ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

CIUDAD Valledupar FECHA 22 11 2024 ACTA N°

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL GRUPO EMPRESARIAL LA TRINIDAD

CÉDULA / NIT 90141704 2-9 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 2000/90/4170429

*NOMBRE COMERCIAL CARNECOL VALLEDUPAR

*DIRECCIÓN CALLE 17 Nº 9-28 MATRÍCULA MERCANTIL 18178657

*DEPARTAMENTO CESAR *MUNICIPIO VALLEDUPAR

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál CENTRO

TELÉFONOS 3225900080 FAX

CORREO ELECTRÓNICO rncarnecolvalledupar@gmail.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO JHOAN DE JESUS OLAYA SALAZAR

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento 1088237849

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL JHOAN DE JESUS OLAYA SALAZAR

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento 1088237849

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN CALLE 17 Nº 9-28

*DEPARTAMENTO CESAR *MUNICIPIO VALLEDUPAR

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO LUNE - DOMINGO 7AM 7PM *NÚMERO DE TRABAJADORES 80

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [X]

Otras especies PESCADO

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [X] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	26/07/2023 (día mes año)	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	63,5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	

OTRO [ ] Especifique

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de 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.
	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad

Powered by CamScanner

Global Solution
COMPANY COLOMBIA SAS
NIT: 900.864.956-8

PLAN DE CAPACITACION EN MANIPULACIÓN HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS

INTRODUCCION

El artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013 establece:

A) Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben de tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben de estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

B) Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por la misma o por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas audiovisuales utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a manipuladores de alimentos de GLOBAL SOLUTION COMPANY COLOMBIA SAS, que suministran servicios de alimentos, en las buenas prácticas de higiene, manejo, preparación, conservación y distribución para mejorar las condiciones higiénico sanitarias, la calidad y garantizar la inocuidad de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Concientizar a los manipuladores de alimentos del grado de riesgo que puede generar sobre la salud humana un alimento inadecuadamente manipulado.
- Impartir los conocimientos necesarios para que los operarios cuenten con la suficiente ilustración para prevenir los riesgos sobre la salud humana por enfermedades de transmisión por alimentos (ETAS).
- Entender la importancia que tiene la higiene en la preparación, suministro y consumo de alimentos e identificar las fuentes de contaminación de los mismos.
- Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos.

Capacitar a los operarios sobre el uso y aplicación de los medios y equipos necesarios para realizar una adecuada limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.

El plan de capacitación de GLOBAL SOLUTION COMPANY COLOMBIA SAS, está orientado por un Ingeniero de Alimentos, quien en su especialización maneja habilidades y fortalezas en diversos campos pero todos con el propósito común de otorgar conocimientos claros y veraces logrando eficiencia, efectividad y calidad en su trabajo. El Profesional que se encarga de orientar el Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos, cuenta con la idoneidad para brindar a los trabajadores las herramientas necesarias para manipular y transformar los alimentos en las condiciones higiénico sanitarias requeridas para obtener alimentos inocuos.

CONTENIDO TEMATICO

Resolución 2674 de 2013
INTRODUCCION 1. PELIGROS
1.1 Peligros biológicos
1.2 Peligros químicos
1.3 Peligros físicos
2. MANIPULADOR DE ALIMENTOS
3. PRACTICAS DE HIGIENE PERSONAL
4. SANEAMIENTO
4.1 Programa de limpieza y desinfección.
4.1.1 ¿Dónde y cuando limpiar?
4.1.2 ¿Qué se debe limpiar?
4.1.3 ¿Quién debe limpiar y como controlar la limpieza?
4.1.4 Programa de desechos sólidos (Basuras)
4.1.5 Programa de control de plagas
4.1.6 Desratización
4.1.7 Desinsectación
5. INSTALACIONES
5.1 Edificación, instalaciones y equipos
5.2 Localización y accesos
5.3 Diseño y construcción
5.4 Pisos y paredes
5.5 Techos, puertas, ventanas y otras aberturas
5.6 Ventilación
5.7 Iluminación
5.8 Instalaciones sanitarias
5.9 Equipos y utensilios

5.10 Abastecimiento de agua
6. PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE
6.1 Manejo de materias primas
6.2 Responsabilidad
7. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS
7.1 Almacenamiento a temperatura ambiente
7.2 Almacenamiento a temperaturas de refrigeración y congelación
7.3 Descongelación
8. PREVENCION DE CONTAMINACION CRUZADA
8.1 Como se puede controlar la contaminación cruzada
9. PREPARACION Y SERVIDO
10. TRANSPORTE

METODOLOGÍA EDUCATIVA

El curso se desarrollará en forma teórico-práctica, donde el profesional en ingeniería de alimentos cuenta con ayuda audiovisual, realiza charlas magistrales, un taller práctico de limpieza y desinfección que se realiza en el lugar destinado por la empresa GLOBAL SOLUTION COMPANY COLOMBIA SAS.

DIRIGIDO A

las personas que trabajan en la empresa GLOBAL SOLUTION COMPANY COLOMBIA SAS, que desarrollan actividades de transformación, procesamiento, preparación, conservación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización.

INSTENSIDAD DEL CURSO

El curso tiene una intensidad de 20 horas, realizadas en diferentes sesiones de acuerdo con las necesidades de las personas que laboran en la empresa GLOBAL SOLUTION COMPANY COLOMBIA SAS.

CRONOGRAMA DE CAPACITACION MENSUAL

ABRIL						**MAYO**						**JUNIO**						**JULIO**					
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
					X												X						
					X						X						X						X
											X												X
																	X						
																							X

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20211801	Nombre producto	CHORIZOS DE CARNE DE CERDO				
Registro Sanitario	RSA-0014684-2021	Vencimiento	2026/09/22	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,9014170429						
Marcas	CARNECOL						

Datos de Interés

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	REFRIGERADO

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
100gramos a 1Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	GRUPO EMPRESARIAL LA TRINIDAD S.A.S CON ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO EN VALLEDUPAR	CALLE 17 N° 9 -28 -38 LOCAL 101	COLOMBIA	CESAR	VALLEDUPAR	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	GRUPO EMPRESARIAL LA TRINIDAD S.A.S	CARRERA 8 N° 23 - 09 OFICINA 1503	COLOMBIA	RISARALDA	PEREIRA	

[Imprimir] [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20208595	Nombre producto	BUTIFARRA				
Registro Sanitario	RSA-0013809-2021	Vencimiento	2026/08/13	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,9014170429						
Marcas	CARNECOL						

Datos de Interés

Tratamiento	COCCION	Condiciones de conservación	CONGELADO

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
50g a 100g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	GRUPO EMPRESARIAL LA TRINIDAD S.A.S CON ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO EN VALLEDUPAR	CALLE 17 N° 9 -28 -38 LOCAL 101	COLOMBIA	CESAR	VALLEDUPAR	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	GRUPO EMPRESARIAL LA TRINIDAD S.A.S	CARRERA 8 N° 23 - 09 OFICINA 1503	COLOMBIA	RISARALDA	PEREIRA	

[Imprimir] [<< Atras]

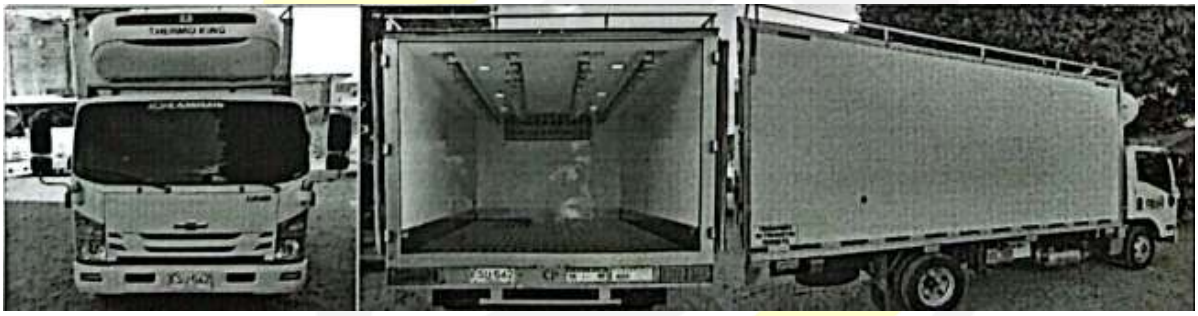
Global Solution
COMPANY COLOMBIA SAS
Nit 900.864.956-8

Valledupar, marzo 26 de 2025

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

Cordial saludo,

ADRIANA CAMILA ALVAREZ TAMARA, identificada con Cedula de ciudadanía N 1.065.845.608, en mi condición de Representante Legal de GLOBAL SOLUTION COMPANY COLOMBIA SAS identificada con NIT 900.864.956-8, certifico que, en caso de resultar favorecida nuestra se cumplirá con los requisitos básicos para el transporte, que no se logran evidenciar en las fotos, tales como:1 Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. 2. Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.







Adriana C. Alvarez T.

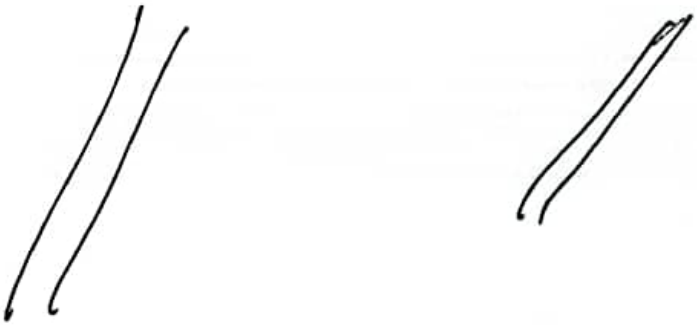
ADRIANA CAMILA ALVAREZ TAMARA
C.C. 1.065.845.608
Rep. Legal GLOBAL SOLUTION COMPANY COLOMBIA SAS

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	**EDIFICACIÓN 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	// // 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	SE EVIDENCIAN INSTALACIONES SANITARIAS DE ACCIONAMIENTO MANUAL. C
1.5	**Programa de Mantenimiento de Instalaciones.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	(1)	0,5	0	// // C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	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

Powered by CamScanner

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			 C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud (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

Powered by CamScanner

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
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	SE ENCUENTRA QUE VARIOS EMPLEADOS TIENEN EL CERTIFICADO DE MANIPULACION VENCIDO. 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

Powered by CamScanner

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
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

Powered by CamScanner

5.4	**Control integral de plagas.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.8.)*	6	3	0	
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 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			28	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Condiciones del área.** *(Resolución 242/2013, Artículo 22: Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
95%	X	FAVORABLE	90-100%
		PENDIENTE	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede ____ días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

SIN OBSERVACIÓN

Por parte del establecimiento: SIN OBSERVACIÓN

Powered by CamScanner

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de NOVIEMBRE del año 2023 en la Ciudad de Valledupar.

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 cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	[illegible]	NOMBRE:	Yaimer Castro Castro
CÉDULA:	1371[illegible]404	CÉDULA:	1065.741.215
CARGO:	[illegible]	CARGO:	Contratista SL. S.L
INSTITUCIÓN:	S. L. S.	INSTITUCIÓN:	S.L.S
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Carlos Luis Galvan	NOMBRE:	
CÉDULA:	73167809	CÉDULA:	
CARGO:	Ing. Alimentos Comercial.	CARGO:	

Powered by CamScanner