Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06E 709620

E.S.E.: Usaquén Centro Oriente | Fecha: 04 | 12 | 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
117369	1500005944	117369

Razón social: LO TIENE

Nombre del establecimiento: NUEVO AMANECER

NIT: LO TIENE | Sede: UNICA

Dirección: AC 19 23 04 LC 50022

Ubicación: CENTRO COMERCIAL PLAZA DE HEROES DE PASQUILLA

Localidad: MARTIRES | UPZ: LA SABANA

Barrio: PASQUILLA | Teléfonos: 315 8195781

Correo electrónico para notificación*: SUPERNUEVOAMANECER@GMAIL.COM

Nombre propietario: LILIA INES PERCIA CARREÑO

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: 51 711 911

Nombre representante legal: LO TIENE

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: NO TIENE

Dirección de notificación: AC 19 23 04 LC 50022

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [ ] NO [X]

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE ALIMENTOS

Número de trabajadores: 3 | Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA: 12 12 2023	Favorable [ ] / Favorable con requerimientos [X] / Desfavorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	61,5 %

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.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

Powered by CamScanner

		EVALUACIÓN
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.)	4 X	2	0	El establecimiento se encuentra ubicado al interior de la plaza de Paloquemao en el sector en medios de los pasillos denominados Lacteos y Tornillos. C
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4 Y	2	0	Se observan pisos rotos en material no sanitario, perdida de continuidad en pisos del area de expendio. Se observa acumulo de suciedad en piso debajo de estibas. Paredes en ladrillo a la vista, material no sanitario. C
1.3 Techos, iluminación, ventilación y puertas (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4 Y	2	0	Techos en area de almacenamiento, se observa con desprendimiento de pintura por indicios de humedad. Tubo de electricidad donde se conecta una lampara incandescente se encuentra suelta y caida, presenta material ajeno. Ventanas ubicadas en los costados del establecimiento se observa con oxido y deterioradas. C
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	El personal hace uso de las unidades sanitarias ubicadas al interior de la planta. Cuenta con punto de lavado de manos de accionamiento no manual. Pedal de accionamiento suelto, se observa dotación completa. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10,5	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

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.)	7 Y	3,5	0	Superficies de entrepaños en los mismos de estibería de almacenamiento en material no sanitario. Estibas con acumulo de suciedad. Nevera con superficies con oxido. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3,5	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8	4 X	0	Se observa personal en aparente buen estado de salud. · Documenta medidas preventivas y correctivas frente a estado de salud. Acredita aptitud del personal para manipular alimentos. C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	· Presenta reconocimiento medico que acredita al personal como apto para manipular alimentos del 30.08.2024. C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8	4 X	0	El personal se observa haciendo uso de dotación en todas áreas. No se observa uso de dotación, elementos de protección personal, como cofia y tapabocas, ya que hacen reempaque y venta a granel de productos. C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5 X	0	· Presenta plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos. No aplican los conocimientos adquiridos durante las capacitaciones. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7	3,5 X	0	· Se observa señalización interna incompleta, en mobiliarios de expendio de productos a granel. C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4 X	0	· Inexistencia de estantería en material de sanitario. · Almacenamiento de equipos en desuso. Estantería con acumulación de polvo. Estibas insuficientes en áreas de almacenamiento. C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8	4 X	0	No llevan registro de temperatura de productos almacenados en nevera. T° Mantequilla - 6°C. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11,5	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5 Y	2,5	0	· Presenta soporte de lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable del 09.06.24. C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 Y	2,5	0	Se observa sifón destapado en área de expendio. C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4 Y	2	0	· Se observa clasificación de residuos, recipientes para la disposición de residuos debidamente dotadas y señalizadas. C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 Y		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6 Y	3	0	· Se observan deficientes prácticas de limpieza y desinfección en pisos y superficies de equipos y utensilios de área en mal estado de limpieza y desinfección. No implementa correctamente los programas de limpieza y desinfección. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 Y	1	0	· Presenta documentado el plan de saneamiento. No implementa correctamente el programa de limpieza y desinfección. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24,5	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Versión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06E 709620

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	
62,5		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.
	Y	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 ACTUALIZA DATOS DEL ESTABLECIMIENTO, SE SOCIALIZA ACTA, DECRETO 1192, ACUERDO 570 DE 2014 PREVENCION CONSUMO ALCOHOL INDUSTRIAL Y ANTISEPTICO, SE ANEXA ACTA DE ROTULADO DE PRODUCTOS DE TEMPORADA, NO SE EVIDENCIA PRODUCTO DE ALERTA SANITARIA, SE ANEXA ACTA DE ESPACIO LIBRE DE HUMO, SE REFUERZA EL AHORRO DE AGUA POR RACIONAMIENTO.

Por parte del establecimiento:

No
Hilda Ines Bedoya C.

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 12 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 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: Julia Fernanda Pinto Pérez.	Nombre: Olga Patricia Gudiño Hernandez
Tipo de documento: cedula	Tipo de documento: Cedula
Número de documento: 1018 417315	Número de documento: 51845645
Profesión u oficio: Medico Veterinario.	Profesión u oficio: Tecnologa en Saneamiento
Firma:	Firma: Olga Patricia Gudiño
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Hilda Ines Bedoya Cuervo.	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: 51 711 911	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐	Firma:
Firma: Hilda Ines Bedoya C.	

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, confor me 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"