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 711575

E.S.E: SUBRED CENTRO ORIENTE — Fecha: 12 12 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 397003	Número de Inscripción: 11436	Número de carpeta: 397003
Razón social: POLLO FIESTA SA		
Nombre del establecimiento: POLLO FIESTA		
NIT: 860032450 9	Sede: 20 DE JULIO	
Dirección: KR 6 23 27 SUR		
Ubicación: NO APLICA.		
Localidad: SAN CRISTOBAL.	UPZ: 20 DE JULIO	
Barrio: SC 20 DE JULIO.	Teléfonos 3203672409.	
Correo electrónico para notificación*: DIRECTORE)@POLLO-FIESTA.COM		
Nombre propietario: POLLO FIESTA SA		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 860032450-9	
Nombre representante legal: JOHN HENRY RESTREPO		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 80416910	
Dirección de notificación: KR 6 23 27 SUR		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐	02082732.	
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:		
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			% De cumplimiento de la última inspección	
	11 09 2024	Favorable	☐		
		Favorable con requerimientos	☒		68 %
		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 suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital
Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Scanned with 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.

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	UNIONES PISO PARED. DEL CUARTO FRIO CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA, BOQUILLA CON DESGASTE EN PISO FRENTE A CUARTO FRIO. 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	BORDE DEL TECHO DE AREA DE EXPENDIO. CON PINTURA DETERIORADA C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Articulo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1,5 X	0	AREA DE LAVADO DE MANOS NO ESTA EN FUNCIONAMIENTO ESTAN HACIENDO USO DE AREA DE LAVADO DE UTENSILIOS. 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

Scanned with 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 X	0	NO IMPLEMENTAN DE FORMA EFECTIVA EL PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES. SEGÚN HALLAZGO. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	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	BASE DE APOYO DE NEVERA DE EXHIBICION CON PRESENCIA DE 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	CUARTO FRIO CON CONDENSACIÓN DE AGUA Y PARTE DE ATRAS DEL DIFUSOR CON ACUMULO DE RESIDUOS. C
2.3 **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5 X	0	CUENTAN CON PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS PERO NO SE IMPLEMENTA DE FORMA EFECTIVA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	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

Scanned with CamScanner

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 711575

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 DE OPERARIO NO CUENTAN CON DOCUMENTO DE MEDIDAS PREVENTIVAS Y/O CORRECTIVAS EN CASO DE ENFERMEDAD O LESION 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	SOPORTES MEDICOS VIGENTES DE ENE-JUN SEP 2024. APTO 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 REALIZAN ADECUADO LAVADO DE MANOS AL CAMBIO DE ACTIVIDAD. 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

Scanned with CamScanner

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.5 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 2.1.3, Artículo 68, Numerales 1, 2, 3, 5, Resolución 2492/2013, Artículo 14, Numeral 2, Artículo 132, Numerales 1, 2, 4, Resolución 2437/2013, Artículo 13, Numeral 2, Artículo 67, Numerales 1, 2, 4)	3	1,5 X	0	Cuentan con programa de capacitación pero no tiene en cuenta el perfil ocupacional ni cumple con los temas mínimos que exige la norma (manejo de residuos, plagas, [illegible] C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14,5		La calificación de cada bloque se obtiene de la suma de los ítems calificados como cumple

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 38, Numeral 1, 3, Artículo 41, Resolución 2003/2005/14 de 2003 (en las especies que aplique), Resolución 3803/2010, 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	Cuentan con formatos para recibidos de materia prima pero no se registran todos los productos de alto riesgo C
4.2 Trazabilidad (Decreto 1500/2007, Artículo 28, Numerales 1.2.2, Artículo 38, Numeral 5, Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 3.3, Artículo 55, Numeral 32.)	3 X	1,5	0	Pollo FIESTA SA. 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 3803/2010 Artículo 67 Numeral 32, Resolución 222/1999 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/o etiquetado NA C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090

Scanned with 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	T° -2°C REFRIGERADO. CONGELADO -18°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	CUENTAN CON AVISO. ALUSIVO A POLLO MARINADO PERO LOS REPORTES. NO SON FACILMENTE VISIBLES. A LOS USUARIOS. EN CUANTO A INFORMACION DE ROTULADO EN NEVERA DE EXHIBICION CUARTO FRIO CON CONDENSACION 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 X	3	0	SOPORTE DE LAVADO DE TANQUE VIGENTE REALIZADO EN AGOSTO 2024. C
5.2 **Residuos líquidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Articulo 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

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

Scanned with 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	2,5 X	0	NO REALIZAN ADECUADA SEPARACION DE LOS RESIDUOS EN AREA DE EXPENDIO. REGISTROS DE CONTROL NO OBJETIVOS. 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, Articulo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6	3 X	0	NO IMPLEMENTAN DE FORMA EFECTIVA LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS Y AREAS SEGUN HALLAZGOS, REGISTROS DE CONTROL NO OBJETIVOS. A LA REALIDAD. C
5.6 **Soportes documentales** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2	1 X	0	CUENTAN CON SOPORTE DOCUMENTAL DE SANEAMIENTO. PERO NO IMPLEMENTAN DE FORMA EFECTIVA LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS REGISTROS DE CONTROL NO OBJETIVOS A LA REALIDAD. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,5	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 REALIZAN ACTIVIDAD DE DESPOSTE Y/O DESPRESE. 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

Scanned with CamScanner

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 711575

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccionar con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
70,5		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 SOCIALIZAN HALLAZGOS, MARCO NORMATIVO, NO SE EVIDENCIA PRODUCTO DE NICHA SANITARIA, SE DAN CLARIDADES TECNICAS RESPECTO A PUNTOS MARCANDO REGISTROS DE CONTROL SE REALIZA ACTA DE ACTIVIDAD Y ACTA LEY 1335 DE 2009 SE SOCIALIZA VIGILANCIA INTENSIFICADA DE TEMPORADA FIN DE AÑO

Por parte del establecimiento:

SE COMPROMETEMOS HACER LAS TAREAS LO MAS PRONTO POSIBLE

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 19 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: JULIO BARRIA RUIZ	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1098644499.	Número de documento:
Profesión u oficio: MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: SANDRA MILENA AVILA CHAVEZ	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 52 732 461	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X	Firma:
Firma: SANDRA AVILA	

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

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

Scanned with CamScanner

RESOLUCION 2019041383 DEL 19 DE SEPTIEMBRE DE 2019

POR MEDIO DE LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN SANITARIA Y REGISTRO A UNA PLANTA DE BENEFICIO Y DESPRESE DE AVES

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Numeral 11 del Artículo 20 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012 y Resolución 242 de 2013, procede a otorgar Autorización Sanitaria y Registro a una planta de beneficio y desprese de aves, para lo cual tendrá en cuenta los siguientes:

I. ANTECEDENTES

El Decreto 1500 de mayo 4 de 2007, estableció el proceso de autorización sanitaria y registro de todos los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte y desprese para lo cual deben inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, solicitar visita de autorización sanitaria y el registro del establecimiento, para su funcionamiento.

De acuerdo con el capítulo V del título II del Decreto 1500 de 2007 le corresponde al Invima realizar la inscripción, autorización sanitaria y registro de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese.

El Decreto 2270 de 2012, estableció que el Invima expedirá la correspondiente autorización sanitaria a las plantas de beneficio animal, desposte y desprese que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el presente decreto y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

A través de Resolución 242 de 2013, expedida por el Ministerio de la Salud y Protección Social, se estableció el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de aves, plantas de desprese y almacenamiento y comercialización, expendio, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Mediante Resolución 2013010990 del 2013, el Invima, estableció los lineamientos para la Inscripción y Autorización Sanitaria ante el INVIMA, de los establecimientos de beneficio animal, desposte y desprese.

Mediante Resolución No. 2017006411 del 17 de febrero de 2017, el INVIMA concedió Autorización Sanitaria Provisional al establecimiento POLLO FIESTA S.A identificado con NIT 860032450-9 para el beneficio y desprese de aves.

RESOLUCION 2019041383 DEL 19 DE SEPTIEMBRE DE 2019

POR MEDIO DE LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN SANITARIA Y REGISTRO A UNA PLANTA DE BENEFICIO Y DESPRESE DE AVES

II. DE LA SOLICITUD

Mediante el oficio con radicado No. 20191064624 de fecha 8 de abril de 2019, el señor Jorge Luis Moros Reyes con cédula de ciudadanía 8.704.818 actuando en calidad de representante legal de **POLLO FIESTA S.A** ubicado en la carrera 68D No 12-37 de Bogotá, solicitó visita de Autorización Sanitaria.

III.CONSIDERACIONES

En cumplimiento a lo estipulado en la Resolución 2013010990 del 2013, se surtió la revisión documental de la solicitud presentada por el establecimiento para la autorización sanitaria y se programó la respectiva visita de verificación.

Este Instituto en visita de inspección realizada los días 16, 17 y 18 de septiembre de 2019, verificó el cumplimiento total de los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 242 de 2013, descritos en el acta y formatos que forman parte integral del presente acto administrativo, de la planta de beneficio y desprese de aves **POLLO FIESTA S.A.**

Conforme a lo anterior una vez realizada la evaluación documental, así como la visita de verificación de los requisitos sanitarios de la petición allegada, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -Invima,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: CONCEDER AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento **POLLO FIESTA S.A,** identificado con NIT. 860032450-9, para el beneficio y desprese de aves, ubicado en la carrera 68D No 12-37 de Bogotá., por encontrarse que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 242 de 2013, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTÍCULO SEGUNDO: REALIZAR el Registro en el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos comestibles al establecimiento **POLLO FIESTA S.A.,** identificado con NIT. 860032450-9, para el beneficio y desprese de aves, ubicado en la carrera 68D No 12-37 de Bogotá, bajo el Código de Inscripción INVIMA **073AD.**

ARTICULO TERCERO: Asignar la inspección oficial permanente, conforme a los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y Resolución 242 de 2013. Se asignará mínimo un (1) Inspector Oficial del Invima por turno de ocho (8) horas al

RESOLUCION 2019041383 DEL 19 DE SEPTIEMBRE DE 2019

POR MEDIO DE LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN SANITARIA Y REGISTRO A UNA PLANTA DE BENEFICIO Y DESPRESE DE AVES

establecimiento **POLLO FIESTA S.A.**, de acuerdo con el volumen de sacrificio de aves.

PARÁGRAFO: A partir de la fecha de la notificación del presente acto administrativo, el representante legal del establecimiento **POLLO FIESTA S.A.** deberá realizar solicitud ante el Invima para la prestación del servicio de inspección oficial permanente en plantas de beneficio bajo Decreto 1500 de 2007, con el pago de la tarifa correspondiente, la cual se encuentra en el manual tarifario vigente en la página web del Invima, de acuerdo con los procedimientos establecidos por este Instituto.

ARTICULO CUARTO: El establecimiento deberá contar con personal necesario para realizar la solicitud de reconocimiento y aprobación de los inspectores auxiliares, conforme a lo establecido en la Resolución 2016037870 del 26 de septiembre de 2016. El número de inspectores auxiliares necesarios, de acuerdo con el volumen de sacrificio diario de aves, para el establecimiento **POLLO FIESTA S.A.**, deberá ser de tres (03) inspectores auxiliares.

PARÁGRAFO: Una vez se obtenga el reconocimiento y aprobación de los profesionales, técnicos o tecnólogos como inspectores auxiliares, conforme a los lineamientos establecidos por el Invima, se procederá a su inscripción en el listado oficial de inspectores auxiliares y mediante oficio se comunicará dicho reconocimiento al Representante Legal del establecimiento.

ARTICULO QUINTO: Conforme al estado sanitario verificado durante la visita, el Invima establece que los productos pueden destinarse a consumo NACIONAL. El establecimiento cuenta con un plazo no mayor a (6) seis meses para obtener la certificación donde conste que tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP, por parte de la autoridad sanitaria competente, previa solicitud del interesado.

ARTICULO SEXTO: Si en uso de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, el Invima evidencia que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad del producto o se evidencia cualquier violación al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, se procederá a cancelar el registro mediante acto debidamente motivado contra el cual proceden los recursos de acuerdo a lo establecido en el artículo 74 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

RESOLUCION 2019041383 DEL 19 DE SEPTIEMBRE DE 2019

POR MEDIO DE LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN SANITARIA Y REGISTRO A UNA PLANTA DE BENEFICIO Y DESPRESE DE AVES

ARTICULO SÉPTIMO: **NOTIFICAR** personalmente al representante legal ó apoderado del establecimiento **POLLO FIESTA S.A.,** identificado con NIT. 860032450-9 del contenido de la presente resolución; si no se pudiere realizar la notificación personal, se enviará aviso conforme a lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO OCTAVO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante el Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO NOVENO: La presente resolución rige a partir de la fecha ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 19 de septiembre de 2019

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Elaboró: Andrés Vásquez De Velasco
Revisó: Ricardo Javier Rodríguez Berbesi
Revisó: Verónica Del Castillo

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 AS21N 009418

E.S.E.: Subred norte		Fecha: DD	MM AAAA

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 529050	Número de Inscripción: 1014	Número de carpeta: SSAPL-13-853
Razón social: no aplica		
Nombre del establecimiento: el imperio de las carnes muñoz		
NIT: 80513666 8	Sede: unica	
Dirección: Kr 56b 131 52		
Ubicación: no aplica		
Localidad: suba	UPZ: 024	
Barrio: ciudad jardin norte	Teléfonos 479 6880	
Correo electrónico para notificación* carnesdelimperio@hotmail.com		
Nombre propietario: Armando roberto muñoz juan		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 80 513 666	
Nombre representante legal: no aplica		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: no aplica	
Dirección de notificación: Kr 56b 131 52		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 0093288		
Línea de intervención: alimentos inocuos 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:		
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 01 04 2021	Favorable ☐ Favorable con requerimientos ☒ Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	67 %

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

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

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	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	0	piso zona de corte en mal estado 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	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	1,5	0	C

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

SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

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	no implementa programa de mantenimiento de instalaciones C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8,5	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	0	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	0	C
2.3 **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

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

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	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	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	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	0	C

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

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	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	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	1,5	0	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	1,5	0	NA C

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

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		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; 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	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: 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	0	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	1,5	0	C

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

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	0	C
5.4 **Control Integral de plagas** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.).	6	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	0	C
5.6 **Soportes documentales** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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	0	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

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 expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21N 009418

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
98,5	X	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.
		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 ANEXAN FOTOS:

Por parte del establecimiento:

SIN DUDAS

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 05 del mes de 06 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, 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: Andrés Fernando Acevedo Acevedo	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 91 529 301	Número de documento:
Profesión u oficio: medico veterinario zootecnista	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Armando Roberto Muñoz Junio	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: 80 513 668	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

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

Resolución número - - - 1498 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.

Que mediante el radicado de la SDS No. 3486 de fecha 18/10/2019, el Señor (a) ARMANDO ROBERTO MUÑOZ JUNCO actuando en calidad de propietario. Representante Legal o apoderado del establecimiento denominado EL IMPERIO DE LAS CARNES MUÑOZ , ubicado en KR 59B 131 57 LC 2 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 EL IMPERIO DE LAS CARNES MUÑOZ , Ubicado en KR 59B 131 57 LC 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. AS19N000346 de fecha 18/10/2019 , conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

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

ARTÍCULO 3º RECURSO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaria Distrital de Salud, dentro de los diez (10) dias siguientes a

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

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

ARTICULO 4° NOTIFICACIÓN: Notifíquese 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 Artículo 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 Armando Roberto Muñoz

Número de Identificación 80513666

Fecha de Notificación 17/10/2020

Hora 8:05 am

Notificado por Hans Kassner Veterinario

CC 80513666 Subred Norte

Observaciones

Firma del Notificado

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas

Acta Número
AS04N 048619

E.S.E.: Subred Norte — Fecha: 08 | 01 | 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
406904	AS00083106	SASUCP-1-11

Razón social: Inversiones Cpez SAS

Nombre del establecimiento: Distribuidora de Pescados y Mariscos Cpez

NIT: 901204411 DV 9 — Sede: Unica

Dirección: KR 93 128F 04

Ubicación: No Aplica

Localidad: Suba — UPZ: El Rincón

Barrio: El Rincón — Teléfonos 3112284908

Correo electrónico para notificación*: hercopu@hotmail.com

Nombre propietario: Inversiones Cpez SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☑ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número documento: 901204411 - 9

Nombre representante legal: Hernando Contreras Puentes

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número documento: 80421671

Dirección de notificación: KR 93 128 F 04

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 01028857

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Expendio de Pescado y productos de Mar

Tipo de establecimiento: Expendio de pescado y productos de Mar

Número de trabajadores: 9 — 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	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	12 01 2024	Favorable	☐		75,25 %
		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 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

Scanned with 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.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y construcción** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2 X	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos paredes y drenajes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75 X	0	Se evidencia baldosas de piso rotas al ingresar, antes de ingresar al cuarto o cava de congelación. C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5 X	0,75	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	3	1,5 X	0	Se evidencia sistema pedal en mal funcionamiento en segundo piso. y no cuenta con implemento para secado de manos. C

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

Scanned with CamScanner

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7,75	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.)	6	3 X	0	Se evidencia empaque de puerta de nevera roto, deteriorado. C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	6 X	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	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 aparente. (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6	3 X	0	No cuenta con protocolo de medidas preventivas y correctivas en caso de Accidentes, heridas o enfermedades infectocontagiosas en manipuladores C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4 , Artículo 35 Numeral 5.)	6	3 X	0	Se evidencia personal manipulador manipulando alimento sin tapabocas C

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

Scanned with CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	5	2,5 X	0	Se evidencia plan de capacitacion, pero falta reforzar capacitadores en temas relacionados a limpieza y desinfeccion. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 561 de 1984, Artículo 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5 X	2,5	0	C
4.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)	2,5 X	1,25	0	C
4.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5 X	1,25	0	C
4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8 X		0	C
4.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	3 X	0	Se evidencian puntos muertos de difícil acceso en cuarto frio o cava de congelacion con o que carecen de limpieza y en empaques de pueto de nevera. C

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

Scanned with CamScanner

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4 X	2	0	Planilla de programa limpieza y desinfección no concuerda con lo evidenciado al momento de la visita y no presento planilla de verificacion de programa control integral de plagas, programa residuos Solidos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8 X	4	0	C
5.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 4.	9 X	4,5	0	NA C
5.3 **Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.)	8 X	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6. REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Artículo 73. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 parágrafo 2. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005;)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

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

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número **AS04N 048619**

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)	Nivel de cumplimiento	
81,25%		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 diviisión medidas racionamiento de agua para mejorar nivel embalse, y recomendaciones para prevenir o mitigar problemas de Salud público; Al momento de la Visita no cuenta con producto para verificacion de información de rotulados.

Por parte del establecimiento:

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 08 del mes de 10 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: Daniel leonardo Pinzón Muñoz	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1049602154	Número de documento:
Profesión u oficio: Médico Veterinario	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Mercedes Contreras Puente	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 80421671	Número de documento:
Cargo: Representante legal X 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

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

Scanned with CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-11-27; 2024-11-28; 2024-11-29

DATOS GENERALES

Razón social	COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS COMLEMO SAS
Dirección	KM 7 VI ZIPAQUIRA NEMOCON VDA EL MORTIÑO
Subcategorías	1.1.1;1.9.1;1.8.1
Línea(s)	LECHE UHT ENTERA Y DESLACTOSADA;BEBIDA LACTEA;AVENA

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	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		Se evidencian elementos en desuso en el exterior de la planta junto a cestillos y en las diferentes areas de proceso ya que algunos estan en mantenimiento. Sifon con rejilla no sanitaria en area UHT. Entreluces en bodegas de almacenamiento de producto terminado en laterales de las puertas y en parte superior, al igual que en bodega de materiales de empaque en las ondulaciones de las tejas. Lo anterior puede facilitar el paso o anidamiento de plagas
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 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	5		El proceso de esterilizacion se realiza en la misma area de embalaje de producto terminado
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		La puerta de acceso al area de UHT se comunica directamente con el exterior. Se evidencia empozamiento en pasillo de bodega de almacenamiento temporal de materiales de empaque y en area de esterilizacion junto al filtro 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	ar	5		Cuenta solamente con dos baterias sanitarias para damas y tres para caballeros. Los baños presentan suciedad en el piso y sanitarios.
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	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	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 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		Los termometros de los tanques de leche higienizada no estan indicando correctamente la temperatura.
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	ar	10		No presenta certificado de calibracion para el termometro del laboratorio. Los códigos asignados a los equipos de medición no se encuentran unificados con los reportados en los certificados de calibración y verificación, ni vinculados a las hojas de vida de los equipos, por tanto, se dificulta hacer la trazabilidad.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,63

No.	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		No todos los tanques de agua estan identificados, en planta de tratamiento se evidencia rebose de agua en tres tanques de captacion y deficiencias de limpieza en el exterior de los mismos
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	a	25		
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 evidencian deficiencias de limpieza en anjeos y parte alta de paredes sobre los pasteurizadores, al igual que en escaleras que conducen a la bodega de materias primas secas y en pisos de los sanitarios
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	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.	ar	16,5		Se evidencian chaquetas de calle y colores oscuros del personal contratista guardados en un mueble en pasillo frente al area de embalaje, quien nos atiende manifiesta que estas se usan debido al frio. El personal de bodega de producto terminado, de almacen de materias primas y de materiales de empaque cuenta con uniformes no claros
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)					8,35

No.	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 se garantizan todas las condiciones higiénico sanitarias durante la recepción de la leche (parágrafo art. 23 Decreto 616 de 2006) debido a que el área de recibo no cuenta con techo y se observa piso rugoso en algunos tramos con encharcamiento. No se realiza seguimiento fisicoquimico a todos los proveedores de leche toda vez que no toman muestras a cada una de ellos en el recibo de leche en fincas. No se cuenta con todos los Registros Unicos de Vacunacion contra Aftosa ni con los Certificados de Inscripcion ante el ICA de los proveedores de leche. (art. 23 Decreto 616) El programa de evaluacion de proveedores de leche se encuentra desactualizado, no se ejecuta en su totalidad, no contempla actividades de prevencion de la adicion de adulterantes en la leche, no cuentan con procedimiento escrito de limpieza y desinfeccion de equipos de ordeño ni de tanques de enfriamiento.
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		El proceso de esterilizacion se realiza en la misma area de embalaje 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	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		Se observa almacenamiento de producto en proceso (leche termizada) en carrotanque (tracto mula) sin control de temperatura ni sistema de agitacion (num 6 art. 27 Decreto 616 de 2006)
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		No se da cumplimiento al término de 10 días bajo condiciones de almacenamiento de las contramuestras para liberación de producto envasado a 35°C y 55°C, la liberación se realiza al cuarto día debido a capacidad de almacenamiento (observacion repetitiva acta 14/11/23). El documento denominado "instructivo de metodologia analitica fisicoquimico", no define el alcance, está desactualizado, no se ejecuta conforme a lo previsto y no se ajusta a la realidad de la empresa. El laboratorio no da cumplimiento a la Resolucion 1619 de 2015 respecto a los estandares de calidad en salud publica.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**13,00**

No.	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	ar	12,5		De acuerdo a los registros presentados de pruebas de plataforma se evidencian algunos fuera de los rangos establecidos, sin observaciones y sin resaltar dentro de los mismos. La empresa ha sido objeto de resultados rechazados repetitivos y ante los mismos no presenta plan correctivo y de mejoramiento, desarrollado e implementado. La frecuencia de análisis para adulterantes en leche cruda no es suficiente en relación con el número de rutas y los antecedentes de resultados no conformes. No esta realizando prueba de fosfatasa. Se evidencia registro PM-FOR-0018 (para analisis fisicoquimico de leche cruda) donde se incluye leche termizada no siendo claro. No se evidencia concepto de evaluacion del laboratorio interno por parte del Invima (observacion repetitiva acta 14/11/23)
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	a	15		

6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LECHE LARGA VIDA SEMIDESCREMADA - DESLACTOSADA MARCA FRESCAMPO
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Durante el ejercicio de trazabilidad para el producto leche UHT entera marca De La Cuesta, lote 281, fecha de vencimiento 5 enero 2025, se evidencia que no es posible realizar trazabilidad completa ya que no presentan carta de control de temperatura que genera el equipo (esterilizador) en medio magnetico, sin embargo, presentan registro manual con anotaciones cada media hora. Quien atiende la visita manifiesta que esto se debio a un problema en el suministro de energia electrica, presentan cartas de control de los ultimos 6 meses las cuales estuvieron disponibles durante la visita. No presentaron registro de accion correctiva ante el problema presentado (inprovisto) con el fin de recuperar la información que se encuentra guardada en PLC del equipo.
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)					12,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**74,98**

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-11-27; 2024-11-28; 2024-11-29

DATOS GENERALES

Razón social	COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS COMLEMO SAS
Dirección	KM 7 VI ZIPAQUIRA NEMOCON VDA EL MORTIÑO
Subcategorías	1.5.1;1.7.1
Línea(s)	QUESOS FRESCOS;AREQUIPE

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	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		Se evidencian elementos en desuso en el exterior de la planta junto a costillos y en las diferentes areas de proceso ya que algunos estan en mantenimiento. Entreluces en bodegas de almacenamiento de producto terminado en laterales de las puertas y en parte superior, al igual que en bodega de materiales de empaque en las ondulaciones de las tejas. La tuberia ubicada en segundo piso de area de queso doble crema no tiene proteccion del ambiente exterior. Lo anterior puede facilitar el paso o anidamiento de plagas.
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 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	5		El área en que se ubica el tanque de pasteurización lenta de la leche para elaboración de quesos y la marmita abierta para elaboración de arequipe, es la misma en que se ubica la tina que recolecta el suero generado tanto en la elaboración de queso doble crema como campesino.Aunque el establecimiento indica que las actividades se realizan en tiempos diferentes no existen registros de la hora en que se realizan. El diseño de las areas de proceso de queso doble crema no permite un flujo secuencial,ya que todas las actividades de cuajado , hilado , moldeo , enfriamiento y empaque de queso doble crema se realiza en la misma area, el area de lavado de moldes para queso doble crema no tiene sepracion fisica completa de areas de proceso de queso doble crema
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		Los pisos del área de elaboración de queso doble crema presentan deterioro de las juntas y desprendimiento de baldosas causando empozamientos de agua.
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		Cuenta solamente con dos baterias sanitarias para damas y tres para caballeros. Los baños presentan suciedad en el piso y sanitarios.
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		En cava de de enfriamiento de queso doble crema se observa que los condensados caen directo a piso,al igual que los residuos de lactosuero que se genera en la operacion de escurrido y moldeo de queso campesino lo que genera empozamiento de estos
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)	14,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 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		El diseño de algunos mesones ubicados en el área de elaboración de queso doble crema presenta aristas a 90°. En hiladora 1 de quesos se observan puntos de soldadura con borde irregular y limaduras en aspas y escamas de color blanco en superficie interna de tanques. Puntos de soldadura con borrida irregular en agidator de tanque pulmon de leche en segundo piso de area de queso doble crema. Se observan algunos puntos de soldadura con borde irregular en mokles de queso campesino. En marmita de arequipe se evidencian tornillos y arandelas en brazo de aspas y parte inferior de aspas con desprendimiento de material.
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	ar	10		No presenta certificado de calibracion para el termometro del laboratorio. Los códigos asignados a los equipos de medición no se encuentran unificados con los reportados en los certificados de calibración y verificación, ni vinculados a las hojas de vida de los equipos, por tanto, se dificulta hacer la trazabilidad.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,63

No.	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		No todos los tanques de agua estan identificados, en planta de tratamiento se evidencia rebose de agua en tres tanques de captacion y deficiencias de limpieza en el exterior de los mismos
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	a	25		
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 evidencian deficiencias de limpieza en escaleras que conducen a la bodega de materias primas secas y en pisos de los sanitarios
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	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.	ar	16,5		El personal de bodega de producto terminado, almacen de materias primas y materiales de empaque cuenta con uniformes no claros
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)					8,35

No.	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 se garantizan todas las condiciones higiénico sanitarias durante la recepción de la leche (parágrafo art. 23 Decreto 616 de 2006) debido a que el área de recibo no cuenta con techo y se observa piso rugoso en algunos tramos con encharcamiento. No se realiza seguimiento fisicoquimico a todos los proveedores de leche toda vez que no toman muestras a cada una de ellos en el recibo de leche en fincas. No se cuenta con todos los Registros Unicos de Vacunacion contra Aftosa ni con los Certificados de Inscripcion ante el ICA de los proveedores de leche. (art. 23 Decreto 616) El programa de evaluacion de proveedores de leche se encuentra desactualizado, no se ejecuta en su totalidad, no contempla actividades de prevencion de la adicion de adulterantes en la leche, no cuentan con procedimiento.escrito de limpieza y desinfeccion de equipos de ordeño ni de tanques de enfriamiento.

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		El área en que se ubica el tanque de pasteurización lenta de la leche para elaboración de quesos y la marmita abierta para elaboración de arequipe, es la misma en que se ubica la tina que recolecta el suero generado tanto en la elaboración de queso doble crema como campesino. Aunque el establecimiento indica que las actividas se realizan en tiempos diferentes no existen registros de la hora en que se realizan. El diseño de las areas de proceso de queso doble crema no permite un flujo secuencial ya que todas las actividades de cuajado , hilado , moldeo , enfriamiento y empaque de queso doble crema se realiza en la misma area, el area de lavado de moldes para queso doble crema no tiene sepracion fisica completa de areas de proceso de queso doble crema
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		Para el proceso de quesos frescos en las etapas posteriores de recibo y filtracion de leche cruda no se tienen establecidas medidas efectivas para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños. En los formatos de registros para el control de temperatura del tratamiento termico de leche para queso campesino se registra el tiempo total de dura el proceso desde que se inicia el calentamiento pero no se registra el tiempo de sostenimiento de la temperatura de pasteurización. No se presenta validación del tratamiento termico a la que es sometida la cuajada en la etapa de hilado bajo condiciones de proceso de queso doble crema que realiza la planta a fin de garatizar destruccion de patogenos de interes para el tipo de producto. Se tiene establecido en la etapa de pasteurizacion de leche cruda destinada para el proceso de queso campesio las variables de temperatura a 85 °C y tiempo de sostenimiento de 15 minutos, de este no se presenta validación bajo condiciones de proceso a fin de garatizar destruccion de patogenos de interes para el tipo de producto.
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		No se cuenta con area exclusiva para envasado de queso doble crema
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		El documento denominado "instructivo de metodologia analitica fisicoquimico", no define el alcance, está desactualizado, no se ejecuta conforme a lo previsto y no se ajusta a la realidad de la empresa. El laboratorio no da cumplimiento a la Resolucion 1619 de 2015 respecto a los estandares de calidad en salud publica
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**11,00**

No.	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	ar	12,5		De acuerdo a los registros presentados de pruebas de plataforma se evidencian algunos fuera de los rangos establecidos, sin observaciones y sin resaltar dentro de los mismos. La empresa ha sido objeto de resultados rechazados repetitivos y ante los mismos no presenta plan correctivo y de mejoramiento, desarrollado e implementado. La frecuencia de análisis para adulterantes en leche cruda no es suficiente en relación con el número de rutas y los antecedentes de resultados no conformes. No esta realizando prueba de fosfatasa. Se evidencia registro PM-FOR-0018 (para analisis fisicoquimico de leche cruda) donde se incluye leche termizada no siendo claro. No se evidencia concepto de evaluacion del laboratorio interno por parte del Invima (observacion repetitiva acta 14/11/23) . En el plan de muestreo no se incluyen analisis de conservante en arequipe con el fin de verificar cumplimiento de dosis maxima de uso establecida en Resolucion 2310 de 1986 articulo 47 literal b
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	nr	7,5		Se evidencia producto terminado ubicado bajo los difusores sin proteccion
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	N.A.	15		Se realiza analisis de rotulado a LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LECHE LARGA VIDA SEMIDESCREMADA - DESLACTOSADA MARCA FRESCAMPO
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
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)					12,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 2					**71,98**

Invima	INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-11-27; 2024-11-28; 2024-11-29

DATOS GENERALES

Razón social	COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS COMLEMO SAS
Dirección	KM 7 VI ZIPAQUIRA NEMOCON VDA EL MORTIÑO
Subcategorías	1.1.2
Línea(s)	YOGUR;KUMIS

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	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		Se evidencian elementos en desuso en el exterior de la planta junto a cestillos y en las diferentes areas de proceso ya que algunos estan en mantenimiento. Lo anterior puede facilitar el paso o anidamiento de plagas.
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 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	a	10		
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		Cuenta solamente con dos baterias sanitarias para damas y tres para caballeros. Los baños presentan suciedad en el piso y sanitarios.
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 .	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	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 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	ar	10		No presenta certificado de calibracion para el termometro del laboratorio. Los códigos asignados a los equipos de medición no se encuentran unificados con los reportados en los certificados de calibración y verificación, ni vinculados a las hojas de vida de los equipos, por tanto, se dificulta hacer la trazabilidad.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,50

No.	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		No todos los tanques de agua estan identificados, en planta de tratamiento se evidencia rebose de agua en tres tanques de captacion y deficiencias de limpieza en el exterior de los mismos
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	a	25		
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 evidencian deficiencias de limpieza en escaleras que conducen a la bodega de materias primas secas y en pisos de los sanitarios
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	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.	ar	16,5		El personal de bodega de producto terminado, almacen de materias primas y materiales de empaque cuenta con uniformes no claros
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)					8,35

No.	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		Se evidencian colorantes almacenados en segundo piso en area de reactivos de laboratorio. No se garantizan todas las condiciones higiénico sanitarias durante la recepción de la leche (parágrafo art. 23 Decreto 616 de 2006) debido a que el área de recibo no cuenta con techo y se observa piso rugoso en algunos tramos con encharcamiento. No se realiza seguimiento fisicoquimico a todos los proveedores de leche toda vez que no toman muestras a cada una de ellos en el recibo de leche en fincas. No se cuenta con todos los Registros Unicos de Vacunacion contra Aftosa ni con los Certificados de Inscripcion ante el ICA de los proveedores de leche. (art. 23 Decreto 616) El programa de evaluacion de proveedores de leche se encuentra desactualizado, no se ejecuta en su totalidad, no contempla actividades de prevencion de la adicion de adulterantes en la leche, no cuentan con procedimiento escrito de limpieza y desinfeccion de equipos de ordeño ni de tanques de enfriamiento.
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	ar	10		Se tiene establecido en la etapa de pasteurizacion de la mezcla de leche y azucar destinada para el proceso de yogur las variables de temperatura a 85 °C y tiempo de sostenimiento de 15 minutos, de este no se presenta validación bajo condiciones de proceso a fin de garantizar destruccion de patogenos de interes para el tipo de producto y reduccion de flora banal
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		El documento denominado "instructivo de metodologia analitica fisicoquimico", no define el alcance, está desactualizado, no se ejecuta conforme a lo previsto y no se ajusta a la realidad de la empresa. El laboratorio no da cumplimiento a la Resolucion 1619 de 2015 respecto a los estandares de calidad en salud publica
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**14,00**
No.	**6. VERIFICACIÒN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Critico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		De acuerdo a los registros presentados de pruebas de plataforma se evidencian algunos fuera de los rangos establecidos, sin observaciones y sin resaltar dentro de los mismos. La empresa ha sido objeto de resultados rechazados repetitivos y ante los mismos no presenta plan correctivo y de mejoramiento, desarrollado e implementado. La frecuencia de análisis para adulterantes en leche cruda no es suficiente en relación con el número de rutas y los antecedentes de resultados no conformes. No esta realizando prueba de fosfatasa. Se evidencia registro PM-FOR-0018 (para analisis fisicoquimico de leche cruda) donde se incluye leche termizada no siendo claro. No se evidencia concepto de evaluacion del laboratorio interno por parte del Invima (observacion repetitiva acta 14/11/23). No se presentan resultados de laboratorios del contenido de conservantes en mermeladas de frutas utilizada como materia prima de yogurt a fin de verificar que cumple con la dosis maxima de uso a la Resolución 4125 de 1991 y a la vez cumplimiento del principio de transferencia de este aditivo en el producto terminado establecido en la Resolución 2606 de 2009 articulo 8 numeral 2.
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 evidencia producto terminado ubicado bajo los difusores sin proteccion
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	N.A.	15		Se realiza analisis de rotulado al producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LECHE LARGA VIDA SEMIDESCREMADA - DESLACTOSADA MARCA FRESCAMPO
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
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)					**12,00**
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 3					**79,85**

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
AS05S 002415

E.S.E.: Subred Sur

Fecha: 17 09 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 366030	Número de Inscripción: AS0010555 44	Número de carpeta: 366030
Razón social: Makro Supermayorista S.A.S		
Nombre del establecimiento: Tienda Makro Villa del Rio Supermayorista		
NIT: 900059238 5	Sede: Villa del Rio	
Dirección: Kr 63 59 G 74 Sur		
Ubicación: No aplica		
Localidad: Ciudad Bolivar	UPZ: Arborizadora	
Barrio: San Cayetano	Teléfonos 6781616 / 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	
Nombre representante legal: Nicolas Joany Tobon Vanegas		
Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐	Número documento: 9856 4010	
Dirección de notificación: Cl 192 19 12		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI☒ NO☐ 01554255		
Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros		
Intervención: Supermercados - Hipermercados, Grandes superficies		
Tipo de establecimiento: Hipermercado		
Número de trabajadores: 75	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	15 11 2023	Favorable ☐ Favorable con requerimientos ☒ Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	89 %

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

Powered by CamScanner

Escaneado con 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
AS05S 002415

EVALUACIÓN		
aceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
lo 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.)	2 X	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	1 X	0	Se evidencia deterioro de mediacaña en cuarto frío de pescado Se evidencia deterioro en algunas paredes de parte baja en área de bodega Se evidencia que no cuenta con emboquillado en piso de área de exhibición de productos C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2 X	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.)	3 X	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)	2 Y	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Hoja 2/7

Powered by CamScanner

Escaneado con 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 X	1,5	0	Se evidencia desprendimiento de pintura en bases de estante de algunas góndolas de productos de exhibición 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 X	2	0	C
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.)	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	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 X	3	0	C

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

Impresión Secretaría General - Subdirección imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

Escaneado con 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 X	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 X	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 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

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 384 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Escaneado con CamScanner

Manifiesto que la información que he entregado es pública y corresponde a información estrictamente comercial que no está sujeta a reserva alguna.
Manifiesto conocer mis derechos como titular de la información, los cuales se encuentran en la Ley 1581 de 2012 y sus Decretos complementarios, especialmente los relacionados con el acceso, actualización, modificación, rectificación, así como la revocación de la autorización conferida y la supresión de mis datos en el momento en que lo considere pertinente, para lo cual se me ha informado del procedimiento para ello y del correo destinado para estos fines protecciondedatos@makro.com.co, así como de la existencia de políticas de tratamiento de datos que se encuentran a mi disposición en la página www.makro.com.co.
Manifiesto que la presente autorización me fue solicitada y puesta de presente antes de entregar mis datos y que la suscribo de forma libre y voluntaria una vez leída en su totalidad

DECLARACIÓN DE ACTIVOS.- Declaro bajo la gravedad de juramento que todos nuestros activos son de origen lícito, que no provienen ni directa ni indirectamente del ejercicio de actividades establecidas como ilícitas de conformidad con la ley [illegible]

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 X	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 X	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 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

Versión Sanitaria General - Subdirección Inspección Vigilancia y Control Sanitario

Powered by CamScanner
Escaneado con 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			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			C
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	7 X		0	C

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

Powered by CamScanner
Escaneado con 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 AS05S 002415

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras.	

IV. 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 socializa acuerdo 634 de 2015 aceite vegetal usado, acuerdo 570 de 2014 prevención consumo alcohol industrial y antiseptico se socializan medidas y recomendaciones por racionamiento de agua por contingencia distrital. se anexa acta AS14526 1446, AS14526 1447 AR01505038, AS14526 1448
se aclara que intervencion es supermercados - Hipermercados - Granders superficies, se aclara que produdo #3 es Muenster queso maduro, semiduro, graso butiraceo

Por parte del establecimiento:

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 17 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 de (5) dias contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Santiago Santamaria Rincon / Ingri Tatiana Gutierrez Neva	Nombre: Luz Elena Arango Tibaquira
Tipo de documento: CC / CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1013688861 / 1019034637	Número de documento: 52353137
Profesión u oficio: Medico Veterinario / Tecnologo Control Calidad de Alimentos	Profesión u oficio: Tecnico Area salud
Firma: / Tatiana Gutierrez.	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre: Fernando Zambrano B	Nombre: Edgar Orlando Silva Morales
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 7753071	Número de documento: 79798910
Profesión u oficio: Ingeniero de Alimentos	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X]
Firma:	Firma:

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión: Secretaría General - Subsecretaría Imprenta Distrital
Powered by CamScanner
Escaneado con 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	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		**Cantidad/Unidad de tiempo**	
	4.2.4 Pulpas de fruta	15 Ton/año	

CVS

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
Máquilas:	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 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	5		Se sigue presentando cruce de procesos entre áreas 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 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 filtro sanitario no es de paso obligatorio, se solicita estación de limpieza y desinfección obligatoria.

	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			
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		a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						16
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 especifica 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 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

	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.	**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 liberacion 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 HORTYPULPAS
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**

	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

Subcategorias	Puntajes
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

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:
Nombre: JANETH ELIANA GOMEZ ROJAS
Cargo: Profesional Universitario
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: MARTHA CAROLINA VARGAS SARMIENTO
Cargo: Profesional Universitario
Dependencia: GTT CO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

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