Secretaría Dis...
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos *

Acta Número
ASI2C 709124

Localidad SUBA ENDEN SUROCCIDENTE Fecha 15 07 2024

CEDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento	Número de inscripción	Número de carpeta

Razón social EVEREST RM 8 SAS

Nombre del establecimiento EVEREST RM 8

NIT 901405570 - 4 Sede UNICA

Dirección CL 8F 81F 21

Ubicación NO APLICA

Localidad KENNEDY UPZ

Barrio VALLADOLID Teléfono 3183185109

Correo electrónico para notificación* EVEREST.RM8SAS@GMAIL.COM

Nombre propietario EVEREST RM 8 SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PPT ☐ PTP ☐ Número documento 901405570-4

Nombre representante legal RUBEN DARIO MEJIA GONZALEZ

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PPT ☐ PTP ☐ Número documento 79954038

Dirección de notificación CL 8F 81F 21

Posee la matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03276237

Línea de intervención ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención CAFETERIAS, PANADERIAS, FRUTERIAS

Tipo de establecimiento PANADERIA

Número de trabajadores 2 Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	———	Favorable ☑	% De cumplimiento de la última inspección	——— %
		Favorable con requerimientos ☑		
		Desfavorable ☑		

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 consentir esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/6

Secretaría de Salud
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
ASO2C 709124

EVALUACIÓN		
Incumplido	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 debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que implique que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I.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., Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	(2)			EL ESTABLECIMIENTO ESTÁ UBICADO EN LUGAR ALEJADO DE FOCOS DE INSALUBRIDAD. NO ES USADO COMO DORMITORIO. C
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2 Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	(2)			PISOS - PAREDES: SIN GRIETAS, RUGOSIDADES, SUPERFICIES EN COLOR CLARO, IMPERMEABLES LAVABLES, NO ABSORVENTES. DRENAJES: PROTEGIDOS POR REJILLAS. C
1.3 Techos, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	(2)			TECHO: SIN GRIETAS, SIN ACUMULACIÓN DE SUCIEDAD, RESISTENTE, LISO. ILUMINACIÓN: NATURAL Y ARTIFICIAL, INSTALACIONES CON LÁMPARAS PROTEGIDAS. 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.)	(4)			EL ESTABLECIMIENTO DISPONE DE SERVICIOS SANITARIOS CON MATERIAL HIGIÉNICO - SANITARIO SE MANTIENE LIMPIO Y CON DOTACIÓN DE IMPLEMENTOS REQUERIDOS PARA LA HIGIENE PERSONAL. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

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

BOGOTÁ

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.)	(5)			Los equipos y utensilios para el desarrollo de la actividad son de fácil limpieza y desinfección, resistentes al uso y a la corrosión, pueden permite la medición de temperatura. C
2.2 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)	(7)			Los equipos y utensilios son de acabados lisos, no porosos, no absorbentes y no poseen defectos o grietas donde puedan acumularse particulas de alimentos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	(7)			El establecimiento implementa medidas preventivas y correctivas necesarias, a fin de verificar el estado de salud de los manipuladores de alimentos. C
3.2 Reconocimiento Médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(2)			Los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico el cual emite la aptitud para manipular alimentos. 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.)	(7)			Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias. Vestimenta color claro tapa boca identificable de manos. C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9000
www.saludcapital.gov.co

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	O		EL PLAN DE CAPACITACIÓN SE ENCUENTRA INCOMPLETO FALTA LISTADO DE ASISTENCIA EVALUACIÓN DE IMPACTO. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Control de materias primas e insumos (Decreto 561 de 1984, Art. 60. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5. Artículo 35, Numerales 1, 2 e 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	(5)			PRESENTA DOCUMENTOS QUE SOPORTAN EL ORIGEN DE MATERIA PRIMA E INSUMO, PARA GARANTIZAR LA CALIDAD E INOCUIDAD. 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.)	(9)		0	EL ESTABLECIMIENTO PREVIENE LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS QUE HAYAN ESTADO EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, SE LAVAN Y DESINFECTAN. C
4.3 Manejo de temperaturas (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	(7)			LLEVA REGISTRO DE SEGUIMIENTO DE TEMPERATURA DE LA NEVERA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. C
4.4 Condiciones de almacenamiento (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 35, Numeral 9.)	(4)			LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SON ALMACENADOS EN UN SITIO SEGURO Y PROTEGIDO. NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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

5 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (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.)	7			EL ESTABLECIMIENTO DISPONE DE SUMINISTRO DE AGUA POTABLE EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA LAS ACTIVIDADES QUE REALIZA. SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA. C
5.2 Residuos líquidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4			SISTEMA DE DESAGÜE, PERMITE LA EVACUACIÓN RÁPIDA Y EFICIENTE DE LOS RESIDUOS LÍQUIDOS, EVITANDO EL CÚMULO DE AGUAS. 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 10, Numeral 11.)	4			CUENTA CON RECIPIENTES PARA LA DISPOSICIÓN TEMPORAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS, EN MATERIAL SANITARIO. C
5.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		D	NO SE EVIDENCIA EVIDENCIA DE PLAGAS O DAÑO OCASIONADO POR ÉSTAS, SE CUENTA CON MEDIDAS DE CARÁCTER PREVENTIVO PARA EVITAR SU APARICIÓN. C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7			CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN TODAS LAS ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS FALTAN REGISTROS DE SEGUIMIENTO DIARIO. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2			FALTA COMPLETAR EL DOCUMENTO FÍSICO DEL PLAN DE SANEAMIENTO E IMPLEMENTAR CADA PROGRAMA. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			285	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel: 364 0000
www.saludcapital.gov.co

BOGOTÁ

Secretaría de Salud
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Numero
ASOC 709121

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO		Nivel de cumplimiento	
73.5	X	Favorable	80-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
		Favorable con requerimientos	60-79,9%	
		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 cita 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 SOCIALIZAN HALLAZGO Y EVIDENCIADOS, SE REALIZA REQUERIMIENTO ACUERDO 631 DE 2015 REGLAMENTACIÓN DEL ACEITE VEGETAL USADO.
SE VERIFICA NORMA DE ROTULADO NTC 3 PROYECTO NACIONALES

Por parte del establecimiento:

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 15 del mes de JULIO del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, 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:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1033691643	Número de documento:
Profesión u oficio: TECNÓLOGA AMBIENTAL SHS	Profesión u oficio:
Firma:	Firma
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: RUBEN DARIO MEJIA 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: 79954035	Número de documento:
Cargo: Representante legal ✓ Propietario ☐ Encargado ☐	Firma
Firma: Ruben Dario Mejia Gonzalez	

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, en iniciará una investigación administrativa en salud, contra los titulares 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

BOGOTÁ