profesión u oficio: Medico veterinario / Tecnico en Saneamiento Ambiental		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, acarreará las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"



	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	BOGOTÁ D.C	Fecha	2024-05-16	Acta No. 2

DATOS GENERALES			
Código de Inscripción planta	NO REGISTRA	Dirección	CR 14 ESTE No 76D 23 SUR
Razón Social	HORTYPULPAS SAS	Teléfonos	3123533766 - 3112073543
NIT - CC	901108921-2	Correo electrónico	financiera@hortypulpas.com
Representante Legal	JOBANA PATRICIA ALVAREZ AFANADOR	Fax	NO REPORTA
GTT	Centro Oriente 2	Oficio Comisorio	7303-1180-22
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, 3929 de 2013 y demás aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN			
No. De empleados	5	La actividad Industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en	SI
Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	4.2.4 Pulpas o purés de frutas		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	4.2.4 Pulpas de fruta		Cantidad/Unidad de tiempo
			15 Ton/año

CV5

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	2024-05-16	Acta No.	2
--------------	-------------	-------	------------	----------	---

DATOS GENERALES			
Código de inscripción planta:	NO REGISTRA	Dirección:	CR 14 ESTE No 76D 23 SUR
Razón Social:	HORTYPULPAS SAS	Teléfonos:	3123533766 - 3112073543
NIT - C.C.:	901108921 - 2	Correo electrónico	financiera@hortypulpas.com
Representante Legal:	JOBANA PATRICIA ALVAREZ AFANADOR	Fax:	No tiene
GTT:	Centro Oriente 2	Oficio comisorio:	7303-1180-22

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, 3929 de 2013 y demás aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN			
Número de empleados:	5	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquinas:	NO		
Subcategorías evaluadas:	4.2.4 Pulpas o purés de frutas		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
4.2.4 Pulpas de frutas	15 Ton/año

Subcategoría 1:

4.2.4 Pulpas o purés de frutas

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	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	a	20		
1.3	El diseño de las 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	5		Se sigue presentando cruce de proceso entre área de recepción y alistamiento de materia prima, cocción, envasado, almacenamiento de producto terminado y despacho
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 evidencian los pisos deteriorados en la entrada del cuarto frío de almacenamiento de producto terminado
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 estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5, Art. 20, num. 6	ar	5		El filtro sanitario no es de paso obligatorio, se solicita estación de limpieza y desinfección obligatoria.

225

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	
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 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	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18
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		No presenta soportes de cumplimiento a la Resolución 683 de 2012 para los equipos y utensilios que están en contacto directo con alimentos.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	20.0		
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)					13
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 programa no contempla de manera específica las acciones correctivas para los valores por fuera de rango para cloro residual.
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	ar	12.5		El programa se encuentra desactualizado y no es acorde a las condiciones de la planta. No cuenta con canecas en áreas de proceso
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	a	16.0		
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		El programa se encuentra desactualizado y no es acorde a las condiciones de la planta
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12
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	20.0		
4.3	Estado de salud del personal manipulador 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

65

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		
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		Las fichas técnicas no se encuentran en su totalidad de materias primas. Los parámetros de aceptación y rechazo no se ajustan a la realidad de las materias primas.No presenta soporte al cumplimiento de las resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 para la totalidad de las materias primas que aplique.
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 observa cruce de procesos entre área de recepción y alistamiento de materia prima, cocción, envasado, almacenamiento de producto terminado y despacho
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	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16
6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		El tamaño de la muestra no está adecuado al volumen de producción
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		No presenta soporte de vida útil
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se observa producto almacenado pegado a la pared.
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 rotulado para PULPA DE FRUTA MANGO POR 1 KG MARCA HORTY PULPAS
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		No se evidencia procedimiento para Recall y manejo de devoluciones
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)					9
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					76

005

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		Página 3 de 3
	INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13
		Subcategorías	Puntuales
		Subcategoría1	76
		Subcategoría2	-
		Subcategoría3	-
		Subcategoría4	-
		Subcategoría5	-
		Subcategoría6	-
		Subcategoría7	-
		Subcategoría8	-
		Subcategoría9	-
		Subcategoría10	-
		Materias Primas	-
		Número de subcategorías	1
		Promedio total del porcentaje de	76
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: 1.3—1.4—1.6—2.2—3.1—3.2—3.4—5.1—5.2—6.1—6.2—6.3 - 6.4 - 6.5 --

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

Ninguna observación *Alv A L*

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realiza visita en atención a solicitud con radicado Invima 20243100139 de 31/01/2024

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: *[Firma]*
 Nombre: JANETH ELIANA GOMEZ ROJAS
 Cargo: Profesional Universitario
 Dependencia: GTT C02

Firma: *[Firma]*
 Nombre: MARTHA CAROLINA VARGAS SARMIENTO
 Cargo: Profesional Universitario
 Dependencia: GTT C02

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: *[Firma]*
 Nombre: JOBANA PATRICIA ALVAREZ AFANADOR
 Cargo: Representante Legal
 C.C.: 53.044.050

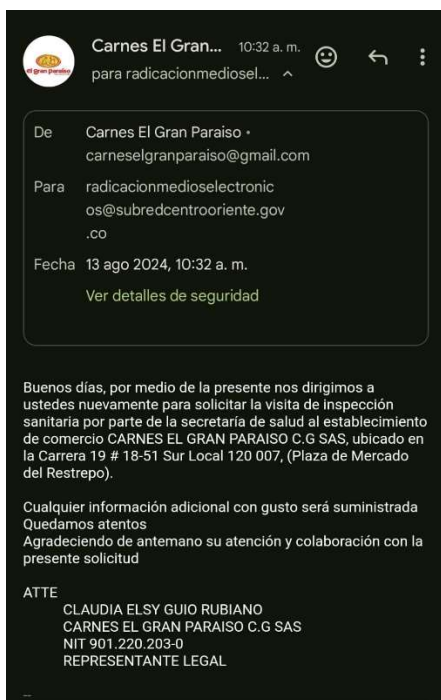
Bogotá D.C. Agosto de 2024

A QUIEN INTERESE

Asunto: SOLICITUD VISITA PARA CONCEPTO SANITARIO DE ESTABLECIMIENTO

CARNES EL GRAN PARAISO C.G SAS

Por medio de la presente nos dirigimos a ustedes para informar que el día martes 13 de agosto se hizo nuevamente la solicitud para la visita correspondiente para la expedición del concepto sanitario para el establecimiento CARNES EL GRAN PARAISO C.G. SAS. con NIT 901.220.203-0.



(solicitud del 13/08/2024)

Teniendo en cuenta que a la fecha de hoy no se ha recibido respuesta a la solicitud, nos dirigimos de manera presencial a la subred Centro Oriente para pedir por medio del formato que ellos expiden una nueva solicitud.

Nos indican que la visita se realizará en un lapso no mayor a 15 días hábiles a partir de la fecha de radicación.

A continuación enviamos copia de la solicitud presentada

SI99CO-2024-CE-021273
Fecha y Hora: 21/08/2024 11:36:00 a.m.
Clave: Mc10GbrgOS
Pasa A: Dirección de Gestión del Riesgo en Salud
Ingreso: Ventanilla
Asunto: SOLICITUD VISITA SANITARIA PARA CONCEPTO
Folios: 1

BOGOTÁ

**Subred Integrada de Servicios de Salud
Centro Oriente E.S.E.**

**SOLICITUD CONCEPTO SANITARIO ESTABLECIMIENTOS SUJETOS DE
INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL
AREA VIGILANCIA DE LA SALUD AMBIENTAL
SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.E.**

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:

Carnes El Gran Palaiso C.G. SAS

ACTIVIDAD ECONÓMICA / DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES:

47324723 / Expendio de Carne

DIRECCIÓN:

FECHA ÚLTIMA VISITA:

Carrera 19 #18-51 Sur Local 120007

HORARIO:

LOCALIDAD:

BARRIO:

7:00 AM A 4:45 PM

Antonio Nariño

Restrepo

TELÉFONO:

CORREO ELECTRONICO:

3134875550

carneselgranpalaiso@gmail.com

REPRESENTANTE LEGAL:

CÉDULA:

NIT:

Claudia Elsy Quiro R.

51.783.279

901.220.203-0

SU ESTABLECIMIENTO ESTA SELLADO O TIENE MEDIDA SANITARIA:

SI: _____ NO: X ACTA: _____

ATENTAMENTE

NOMBRE Y APELLIDOS:

CÉDULA:

Claudia Elsy Quiro R.

51.783.279

ANÓNIMO: ☐

DESCRIPCIÓN DE LA PETICIÓN: Solicitud de

Visita para expedición de Concepto Sanitario establecimiento

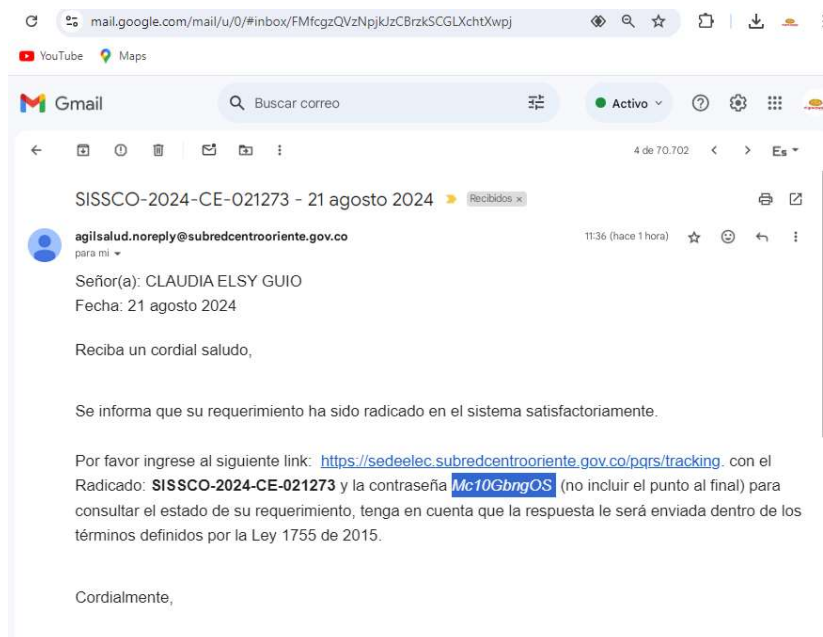
HORARIO DE ATENCIÓN LUNES A JUEVES 7 A 4 PM VIERNES 7 A 3:00 PM SEDR UPA SAN CRISTOBAL
CALLE 21 SUR 6 A 68 TEL 2801450 EXT 9020

 Subred Integrada de Servicios de Salud



BOGOTÁ

De igual forma anexamos el radicado satisfactorio que nos expidió la Subred centro oriente a la presente solicitud



Por favor ingrese al siguiente link: <https://sedeelec.subredcentroorientegov.co/pqrs/tracking>. con el Radicado: **SISSCO-2024-CE-021273** y la contraseña **Mc10GbngOS** (no incluir el punto al final) para consultar el estado de su requerimiento, tenga en cuenta que la respuesta le será enviada dentro de los términos definidos por la Ley 1755 de 2015.

SISSCO-2024-CE-021273

OBSERVACIONES

DOCUMENTOS

Medio de Ingreso *

Ventanilla

Tipo Solicitud *

Tiempo de Respuesta

14 Días

Asunto *

SOLICITUD VISITA SANITARIA PARA CON

Observaciones

¿Presenta Anexos?

En este radicado ya se establece un tiempo de respuesta de 14 días.

De antemano agradecemos la paciencia y comprensión que hasta el momento han tenido con nosotros frente a esta situación.

La presente se expide a los 21 días del mes de Agosto del año en curso. Cualquier información adicional que requieran con gusto será suministrada.

Atte

CLAUDIA. ELSY. GUIO. R.

CLAUDIA GUIO RUBIANO
REPRESENTANTE LEGAL
CARNES EL GRAN PARAISO C.G.SAS
NIT 901.220.203-0