

DOCUMENTACIÓN PROVEEDORES

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA- JUNIO 2023

PROVEEDOR	FECHA DE ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA ESTABLECIMIENTO	FECHA VENCIMIENTO INSPECCIÓN SANITARIA ESTABLECIMIENTO	PLACAS DEL VEHICULO	FECHA DE ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	FECHA VENCIMIENTO INSPECCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	MANIPULADORES DE ALIMENTOS	FECHA DE CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	FECHA DE VENCIMIENTO DE CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
LÁCTEOS "Productos lácteos Colfrance" ": Lácteos y derivados	ActaNº9 12,13 Y 14 /10/2022	12,13 Y 14 /10/2023	SSG 709	Acta Nº 257431185 11/04/2023	11/04/2024	ANDRES MAURICIO GARCIA	15/02/2023	15/02/2024
COMERCIALIZADOR A FRESMAR SAS Pescado	Acta Nº09-0943 10/10/2022	10/10/2023	JLL 314	ActaNº257431935 30/11/2022	30/11/2023	GERARDO ROLDAN ROMERO	15/05/2023	15/05/2024
Inversiones Moraca SAS : Carnes de res y Carne de cerdo	Acta Nº AS21S006172 28/11/2022	28/11/2023						
POLLO EXTRACOLOMBIANO SAS: Pollo	Acta Nº7303-3774-22 23,24,25 Noviembre/2022	23,24,25 Noviembre/2023						
FRUVER MONTEBLANCO	Acta Nº257431825 12/12/2022	12/12/2023	THW 252	Acta Nº257431023 01/12/2022	01/12/2023	CLAY EDILSON CHARRY OLMOS	15/05/2023	15/05/2024
EL GRAN SURTIDOR: Abarrotes	Acta Nº2529 11/04/2023	11/04/2024	JPP406	Acta Nº17018 08/04/2023	08/04/2024	JUAN EDUARDO GAMA TORRES ERIKA MARCELA ULLOA PEÑA YONATHAN CHITIVA GONZALES	12/04/2023	12/04/2024

Elaborado por:

Maria Fernanda Ramírez Pérez – Nutricionista Dietista

Jenny Stella Novoa Agudelo – Nutricionista Dietista

Maria Fernanda Ramírez Pérez
Jenny Novoa

Aprobado por:

Hna. Maria Flor Elba Zuluaga Duque
Hna. Maria Flor Elba Zuluaga Duque – Coordinadora

	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	FUQUENE/CUNDINAMA RCA	Fecha	2022 / 10 / 12, 13 Y 14	Acta Nc	9
----------------	--------------------------	-------	-------------------------	---------	---

DATOS GENERALES			
Código de inscripción planta:	8002557131-1	Dirección:	INSPECCION DE CAPELLANIA KM 2 VI CHIQUINQUIRA
Razón Social:	PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C	Teléfonos:	8558133;3138679135
NIT - C.C.:	8002557131	Correo electrónico:	calidad@colfrance.com.co
Representante Legal:	LUIS ORLANDO CARRILLO GARZON	Fax:	NO REGISTRA
GTT:	CO2	Oficio comisario:	7303-3309-22

Objeto de la visita : REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA

DATOS DE PRODUCCIÓN			
Número de empleados:	350	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquinas:	ZAPATOCA SAS, OLIMPICA, ARA, D1		
Subcategorías evaluadas:	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)		
Líneas de subcategoría del alimentos		Volumen / año	
LECHE LIQUIDA ENTERA, DESLACTOSADA UHT, SABORIZADA		61232 ton/año	

Subcategoría 1:	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
-----------------	---

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	ar	10		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	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	ar	5		
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		
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. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		
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	ar	5		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14

 <small>autoridad nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos</small>	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	FUQUENE/CUNDINAMARCA	Fecha	2022/10/12, 13 Y 14	Acta No.	9
-----------------------	----------------------	-------	---------------------	----------	---

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8002557131-1	Dirección	INSPECCION DE CAPELLANIA KM 2 VI CHIQUINQUIRA
Razón Social	PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C	Teléfonos	8558133;3138679135
NIT - CC	8002557131	Correo electrónico	calidad@colfrance.com.co
Representante Legal	LUIS ORLANDO CARRILLO GARZON	Fax	NO REGISTRA
GTT	CO2	Oficio Comisorio	7303-3309-22
Objetivo de la visita	REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	350	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en	SI
Maquilas	ZAPATOCA SAS, OLIMPICA, ARA, D1		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)		
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)		
	1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"		
	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)		
	1.5.2 Quesos madurados o semimadurados		
	1.6.2 Mantequilla de suero		
	1.7.1 Arequipe/dulce de leche/caramelos de leche		
	1.9.1 Lactosueros líquidos y productos cuyo contenido de lactosueros líquidos es al menos 20% m/m, se excluyen los de 1.8.1		
	4.5.1 Néctares y refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para el consumo		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO			Cantidad/Unidad de tiempo
	LECHE LIQUIDA ENTERA, DESLACTOSADA UHT, SABORIZADA		61232 ton/año
	YOGUR, KUMIS		1850 ton/año
	CREMA DE LECHE		332 ton/año
	QUESOS FRESCOS		1293 ton/año
	QUESOS MADURADOS		11 ton/año
	MANTEQUILLA		9 ton/año
	AREQUIPE		3 ton/año
	BEBIDA A BASE DE LACTOSUERO		4180 ton/año
	NECTARES DE FRUTA		87192 ton/año

		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			
2. EQUIPOS REQUERIDOS		Evaluación	Calificación	Critico	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	a	25				
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5				
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	Critico	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	a	25				
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	ar	12,5				
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				
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15		
4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		Evaluación	Calificación	Critico	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	33				
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11; Art. 14 num. 12	a	33				
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10		
5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO		Evaluación	Calificación	Critico	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	a	20				
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	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)					20		
6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones		
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25				
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15				

	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	
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)					15	
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					87	

	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	
Líneas de subcategoría del alimentos		Volumen / año		
YOGUR, KUMIS		1850 ton/año		

Subcategoría 1: 1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)

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	ar	10		
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	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	ar	5		
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		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5, Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		
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	ar	5		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14
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		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		
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)					11
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	a	25		
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		

8

		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	
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	ar	12,5		En area de almacenamiento de contenedores de sustancias se evidencian algunos de 2 uso abiertos y expuestos al medio ambiente lo que posibilita el alojamiento o anidamiento de plagas.
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 evidencia almacenamiento de sustancias utilizadas para el lavado CIP en area sin señalizar
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15
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	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
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	a	20		
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	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)					20
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		
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)					15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					85

A

	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	

Líneas de subcategoría del alimentos	Volumen / año
CREMA DE LECHE	332 ton/año

Subcategoría 1: 1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"

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	ar	10		
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	ar	5		
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		
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. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		
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	ar	5		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14
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	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	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15
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	a	25		
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	ar	12,5		
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		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15

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	
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	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
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	a	20		
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	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)					20
6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		
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)					15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					89

	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	

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
QUESOS FRESCOS	1293 ton/año

Subcategoría 1: 1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

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	ar	10		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	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	ar	5		
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		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		
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	ar	5		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14
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	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	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15
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	a	25		
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	ar	12,5		
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		

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	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15
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	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
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	a	20		
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	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)					20
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 1, 2 y 3	a	25		
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		
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)					15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					89

	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	
Líneas de subcategoría del alimentos		Volumen / año		
QUESOS MADURADOS		11 ton/año		

Subcategoría 1: 1.5.2 Quesos madurados o semimadurados

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	ar	10		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	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	ar	5		
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		
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. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		
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	ar	5		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)

14

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	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	a	20	

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)

15

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	a	25	
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	ar	12,5	

87

		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	
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		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15
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	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
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	a	20		
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	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)					20
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		
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)					15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					89

	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	

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
MANTEQUILLA	9 ton/año

Subcategoría 1: 1.6.2 Mantequilla de suero

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	ar	10		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	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	ar	5		
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		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		
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	ar	5		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14
2. EQUIPOS REQUERIDOS					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	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	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	a	25		
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	ar	12,5		

81

	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	
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			
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15	
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	33			
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33			
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10	
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	a	20			
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	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)					20	
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones	
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25			
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15			
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)					15	
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					89	

	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	

Líneas de subcategoría del alimentos <div>AREQUIPE</div>	Volúmen / año <div>3 ton/año</div>
---	---------------------------------------

Subcategoría 1:

1.7.1 Arequipe/dulce de leche/caramelos de leche

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	ar	10		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	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	ar	5		
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		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		
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	ar	5		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)

14

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	a	25		
2.3 Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		
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	a	25		
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	ar	12,5		
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		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)

15

		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	
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	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
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	a	20		
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	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)					20
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		
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)					15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					87

8

	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	

Líneas de subcategoría del alimentos	Volumen / año
BEBIDA A BASE DE LACTOSUERO	4180 ton/año

Subcategoría 1: 1.9.1 Lactosueros líquidos y productos cuyo contenido de lactosueros líquidos es al menos 20% m/m, se excluyen los de 1.8.1

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	ar	10		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	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	ar	5		
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		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		
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	ar	5		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)

14

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	a	25		
2.3 Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		
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	a	25		
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	ar	12,5		
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		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)

15

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	
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	33			
4.3 Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33			
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)				10	
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	a	20			
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	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)				20	
6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones	
6.1 Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 1, 2 y 3	a	25			
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15			
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)				15	
Porcentaje de cumplimiento subcategoría				87	

	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	

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
NECTARES DE FRUTA	87192 ton/año

Subcategoría 1: 4.5.1 Néctares y refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para el consumo

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	ar	10		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	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	ar	5		
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		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5, Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15
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	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		
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	a	25		
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	ar	12,5		
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		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15

		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	
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	33				
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33				
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10		
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	a	20				
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	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)					20		
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones		
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25				
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15				
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)					15		
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					88		

	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

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría 1	87
Subcategoría 2	85
Subcategoría 3	89
Subcategoría 4	89
Subcategoría 5	89
Subcategoría 6	89
Subcategoría 7	87
Subcategoría 8	87
Subcategoría 9	88
Subcategoría 10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	9
Promedio total del porcentaje de	88

Se aplicó MSS? ☐ NO ☒ SI Tipo de medida ☐ NO ☒ SI

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? ☐ NO ☒ SI

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO:

FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

SUBCATEGORIA 1.1.1: 1.1-1.4-1.5-1.7-1.8-2.3-3.3-3.4
 SUBCATEGORIA 1.1.2: 1.1-1.4-1.5-1.7-1.8-2.2-2.3-3.3-3.4
 SUBCATEGORIA 1.3.1: 1.1-1.4-1.5-1.7-1.8-3.3-3.4
 SUBCATEGORIA 1.5.1: 1.1-1.4-1.5-1.7-1.8-3.3-3.4
 SUBCATEGORIA 1.5.2: 1.1-1.4-1.5-1.7-1.8-3.3-3.4
 SUBCATEGORIA 1.6.2: 1.1-1.4-1.5-1.7-1.8-3.3-3.4
 SUBCATEGORIA 1.7.1: 1.1-1.4-1.5-1.7-1.8-2.3-3.3-3.4
 SUBCATEGORIA 1.9.1: 1.1-1.4-1.5-1.7-1.8-2.3-3.3-3.4
 SUBCATEGORIA 4.5.1: 1.1-1.4-1.5-1.8-2.3-3.3-3.4

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

Se regulará las acciones correctivas respecto al tema.
 Anamarcadida

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

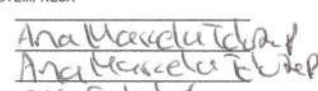
SE REALIZA VISITA DE IVC EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (LISTADO PRIORIZADO CUARTO TRIMESTRE)

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: 
 Nombre: ALONSO HERNANDEZ DIAZ
 Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
 Dependencia: GTTCO2

Firma: 
 Nombre: ADRIAN MAURICIO VARGAS BARRETO
 Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
 Dependencia: GTTCO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: 
 Nombre: Ana Marcela Telleria
 Cargo: pr. Calidad
 C.C.: 16093736126

CIUDAD FUSAGASUGA FECHA 30-02-23 ACTA N° 4.0023
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGA

***CAMPO OBLIGATORIO**

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO Camilo Andres Pachon Sanchez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐ Número de documento 80853015

*PLACA DEL VEHÍCULO WPA 969 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN WPA 969

TELÉFONOS 3114917059

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO alleg@hotmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Calle 1 de la Zona I CASE-1

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO FUSAGASUGA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☐ Camión ☒ Mulo ☐ Otro ☐ Cuál FUSION

*MARCA Hyundai *MODELO 2016 *COLOR Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO TRANS DECEVUT

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☐ NO ☒

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO Lunes a Domingo *NÚMERO DE TRABAJADORES 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>01/02/2023</u>	FAVORABLE	<u>-</u>	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>-</u> %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

***MOTIVO DE LA VISITA**

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

EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable 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
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 DEL VEHÍCULO

	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE					
Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	<u>12</u>				
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			<u>12</u>	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
2 EQUIPOS Y UTENSILIOS					
Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	<u>12</u>				
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			<u>12</u>	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	2.5	0	—	C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	—	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	5.5	0	—	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	2	0	—	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		36		La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta		
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7.5	0	—	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		15		La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta		
5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0	—	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2.5	0	—	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (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.	
100%	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		11				
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS						
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.						
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD						
Si	No Cuál: —					
VI. OBSERVACIONES						
Por parte de la autoridad sanitaria:						

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION 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 3 del mes de Febrero del año 2023 en la Ciudad de FUSAGASUGA

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA: <u>[Firma]</u>	FIRMA: <u> </u>
NOMBRE: <u>CAMILLO ANDRE SANCHEZ PACHON</u>	NOMBRE: <u> </u>
CÉDULA: <u>80853015</u>	CÉDULA: <u> </u>
CARGO: <u>PROPIETARIO VEHICULO</u>	CARGO: <u> </u>
INSTITUCIÓN: <u> </u>	INSTITUCIÓN: <u> </u>

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: <u>[Firma]</u>	FIRMA: <u> </u>
NOMBRE: <u>Carlos A. Cocobar H</u>	NOMBRE: <u> </u>
CÉDULA: <u>82395398</u>	CÉDULA: <u> </u>
CARGO: <u>tec. Area salud</u>	CARGO: <u> </u>

No de Orden	:	2410203		
Paciente	:	ANDRES MAURICIO GARCÍA MARTÍNEZ		
Identificación	:	1.121.938.774	Edad	: 26 AÑOS
Medico	:	MÉDICOS VARIOS	Fec. Ingreso	: 12/02/2023
Convenio	:	PARTICULAR	Fec. Impresión	: 13/02/2023

Prueba

Resultado

Unidad

Valor de Referencia

MICROBIOLOGIA

Examen Directo para hongos -KOH-

Tipo de muestra:	Uñas de las manos
Blastoconidias/levaduras:	No se observan
Restos de micelios/pseudomicelios:	No se observan
Resultado:	Negativo para estructuras fungicas

Frotis Faríngeo

Tipo de muestra:	Frotis de garganta
Blastoconidias/levaduras:	No se observan
Restos de micelios/pseudomicelios:	No se observan
Leucocitos:	Reacción polimorfonuclear negativa.
Resultado:	Negativo para estructuras fúngicas

Bacteriologa (o) :



Dr. PASCALINO PERILLA
BACTERIOLOGA
NIT. 1.022.340.700

PARASITOLOGIA

Coprológico

Color:	Café
Consistencia:	Dura
Flora Bacteriana:	Normal
Almidones:	+
Hematies:	No se observan
Leucocitos:	No se observan
Resultado:	No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada.

Bacteriologa (o) :



Dr. PASCALINO PERILLA
BACTERIOLOGA
NIT. 1.022.340.700

Dra: Julia Hernández Vergara

MEDICINA GENERAL Y OCUPACIONAL

Universidad Libre - Universidad Manuela Beltrán



CERTIFICADO MEDICO

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

FECHA: 14 FEB - 2023

NOMBRE: ANDRES MAURICIO GARCIA DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1.221.938 774

Certifico que el (la) paciente arriba en mención se encuentra en buen estado de salud y no presenta ninguna enfermedad infecto--
contagiosa ni parasitaria que le impida manipular alimentos. ✓

Esquema de Vacunación: COMPLETO X INCOMPLETO _____ NO TRAE _____

CONCLUSION: APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS ✓


JULIA HERNANDEZ VERGARA
MEDICO GENERAL Y OCUPACIONAL
R.M.P. 15798 Minsalud

Calle 7 #7-58

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE:

ANDRES MAURICIO GARCIA

DOCUMENTO:

1.121.938.774

MUNICIPIO:

FUSAGASUGÁ

VENCE:

D

M

A

15 02 24

17078

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO

DSAAL-CMA-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA



LUZ ANGELA PABÓN PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA



CERTIFICA QUE:

ANDRES MAURICIO GARCIA

Documento No: 1.121.938.774

Asistió a la capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos con una intensidad de 10 Horas, de acuerdo a la normatividad vigente y en la cual se trataron los siguientes temas:

1. TERMINOLOGÍA BÁSICA
2. LOS ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
3. INOCUIDAD ALIMENTARIA
4. DESCOMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
5. LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA's)
7. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPOS, UTENSILIOS, ÁREAS DE ELABORACIÓN)
9. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DURANTE EL PROCESO)
10. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
11. NORMATIVIDAD VIGENTE
12. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
13. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y RIESGOS
14. PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO
15. REQUISITOS PARA SECTORES ESPECÍFICOS: BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VENTAS EN LA VÍA PÚBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

DECRETO 1500 DE 2007

DECRETO 1880 DE 2011

DECRETO 162 DE 2021 (DECRETO 1686 DE 2012)

RESOLUCIÓN 604 DE 1993

Fecha de Expedición: 15.FEB.2023


LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

Calle 21 No 9 - 06 Barrio Balmoral Celular: 313 256 53 99 Fusagasugá (Cundinamarca)

INVI		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS ESPECIALES DE BENEFICIO DE AVES, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 241 DE 2013		Versión: 02		Fecha de Emisión: 2022-09-21	
Código: MCJNS-PM109		202EAD		202EAD	
Ciudad y fecha		FUSAGASUGA, 2022-11-23, 24 Y 25		FUSAGASUGA, 2022-11-23, 24 Y 25	
I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
Razón Social:		PLANTA ESPECIAL DE AVES CARDENAS GARZÓN FREDY			
Código:		202EAD			
Dirección:		CALLE 22 N° 600 A - 30			
Municipio:		CUNDINAMARCA			
Teléfonos:		3204392210; 3208400204			
Representante Legal:		FREDY CARDENAS GARZÓN			
Datos de producción:		DOMINGO, LUNES, MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES			
Días de proceso (relacione los días, ej: Lunes, Miércoles, Sábado)		1			
Velocidad de la línea: # aves beneficiadas/hora		500			
Capacidad de almacenamiento de producto terminado (Ton):		11			
Despese:		150			
Cuenta con despese anexo:		SI			
II. OBJETO DE LA VISITA:					
Dependencia y Grupo:		DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2			
Objetivo de la visita:		REALIZAR VISITA AUTORIZACIÓN SANITARIA BAJO DECRETO 1500 DE 2007, RESOLUCIÓN 241 DE 2013 CON ENFOQUE DE RIESGO Y POR RADICADO INVIMA N°20211234681 DE FECHA 2021/11/05			
III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IG QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO					
Fecha de la visita anterior AAAA-MM-DD		2022-09-07		NO APLICA	
Porcentaje obtenido:		SIN EMISIÓN DE CONCEPTO			
IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN					
Aceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto			
Aceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto			
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.			
No Aplica	NA	Esta opción se activa cuando el establecimiento no tenga desposte anexo a la planta de beneficio. Solo para los ítems 1.15 Área de despese y 3.3 Programa de retiro del producto del mercado.			

VI. EMISORA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	200	178,0	89,00%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	30	36,0	100,00%
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	37,0	92,50%
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	30,0	88,24%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	26,0	72,22%
TOTAL	346	307,0	88,73%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

88,73%

FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Nota: El Inivma dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias.

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

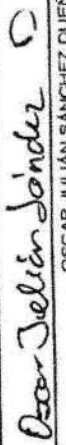
Dejamos constancia que hemos sido notificados en varias ocasiones cambio de nombre de la planta o por lo que estamos actualizando en la base de datos.

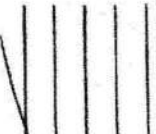
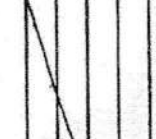
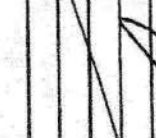
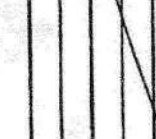
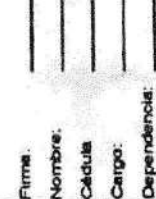
Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 25 del mes de Noviembre de 2022. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

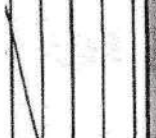
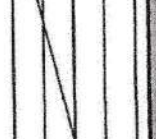
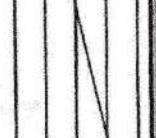
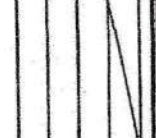
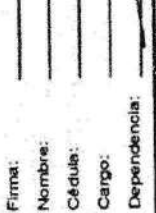
VIII. NOTIFICACIÓN DEL AGTA

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INIVMA

Firma: 
 Nombre: WILSON SANTAMARIA MEDINA
 Cédula: 93.369.487
 Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
 Dependencia: DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT002

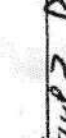
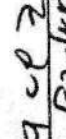
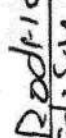
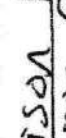
Firma: 
 Nombre: OSCAR JULIÁN SÁNCHEZ DUÉNAS
 Cédula: 80.037.269
 Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
 Dependencia: DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT002

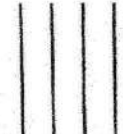
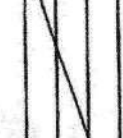
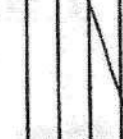
Firma: 
 Nombre: 
 Cédula: 
 Cargo: 
 Dependencia: 

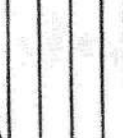
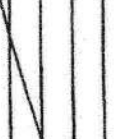
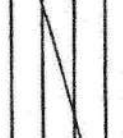
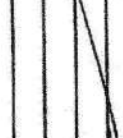
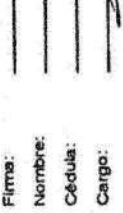
Firma: 
 Nombre: 
 Cédula: 
 Cargo: 
 Dependencia: 

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma: 
 Nombre: Edison Rodríguez
 Cédula: 1.069.713.271
 Cargo: Administrador

Firma: 
 Nombre: 
 Cédula: 
 Cargo: 
 Dependencia: 

Firma: 
 Nombre: 
 Cédula: 
 Cargo: 
 Dependencia: 

Firma: 
 Nombre: 
 Cédula: 
 Cargo: 
 Dependencia: 

El Inivma requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Inivma, la cual puede consultarse en www.inivma.gov.co

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos de competencia del Inivma, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.inivma.gov.co en el formulario de denuncias <http://seguir.inivma.gov.co/444/Pedidos/pedidos/solicitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Inivma puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

CIUDAD **FUSAGASUGÁ** FECHA **10/10/2021** ACTA N° **09-0943**
 TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio ☒ Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento ☐
 ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD **SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ**

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL **COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS.**
 *CÉDULA / NIT **900481902-6** *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN **25290900481907**
 *NOMBRE COMERCIAL **COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS**
 *DIRECCIÓN **CL 7A N° 10-15** MATRICULA MERCANTIL **02857635**
 *DEPARTAMENTO **CUNDINAMARCA** *MUNICIPIO **FUSAGASUGÁ**
 Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐
 Otro ☐ Cuál: **LUXENIBURGO**
 TELÉFONOS **3208769705** FAX **—**
 CORREO ELECTRÓNICO **fresmarfusag@fresmar.com**
 NOMBRE DEL PROPIETARIO **COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS**
 DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento **900481902-6**
 *NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL **RICARDO CANO**
 *DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento **10113073**
 *DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN **CL 7A N° 10-15**
 *DEPARTAMENTO **CUNDINAMARCA** *MUNICIPIO **FUSAGASUGÁ**
 *HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO **6AM-3PM L-D** *NÚMERO DE TRABAJADORES **4**

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23/10/2021	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☐		
		DESFAVORABLE	☐		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	☒	SOLICITUD DEL INTERESADO		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.
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 construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0	
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	0	SE OBSERVA LAS UNIONES ENTRE PISO-PARED SON REDONDEADAS, PERO SE OBSERVA DILATACION, Y AREA POROSA, EL PISO DEL CUARTO FRIO ES POROSO. LA BALDOSA POCEA LAVADO ESTA FRACURADA Y EL DUCTO NO TIENE REJILLA (SIFON).
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0	SE OBSERVA PUERTA UNIDAD SANITARIA CON PARTICULAS DE CORROSION.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)	3	1,5	0	
1.5	Áreas de exhibición y venta. (Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0	

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	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3, Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.)	6	3	0		
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	3	0		
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 aparente (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6	3	0	NO SE OBSERVA PLAN DE MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE LAS ACCIONES QUE SE TOMAN CUANDO UN MANIPULADOR PRESENTA SIGNOS DE ENFERMEDAD PARA SER TRASLADADO DEL CONTACTO CON ALIMENTOS.	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0		
3.3	Prácticas higiénicas y dotación (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.)	6	3	0		
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)	5	2,5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				17	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, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5	0		
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2,5	1,25	0		
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25	0		
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8		0		
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0		
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	2	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				28	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 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	4	0	
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	9	4,5	0	
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	8	4	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	Procedencia y requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)	5	2,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (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.
95.5%	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. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál: /

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

NINGUNA

Por parte del establecimiento:

NINGUNA.

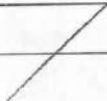
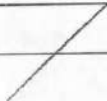
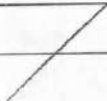
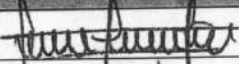
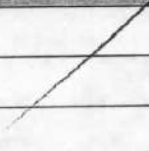
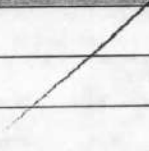
VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes de OCTUBRE del año 2022 en la Ciudad de FUSAGUAY.

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.

Pertenece al Acta No 09.0943.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: 	FIRMA: 
NOMBRE: ORLANDO PEREZ	NOMBRE: 
CÉDULA: 79544035	CÉDULA: 
CARGO: A. SANTARIO	CARGO: 
INSTITUCIÓN: S.S.M	INSTITUCIÓN: 
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: 	FIRMA: 
NOMBRE: Angela Martinez R.	NOMBRE: 
CÉDULA: 38.361.915	CÉDULA: 
CARGO: Administradora.	CARGO: 

invierno	PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD GESTION DE LA SALUD PUBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-101
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 19/Ene/2017
CIUDAD <u>SILVANIA</u>	FECHA <u>20 de mayo de 2012</u>	ACTA N° <u>257431935</u>
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD <u>SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA</u>		

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO	
*NOMBRE DEL PROPIETARIO	<u>Barco Jom Sior</u>
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento <u>890903938</u>
TELÉFONO	<u>3103304070</u> CORREO ELECTRÓNICO <u>MTQ</u>
*DIRECCIÓN DOMICILIO	<u>Ciudad 23-21 Fusagas y 60</u>
*MUNICIPIO DOMICILIO	<u>SILVANIA</u> *DEPARTAMENTO DOMICILIO <u>CUNDINAMARCA</u>
*NOMBRE DEL CONDUCTOR	<u>Gerardo Poldao</u>
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento <u>11.256.937</u>
*PLACA DEL TRANSPORTE	<u>11L 314</u> *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN <u>11L 314</u>
*UNIDAD DE TRANSPORTE:	TIPO FURGON ☒ TIPO REMOLQUE ☐ TIPO SEMIREMOLQUE ☐
PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE	<u>—</u>
Cuenta con AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE	SI ☒ NO ☐
*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO)	SI ☒ NO ☐
*Cuenta con UNIDAD DE FRIO	SI ☒ NO ☐
*PRODUCTO QUE TRANSPORTA:	POLLO ☐ CERDO ☒ BOVINO/BUFALINO ☒ PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) ☒
	OTRA ESPECIE ☐ Cui <u>—</u>
*HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN	<u>Lunes a Domingo 60</u> *NUMERO DE TRABAJADORES (incluido CONDUCTOR Y AYUDANTES(S)) <u>2</u>

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	☐	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☐	
	DESFAVORABLE	☐	

*MOTIVO DE LA VISITA			
PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	☒	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	☐	SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique: <u>—</u>		

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Acceptable (A)	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inacceptable (I)	Marque con una X cuando el vehículo no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO					
1	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.)	<u>11</u>	<u>5,5</u>	<u>0</u>	<u>—</u>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		11			La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
2	REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los equipos y utensilios (Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2)	<u>11</u>	<u>5,5</u>	<u>0</u>	<u>—</u>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		11			La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1; Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)	11	5,5	0	
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)	4	2	0	
3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)	11	5,5	0	
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 132, Numeral 1)	6	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y párrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su párrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3)	11	5,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia Materna Prima (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013 Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1; Condiciones de Transporte)	11	5,5	0	
5.2	Cadena de Frio (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6)	11	5,5	0	
5.3	(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución 242/2013, Art. 129 Numeral 3)	13		0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (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 las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el
100%	X FAVORABLE	80 -100%	
	DESFAVORABLE	< 79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	11
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	11

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
----	----	-------

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:	

Por parte del responsable del vehículo:	
---	--

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 30 del mes de NOV del año 2022 en la Ciudad de SILVANIA

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ		NOMBRE:	
CÉDULA: 11.375.954		CÉDULA:	
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO		CARGO:	
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGA		INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO

E.S.E.: Sobred Sur Fecha: 28 / 11 / 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: <u>735329</u>	Número de inscripción: <u>34434</u>	Número de carpeta: <u>735329</u>
Razón social: <u>Inversiones Moraca SAS</u>		
Nombre del establecimiento: <u>American Beef company</u>		
NIT: <u>901510487</u> D.V.L.	Sede: <u>Unica</u>	
Dirección: <u>CL 45A Sur 66 78 LC B15</u>		
Ubicación: <u>Central de Carnes Guadalupe</u>		
Localidad: <u>Tunjuelito</u>	UPZ: <u>Venezia</u>	
Barrio: <u>Zona Industrial</u>	Teléfonos: <u>3205648821</u>	
Correo electrónico para notificación: <u>Leonidomoralesscardena@gmail.com</u>		
Nombre propietario: <u>Inversiones Moraca SAS</u>		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: <u>901510487-1</u>		
Nombre representante legal: <u>Leonardo Morales Cadena</u>		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: <u>1069745512</u>		
Dirección de notificación: <u>CL 45A Sur 66 78 LC B15</u>		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: Si ☒ NO ☐ <u>03412552</u>		
Línea de intervención: <u>Alimentos Sólidos y Líquidos</u>		
Intervención: <u>Expendio y almacenamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles</u>		
Tipo de establecimiento: <u>Expendio de carne y productos cárnicos comestibles</u>		
Establecimiento autorizado: Si ☒ NO ☐		
Número de trabajadores: <u>4</u>	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: <u>7:00 a.m. - 12:00 p.m.</u>	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: <u>Lunes a sábado</u>		
Tipo de productos que expende: Carne: Bovina ☒ Porcina ☐ Aves ☐ Productos cárnicos comestibles (Visceras) ☐		
Otras especies: _____		
Otro tipo de productos: Si ☐ NO ☐		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DÍ- MM- AAAAA	Favorable	% De cumplimiento de la última inspección	%
		Favorable con requerimientos		
		Desfavorable		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐	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

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

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

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO	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.
93%	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. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: 1) se refuerza uso de platinforma de auto-regulación. 2) Si hay productos objeto de control de rotulación. 3) se entrega adhesivo y 203 de cumplimiento de calidad.

Por parte del establecimiento:

Yuse Marcela Rojas

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 28 del mes de septiembre del año 2022 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

Nombre: Luz Nelly Cardenas J.

Tipo de documento: CC

Número de documento: 52424549

Profesión u oficio: Ingeniero de Alimentos

Firma: [Firma]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre:

Tipo de documento:

Número de documento:

Profesión u oficio:

Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Yuse Marcela Rojas

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

Número de documento: 53104049

Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒

Firma: Yuse Marcela Rojas

TESTIGO

Nombre:

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

Número de documento:

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, acarrea 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"

E.S.E.: Salud Sur

Fecha: 28 / 11 / 2022

El presente instrumento se utiliza para el seguimiento del cumplimiento de lo establecido en la Ley 1335 de 2009 y debe ir anexo a las actas de Inspección, Vigilancia y Control.

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: <u>735329</u>	Número de inscripción: <u>34434</u>	Número de carpeta: <u>735329</u>
Razón social: <u>Inversiones Horaca SAS</u>		
Nombre del establecimiento: <u>American Beef Company</u>		
NIT: <u>901510487</u> - DV <u>1</u>	Sede: <u>Unica</u>	
Dirección: <u>CL 45A Sur 66 78 Lc B 15</u>		
Ubicación: <u>Central de Carnes Guadalupe</u>		
Localidad: <u>Tunjuelito</u>	UPZ: <u>Venezia</u>	
Barrio: <u>Zona Industrial</u>	Teléfonos: <u>3205648821</u>	
Correo electrónico para notificación: <u>Leonardo.martinezcodena@gmail.com</u>		
Nombre propietario: <u>Inversiones Horaca SAS</u>		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: <u>901510487-L</u>		
Nombre representante legal: <u>Leonardo Horales Codena</u>		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: <u>1069745812</u>		
Dirección de notificación: <u>CL 45A Sur 66 78 Lc B 15</u>		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ <u>03412552</u>		
Línea de intervención: <u>Alimentos sanos y seguros</u>		
Intervención: <u>Expendio o abastecimiento de carne y productos cárnicos comestibles</u>		
Tipo de establecimiento: <u>Expendio de carne y productos cárnicos comestibles</u>		
Número de trabajadores: <u>4</u>	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: <u>2:00pm - 12:00pm</u>	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: <u>Lunes a Sábado</u>		
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:		
Número y fecha de radicado en caso de que el motivo de la visita sea solicitud de interesado o asociado a PQR		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

C	CUMPLE	Cuando cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.C	NO CUMPLE	Cuando NO cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.A	NO APLICA	Cuando el aspecto a verificar no corresponde al objeto a vigilar

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

3. OBSERVACIONES

Ninguna Acta Principal AS215006172

4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 del 2009 Si ☒ No ☐

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 29 del mes de septiembre del año 2022 en la Ciudad de Bogotá.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: <u>Luz Nelly Cardenas J</u>	Nombre: <u>/</u>
Tipo de documento: <u>CC</u>	Tipo de documento: <u>/</u>
Número de documento: <u>52424549</u>	Número de documento: <u>/</u>
Profesión u oficio: <u>Ingeniera de Alimentos</u>	Profesión u oficio: <u>/</u>
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: <u>/</u>
PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO	TESTIGO
Nombre: <u>Yolga Marcela Rojas</u>	Nombre: <u>/</u>
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: <u>52104049</u>	Número de documento: <u>/</u>
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Institución: <u>/</u>
Firma: <u>Yolga Marcela Rojas</u>	Firma: <u>/</u>

NOTA 1: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 2 y 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual haré llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de cadena, la cual será la que ellos indiquen; el propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Autorizo a las autoridades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que queda registrado en la presente acta.

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrea 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"

Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 284 del código de procedimiento civil.



RAGA E.U.



DESDE HACE 10 AÑOS APORTAMOS SOLUCIONES EN SALUD PÚBLICA

HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PÚBLICA GOBERNACION DE CUND

CODIGO DSAAL-CMA-005-12-17

Fusagasugá, mayo 15 de 2023

Señores:

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Ciudad

CIR. 158/17 SEC. SALUD CUND. SECTOR: CARNES, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, DERIVADOS CÁRNICOS – RESOLUCION 240 - 2013

Relaciono el personal asistente, año en curso, según actividad.

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	CAL.
051503	GERARDO ROLDAN MORENO	11.256.937	95%

CONTENIDO DEL DE CAPACITACIÓN: SEGÚN CIRCULAR 158/2017

Se asignaron: fechas de cada módulo, y la certificación cuando aprobamos más del 90% de los 2 módulos hasta **completar 10 horas año calendario 2023**, (circular 158/17).

No. de Módulos	H. Lectivas (teoría)	H. Prácticas	Total de Horas
Dos (2)	nueve (9)	Uno (1)	Diez (10)

Sección I: Legislación aplicable.

- 1.1 Disposiciones generales
- 1.2 Definiciones generales
- 1.3 Decreto 1500

Sección II: Almacenamiento, expendio y transporte.

- 2.1 Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles
- 2.2 Requisitos específicos de los expendios
- 2.3 Transporte de carne y productos cárnicos comestibles
- 2.4 Requisitos de los utensilios
- 2.5 Requisitos de los productos

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 150. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3003565675 / 3014727923

<https://ragaeu.wixsite.com/soluciones> E-mail: partedesusolucion@hotmail.com



RAGA E.U.



DESDE HACE 10 AÑOS APORTAMOS SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA

HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA GOBERNACION DE CUND

CODIGO DSAAL-CMA-005-12-17

- 2.6 Requisitos de los manipuladores
- 2.7 Inscripción de establecimientos ante las DTS
- 2.8 Autorización sanitaria de transporte

Sección III: Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.

- 3.1 Inspección, vigilancia y control y régimen sancionatorio
- 3.2 Revisión y actualización
- 3.3 Anexos

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA CIRCULAR 158 DE 2017, RESOLUCION 240 DE 2013 Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE, DE LA SECRETARIA DE SALUD CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE

GERENTE

RAGA E.U.

SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA

ACT. PPAL. DEL MANIPULA ALIMENTOS

CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS. EXPENDIOS

FOTO

**GERARDO
ROLDAN MORENO**

Identificación No.

11.256.937

COD. 051503

VENCE: MES: 05 AÑO: 2024

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección
De Alimentos **POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO**

**AUTORIZADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA
HABILITACION DSAAL-CMA-005-12-17**



NORMATIVIDAD VIGENTE:

SEGUN RES. 2674 DE 2013

CIR. GOB. 158/17 SALUD PUBLICA

RESOLUCION 240 DE 2013 ART. 132

FIRMA GERENTE

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 150

Cel. 300 356 56 75 - 300 634 60 73 - WhatsApp 300 356 56 75

Email: partedesusolucion@hotmail.com <https://ragaeu.wixsite.com/soluciones>

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO PERSONAL E INTRANSFERIBLE,
NO ES VALIDO EN FOTOCOPIA O CON ENMENDADURAS**

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

21 febrero 2023
Gerardo Roldán Moreno
cc 11256937



~~Estado general~~: bueno
~~Laboratorio~~: normal
~~Examen médico~~: buen
Rede muscular de cuello

Carlos A. Rozo

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652



LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIDAD JAVERIANA

REG 0848

PACIENTE: GERARDO ROLDAN MORENO

FECHA 21/02/2023

CEDULA: 11256937

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-2 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS +

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Dura
Color: Amarilla
Almidones +
Restos alimenticios ++
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:


MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA



RAGA E.U.



DESDE HACE 10 AÑOS APORTAMOS SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA

HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA GOBERNACION DE CUND

CODIGO DSAAL-CMA-005-12-17

Fusagasugá, mayo 15 de 2023

Señores:

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Ciudad

CIR. 158/17 SEC. SALUD CUND. SECTOR: CARNES, PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES, DERIVADOS CARNICOS – RESOLUCION 240 - 2013

Relaciono el personal asistente, año en curso, según actividad.

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	CAL.
051502	CLAY EDILSON CHARRY OLMOS	82.395.014	95%

CONTENIDO DEL DE CAPACITACIÓN: SEGÚN CIRCULAR 158/2017

Se asignaron: fechas de cada módulo, y la certificación cuando aprobamos más del 90% de los 2 módulos hasta **completar 10 horas año calendario 2023**, (circular 158/17).

No. de Módulos	H. Lectivas (teoría)	H. Prácticas	Total de Horas
Dos (2)	nueve (9)	Uno (1)	Diez (10)

Sección I: Legislación aplicable.

- 1.1 Disposiciones generales
- 1.2 Definiciones generales
- 1.3 Decreto 1500

Sección II: Almacenamiento, expendio y transporte.

- 2.1 Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles
- 2.2 Requisitos específicos de los expendios
- 2.3 Transporte de carne y productos cárnicos comestibles
- 2.4 Requisitos de los utensilios
- 2.5 Requisitos de los productos

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 150. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3003665675 / 3014727923

<https://ragaeu.wixsite.com/soluciones> E-mail: partedesusolucion@hotmail.com



RAGA E.U.



DESDE HACE 10 AÑOS APORTAMOS SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA

HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA GOBERNACION DE CUND

CODIGO DSAAL-CMA-005-12-17

- 2.6 Requisitos de los manipuladores
- 2.7 Inscripción de establecimientos ante las DTS
- 2.8 Autorización sanitaria de transporte

Sección III: Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.

- 3.1 Inspección, vigilancia y control y régimen sancionatorio
- 3.2 Revisión y actualización
- 3.3 Anexos

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA CIRCULAR 158 DE 2017, RESOLUCION 240 DE 2013 Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE, DE LA SECRETARIA DE SALUD CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE

GERENTE

RAGAE.U.

SOLUCIONES EN SALUD PÚBLICA

ACT. PPAL. DEL MANIPULA ALIMENTOS

CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS. EXPENDIOS

FOTO

**CLAY EDILSON
CHARRY OLMOS**
Identificación No.
82.395.014

COD. 051502

VENCE: MES: **05** AÑO: **2024**

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección
De Alimentos **POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO**

**AUTORIZADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA
HABILITACION DSAAL-CMA-005-12-17**

NORMATIVIDAD VIGENTE:

**SEGUN RES. 2674 DE 2013
CIR, GOB. 158/17 SALUD PUBLICA
RESOLUCION 240 DE 2013 ART. 132**



[Handwritten signature]

FIRMA GERENTE

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 150

Cel. 300 356 56 75 - 300 634 60 73 - WhatsApp 300 356 56 75

Email: partedesolucion@hotmail.com <https://ragaeu.wixsite.com/soluciones>

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO PERSONAL E INTRANSFERIBLE,
NO ES VALIDO EN FOTOCOPIA O CON ENMENDADURAS**

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

21 febrero 2023
Clay Edison Cherry dms
cc 82395dy



~~Estado general~~ : bueno
~~laboratorio~~ : normal
~~Examen médico~~ : bueno
Puede manipular al paciente

Carlos A. Rozo
Dr. Carlos A. Rozo G
MEDICO
Registro 2652

Am 262



LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIDAD JAVERIANA

REG 0848

PACIENTE: CLAY EDILSON CHARRY OLMOS

FECHA 21/02/2023

CEDULA: 82395014

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-2 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS +

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Dura
Color: Amarilla
Restos alimenticios ++
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:


MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

 	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-080
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Versión: 01
		Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

CIUDAD SILVANIA FECHA 18/12/2016 ACTA N° 257421825

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio ☒ Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD SECCIONA SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social Fuente Route Blanco

*CÉDULA / NIT 82395014 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 2574382350014

*NOMBRE COMERCIAL Fuente Route Blanco

*DIRECCIÓN C19#6-34 MATRÍCULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA *MUNICIPIO SILVANIA

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál: Vereda

TÉLFONOS 3105299509 FAX

CORREO ELECTRÓNICO F102

NOMBRE DEL PROPIETARIO Eloy Edison Chery

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de docum. 82395014

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Eloy Edison Chery

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de docum. 82395014

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN C19#6-34

*DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA *MUNICIPIO SILVANIA

*HORARIO Y DÍA DE Lunes a Domingo NÚMERO DE TRABAJADORES 2

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN ☒ SOLICITUD DEL INTERESADO 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	
Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable 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 Acceptable (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

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7, Art. 31 Numeral 1; 2.)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	<u></u>
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.)	<u>1,5</u>	<u>0,75</u>	<u>0</u>	<u></u>
1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Art. 31 Numeral 1, 2.)	<u>1,5</u>	<u>0,75</u>	<u>0</u>	<u></u>
1.4 Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)	<u>3</u>	<u>1,5</u>	<u>0</u>	<u></u>
1.5 Áreas de exhibición y venta (Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3; 2.5, Art. 31 Numeral 1; 2.)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	<u></u>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE <u>10</u>				La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

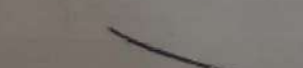
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3, Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3,3, Art 31 Numeral 1; 2; 3.)	6	3	0	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 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)	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud aparente (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5.)	6	3	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0	C
3.3	Prácticas higiénicas y dotación (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, Artículo 31 numeral 4, artículo 35)	6	3	0	C
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984, Art. 92, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 6.)	6	2,5	0	C
4	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2,5	1,25	0	C
4	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25	0	C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	6	3	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	0	C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		28			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 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7, Art. 31)	8	4	0	C

Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.									
5.2 (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425, Decreto 2278 de 1982, Art. 359, 360, 361, Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103, Resolución 2674 de 2013)	9	4,5	0						
Manejo de productos que se exponen a temperatura ambiente.									
5.3 (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	8	4	0						
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta				
REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS					
Procedencia y requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Art. 73, Decreto 1686 de 2012 Art. 46; 47; 49; 50, Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2, Art. 37, Resolución 5109 de 2005)	5	2,5	0						
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta				
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.			
100%	X FAVORABLE			90-100%					
	AVORABLE CON REQUERIMIENTO			60 - 89,9%					
	DESFAVORABLE			< 59,9%					
RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO									
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS									
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS									
REQUERIMIENTOS SANITARIOS									
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.									
APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD									
SI ☒ No ☐ Cuál: _____									
OBSERVACIONES									
Por parte de la autoridad sanitaria:									
Por parte del establecimiento:									
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 12 del mes de DICIEMBRE del año 2022 en la Ciudad de SILVANIA									
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.									
FIRMA DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA									
FIRMA:					FIRMA:				
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCÓN ORDOÑEZ					NOMBRE:				
CÉDULA: 11.375.954					CÉDULA:				
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO					CARGO:				
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL FUSAGASUGA					INSTITUCIÓN:				
FIRMA DEL ESTABLECIMIENTO									
FIRMA:					FIRMA:				
NOMBRE: 82395014					NOMBRE:				
CÉDULA: Clay Edilson Cherry					CÉDULA:				
CARGO: Propietario					CARGO:				

		PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA		Código: M-PDS-GSP-VSP-085	
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS		Versión: 01		Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016	
CIUDAD: <u>SILVANIA</u>		FECHA: <u>01 12 22</u>		ACTA N°: <u>257431023</u>	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:		SECRETARÍA DE SALUD DE CUNDINAMARCA			
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO					
*CAMPO OBLIGATORIO					
*NOMBRE DEL PROPIETARIO: <u>Juan Carlos Cadenas Barzon</u>					
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento:					
*PLACA DEL VEHÍCULO: <u>3105679909</u> *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: <u>1069733409</u>					
TELÉFONOS:					
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: <u>PIQ</u>					
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: <u>Calle 12 # 4-28</u>					
*DEPARTAMENTO: <u>CUNDINAMARCA</u> *MUNICIPIO: <u>SILVANIA</u>					
*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☒ Camión ☐ Alotro ☐ Otro ☐ Cuel ☐ <u>Furgon</u>					
*MARCA: <u>JAC</u> *MODELO: <u>2020</u> *COLOR: <u>Blanco</u>					
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: <u>TRANS DE FRUTOS (FRUTAS Y VERDURAS)</u>					
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☐ NO ☒					
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: <u>domes a Domingos 24 Hrs</u> *NÚMERO DE TRABAJADORES: <u>2</u>					
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN:		FAVORABLE ☐ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐ DESFAVORABLE ☐		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN:	
*MOTIVO DE LA VISITA					
PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO ☒		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					
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 DEL VEHÍCULO					
1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE		A	AR	I	HALLAZGOS
Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 551 de 1904, Art. 90. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004, Art. 4.)		(12)	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12 La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta			
2 EQUIPOS Y UTENSILIOS		A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4, Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 1 y 5, Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)		(12)	6	0	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
Estado de salud. (Resol. 2674/2013, Art. 11, Núm. 5, Art. 14, Núm. 12.)		(13)	6,5	0	C
Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)		(4)	2	0	C

Invima Gobernación de UNDIRAMARCA		PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA			Código: M-PDS-GSP-VSP-085
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS					Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016
Prácticas higiénicas.		13	6,5	0	C
3 (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.) Educación y Capacitación		6	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		36			La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
SANEAMIENTO		A	AR	I	HALLAZGOS
Limpieza del vehículo. 1 (Resolución 2674/2013, Art. 29, Núm. 4 y 5.)		15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		15			La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
REQUISITOS HIGIENICOS		A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2279/1982 Art. 369, 369, 373, Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99, Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 6, 7, 8, Art. 30, Parágrafo 1 y 2.) Empaque, Rotulado y vida útil.		20	0	0	C
2 (Decreto 561 de 1984, Art. 73, Decreto 5109 de 2005, Resol. 2674/2013, Art. 19, Numeral 2, Art. 29, Núm. 1.)		5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
II. CONCEPTO SANITARIO					
DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (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.
100%	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		6			
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS		1			
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS					
debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.					
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD					
Si ☒ No ☐ Cuál:					
VI. OBSERVACIONES					
Por parte de la autoridad sanitaria:					
Valido x 6 meses					
Por parte del establecimiento:					
1 / 1 / 11					
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA					
Se da constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 01 del mes de DICIEMBRE del año 2022 en la Ciudad de SILVANIA.					
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.					
OR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA					
FIRMA:		FIRMA:			
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON ORDÓÑEZ		NOMBRE:			
CÉDULA: 11.375.954		CÉDULA:			
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO		CARGO:			
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGA		INSTITUCIÓN:			
OR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO					
FIRMA:		FIRMA:			
NOMBRE: Juan Carlos Cordenas. O		NOMBRE:			
CÉDULA: 1069735409		CÉDULA:			
CARGO: Conductor		CARGO:			

Invima		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		ALCALDIA DE FUSAGUAGA	
CIUDAD: Fusagayuga		FECHA: 11/05/2022		ACTA N°:	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:		Expendio: ☒ Expendio de operaciones de portonado, troceado, acondicionamiento:			
IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO: <u>Fusagayuga</u>					
* CAMPO OBLIGATORIO					
RAZON SOCIAL		Luis Alexander			
* CEDULA / NIT		* NUMERO DE INSCRIPCION		252460551613	
* NOMBRE COMERCIAL		El Gran Sortidor			
* DIRECCION		C/ 27A # 5A - 29			
* DEPARTAMENTO		* MUNICIPIO		Fusagayuga	
Barrio ☐ Vereda ☐ Corregimiento ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ UPZ ☐					
TELEFONOS		3124808094			
CORREO ELECTRONICO		ssf@elgranortidorfusagayuga			
NOMBRE DEL PROPIETARIO		Luis Alexander			
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		80851613			
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL		Luis Alexander			
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		80851613			
* DIRECCION DE NOTIFICACION		C/ 27A # 5A - 29			
* DEPARTAMENTO		Fusagayuga			
* HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO		26			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA INSPECCION SANITARIA					
FECHA DE LA ULTIMA INSPECCION		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION	
1 04 2022		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		85.5	
		DESFAVORABLE			
* MOTIVO DE LA VISITA					
PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			
EVALUACION					
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 razon del no aplica en el espacio de hallazgos.			
Critico (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					
EDIFICACION E INSTALACIONES		A		HALLAZGOS	
1.1 Localización y construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7, Art. 31 Numeral 1; 2.)		3			
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		Se evidencian pisos area de exhibicion en buen estado, sin embargo area de almacenamiento productos perecederos y no perecederos piso no liso, paredes deficiencia limpieza	

Invima		ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			 ALCALDÍA DE TURBACO Secretaría de Salud	
4 SANEAMIENTO		A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984, Art. 92, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Resolución 2115 de 2007, Artículo 8.)	5	2,5	0	Se evidencia fluido de agua, sin embargo no se evidencian. Soportes de Verificación Agua (cloro, ph, color, sabor)	
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2,5	1,25	0		
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25	0		
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8		0		
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1.)	6	0	0	Se evidencian Soportes LVD en cada área, sin embargo se evidencia deficiencia de limpieza de neveras de refrigeración y acumulación de agua.	
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	0	0	Se evidencian programas Soportes de LVD, control de residuos, no se evidencian Soportes control agua potable y plagas.	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 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 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	0	0	Se evidencia org. organizada, sin embargo la limpieza es deficiente. piso no liso (concreto)	
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425, Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361, Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103, Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 4.)	9	4,5	1		
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 6.)	8	4	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta						

In/imo		ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			 MINISTERIO DE SALUD GUATEMALA	
		HALLAZGOS				
#	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I		
6.1	Procedencia y requisitos legales (Decreto 581 de 1984, Art. 73, Decreto 1688 de 2012 Art. 46, 47, 48, 50, Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2, Art. 37, Resolución 5109 de 2005.)	0	2.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 6% del total del acta				
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Selecciona con una letra (F) 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		
74%	FAVORABLE	90-100%				
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%				
	DESFAVORABLE	< 59,9%				
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO						
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS						
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS						
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS						
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.						
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD						
Si	No	Cuál:				
VI. OBSERVACIONES						
Por parte de la autoridad sanitaria:						
Por parte del establecimiento:						
Ninguna.						
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA						
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y las personas que intervinieron en la visita, hoy <u>2023</u> del mes de <u>abril</u> en la Ciudad de <u>Fujaguasuga</u> .						
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:	Alejandra		FIRMA:			
NOMBRE:	Alejandra Méndez		NOMBRE:			
CÉDULA:	1069744261		CÉDULA:			
CARGO:	Ing. Alimentos		CARGO:			
INSTITUCIÓN:	S.S. Fujaguasuga		INSTITUCIÓN:			
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO						
FIRMA:	[Firma]		FIRMA:			
NOMBRE:	Daniel Contreras Robles		NOMBRE:			
CÉDULA:	35252570		CÉDULA:			
CARGO:	Admin.		CARGO:			

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia - MD

Medicina Vibracional y Sintergética

Juan N. Corpas

21 febrero 2023

Juan Bautista Guzman Jimenez

cc 11385350



Estado general: bueno
Laboratorio: normal
Examen médico: buen
Puede manipular al paciente,

Dr. A. Roza

Am 26/2

Dr. Carlos A. Roza G.
MEDICO
Registro 2652



LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIDAD JAVERIANA

REG 0848

PACIENTE: JUAN BAUTISTA GUZMAN JIMENEZ

FECHA 21/02/2023

CEDULA: 11385350

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-3 XC

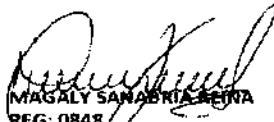
GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS +

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Blanda
Color: Amarilla
Almidones +
Restos alimenticios +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos Intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:


MAGALY SANABRIA PEÑA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD

Medicina Vibracional y Sintergética

Juan N. Corpas

21 febrero 2013

Diego Fernando Garcia Sainz

cc 94361518



Estado general: bueno

Laberintos: normal

Examen uído: bien

Puede manipular alimentos

Salda Arzob

Dr. Roza

Dr. Carlos A. Roza G.
MEDICO
Registro 2652



LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIDAD JAVERIANA

REG 0848

PACIENTE: DIEGO FERNANDO GARCIA SARRIA

FECHA 21/02/2023

CEDULA: 94361518

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra:

Uñas

Resultado:

No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada

FRUTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:

FRESCO

BACTERIAS:

ESCASAS

LEUCOCITOS:

0-2 XC

GRAM

COCOS GRAM POSITIVOS +

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia:

Blanda

Color:

Amarilla

Restos alimenticios

++

Flora bacteriana

Normal

Resultado:

No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:


MAGALY SANABRIA PEÑA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA



SANAV&COM
SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO
AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF
MANAGEMENT
MIT. 92987918-0

Cód. 20230049

HACE CONSTAR QUE:

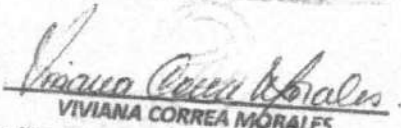
DIEGO FERNANDO GARCIA SARRIA

Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 94.361.518

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca

Participó en la capacitación sobre Buenas Prácticas
de Manufactura conforme a lo estipulado
en la Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.

El día 23 de enero de 2015.


VIVIANA CORREA MORALES

Auditor Interno BPM, HACCP, e ISO 22000.

Este documento es de uso personal e intransferible NO
es válido en fotocopia, escaneado o con enmendaduras.
Validez: un año a partir de su fecha de expedición



SAMAV&COM

**SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO
AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF
MANAGEMENT
NIT. 52967918-0**

Cód. 20230068

HACE CONSTAR QUE:

JUAN BAUTISTA GUZMAN JIMENEZ

Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 11.385.350

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca

**Participó en la capacitación sobre Buenas Prácticas
de Manufactura conforme a lo estipulado
en la Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.**

El día 24 de enero de 2023.

VIVIANA CORREA MORALES

Auditor Interno BPM, HACCP, e ISO 22000.

Este documento es de uso personal e intransferible NO
es válido en fotocopia, escaneado o con enmendaduras.
Validez: un año a partir de su fecha de expedición

DEPARTAMENTO DE LA INSCRIPCIÓN UNIONAMARCA MUNICIPIO DE LA INSCRIPCIÓN FUSAGUAGA FECHA 18/04/23
CÓDIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO 25 CÓDIGO DIVIPOLA MUNICIPIO 290 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN JPP406

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo o interesado)

*TIPO DE CARROCERÍA FURGON
*¿CUAL ES UNIDAD DE TRANSPORTE CON LA QUE CUENTA EL VEHÍCULO?:
TIPO FURGON ☒ PLACA DEL VEHÍCULO JPP406
TIPO REMOLQUE ☐ PLACA DEL REMOLQUE
TIPO SEMIREMOLQUE ☐ PLACA DEL SEMIREMOLQUE
OTRO TIPO ☐ CUAL? PLACA DEL VEHÍCULO
*¿CUENTA CON CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO)? SI ☒ NO ☐
*¿CUENTA CON UNIDAD DE FRÍO? SI ☐ NO ☒
*TIPO DE PRODUCTO TRANSPORTADO ABARROTES.

IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO PERSONA NATURAL O PERSONA JURÍDICA

(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo o interesado)

Persona Natural ☒ ROBAYO RODRIGUEZ LEIDY MARCELA
Persona Jurídica ☐
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1032420242
TELÉFONO 3125231849 FAX: CELULAR:
CORREO ELECTRÓNICO: ssstgrancurtidor@gmail.com
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA CRA 27 # 5A 23
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA ssstgrancurtidor@gmail.com Autoriza la notificación electrónica? SI ☒ NO ☐
*MUNICIPIO DE NOTIFICACIÓN FUSAGUAGA *DEPARTAMENTO DE NOTIFICACIÓN UNIONAMARCA

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud (ETS) FUSAGUAGA Vehículo vigilado por la ETS NO ☐ SI ☒
Funcionario que realiza Inscripción: JORENA A. BONILLA

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario:

NINGUNA.

Por parte del responsable del vehículo o quien realiza la inscripción del vehículo:

Ninguna

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del vehículo)

NOMBRE COMPLETO: LEIDY JOLIO LÓPEZ ROJAS FIRMA: Leidy López Rojas
CÉDULA: 53920331 EN CALIDAD DE: SST

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)

NOMBRE COMPLETO: JORENA A. BONILLA FIRMA: [Firma]
CÉDULA: 1.018.464.584 EN CALIDAD DE: ING. ALIMENTOS.

Se entrega copia al interesado.

CIUDAD FUSAGASUGÁ FECHA 18/10/2023 ACTA N° 17018
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD SECRETARÍA SALUD FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

* NOMBRE DEL PROPIETARIO ROSAYO RODRIGUEZ LEON MARCELA
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1032420242
* PLACA DEL VEHÍCULO JPP408 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN JPP408
TELÉFONOS 3203047387
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO ss19ransur1dbre@gmail.com
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN CRA 27 # 5 A 23
* DEPARTAMENTO CONDOTIMARCA * MUNICIPIO FUSAGASUGÁ
* CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☐ Camión ☒ Moto ☐ Otro ☐ Cuál ☐
* MARCA CHEVROLET * MODELO 2021 * COLOR BLANCO NIEBLA
* TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO ABARROTES
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☐ NO ☒
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-D 5:30AM-6:30PM * NÚMERO DE TRABAJADORES 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA
ÚLTIMA
INSPECCIÓN

— día / mes / año —

FAVORABLE
FAVORABLE CON
REQUERIMIENTOS
DESFAVORABLE

% DE CUMPLIMIENTO
DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

%

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO ☒	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

CALIFICACIÓN

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

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 DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004, Art. 4.)	12	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					12 La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5; Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					12 La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	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.)	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0		C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

36

La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0		C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

15

La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0		C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

25

La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (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 de porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100%	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	11
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	11

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

NINGUNA

Por parte del establecimiento:

NINGUNA

VII. NOTIFICACION 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 18 del mes de ABRIL del año 2023 en la Ciudad de FUSAGASUGÁ.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA: [Firma]
NOMBRE: JORENA A. BONILLA
CÉDULA: 1.018.464.584
CARGO: ING. ALIMENTOS
INSTITUCIÓN: SSM

FIRMA:
NOMBRE:
CÉDULA:
CARGO:
INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: [Firma]
NOMBRE: [Firma]
CÉDULA: 83930337
CARGO: SSM

FIRMA:
NOMBRE:
CÉDULA:
CARGO:

1. OBJETIVO

Desarrollar un plan de capacitación para los manipuladores de canales, partes y productos cárnicos comestibles, por medio del cual se amplíe su conocimiento, aptitudes y habilidades en el manejo higiénico de alimentos, Buenas prácticas de Manufactura, controles en el proceso, HACCP y sean puestos en práctica en las actividades que desempeñen a diario al manipular las canales, partes y productos cárnicos comestibles, y así garantizar la inocuidad y calidad de los mismos.

2. MARCO LEGAL

Basado en la Resolución 2674 del 2013 Capítulo 3. Artículo 12

3. METODOLOGÍA DE LA CAPACITACIÓN

El plan de capacitación se desarrollará bajo la aplicación de la siguiente propuesta metodológica que tiene los siguientes elementos:

- **Contenido del plan de capacitación:** se implementará según el cronograma anual establecido para el desarrollo de las capacitaciones.
- **El tiempo:** el plan de capacitación tendrá una **intensidad horaria de mínimo 10 Horas** anuales del año en curso de acuerdo al cronograma establecido, el cual se actualizará anualmente de acuerdo a las necesidades de la compañía o establecimiento. El Plan se certifica por clase según intensidad horaria establecida en el cronograma, hasta completar las 10 horas anuales
- **Uso de herramientas en la ejecución de las capacitaciones,** como: conferencias, videos, talleres, juegos de participación, carteleros, entre otros. Ya sea por modalidad Presencial o Virtual
- **Docentes:** personas naturales o jurídicas externas a la empresa, deben demostrar su idoneidad técnica y científica, formación, experiencia específica en las áreas de higiene de alimento, BPM y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad (Perfil del capacitador/ hoja de vida, tarjeta profesional, soportes de formación y experiencia).

TEMA	INTENSIDAD	MES	FECHA DE EJECUCIÓN	CONTENIDO DEL TEMA
Practicas higiénicas en manipulación	5 HORAS	Abril	10 y 12 de abril 2023	Inducción en la normatividad, riesgos de contaminación, ETAS practicas higiénicas del manipulador y estado de salud, medidas preventivas de conservación y plan de saneamiento (limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas, agua potable.
Programa y controles básicos de BPM en el manejo de alimentos	2 HORAS	Julio	10 y 27 de julio de 2023	Aceptación y rechazo de materias primas e insumos. Almacenamiento, condiciones, temperaturas, rotación de producto. Temperaturas internas del alimento, mantenimiento de instalaciones y equipos
Fundamentos de rotulado en el manejo de alimentos.	2 HORAS	Octubre	10 y 27 de octubre de 2023	Inducción a la normatividad y requerimientos del rotulado en el proceso.
No conformidad en el manejo de alimentos	1 HORAS	Enero	16 de enero de 2024	Identificación de NO conformidades (incumplimientos) en el manejo de alimentos.
Total De Horas: 10			Responsable de la capacitación: Ing. Margarita Castañeda	

CERTIFICA QUE:

Los empleados de **EL GRAN SURTIDOR** identificado con Nit 80.851.613 el 10 y 12 de febrero de 2023 asistieron y aprobaron la capacitación de:

PRACTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN

De acuerdo al Cronograma del plan de capacitación continua realizado con una intensidad de **5 HORAS. Según resolución 2674 del 2013 (Capítulo 3-Art. 12.)**

Fecha de expedición: 12 de abril del 2023

**COPNIA**
Consejo Profesional de Ingeniería

Mención Profesional No.
25254-352547 CND
Fecha de Expedición: **24/02/2017**

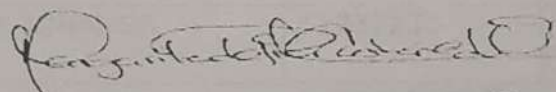


Este es un documento público expedido en virtud de la Ley 842 de 2000, que otorga el título al titular a ejercer como Ingeniero en el Territorio Nacional.


PRESIDENTE DEL CONSEJO

Nombre:
MARGARITA DEL PILAR CASTAÑEDA OSPINA
Identificación:
C.C. 52115799
Profesión:
INGENIERA DE ALIMENTOS
Institución:
UNIVERSIDAD DE LA SALLE

En caso de extravío, debe ser remitido al COPNIA, Calle 78 No. 9-57 primer piso
Línea Nacional: 01 8000 116550


Ing. Margarita Castañeda

ASISTENCIA PLAN DE CAPACITACION CONTINUA
TEMAS: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN

Fecha: 10 y 12 de abril de 2023

N.º de Horas 5

Capacitador: ING. MARGARITA CASTAÑEDA

Nombre	Cedula	Firma	Nota evaluación
RUEDA CARO JOSUE DAVID	1069760837	David Rueda	50
HERRERA FUERTES MAYER ANDRES	1069761592	Andres Herrera	50
CUBILLOS MUÑOZ MIGUEL ANGEL	1071550988	Miguel Cubillos	50
MORA RIAÑO GILBERT DAVID	1072428169	David Mora	50
RODRIGUEZ ORTIZ ADRIAN CAMILO	1072495024	Adrian Rodriguez	50
ORTIZ VALDEZ MARIA DEL PILAR	1105334535	Maria del Pilar Ortiz	50
PEREZ VELANDIA CARLOS ENRIQUE	11245203	Carlos Enrique Perez	50
CUBILLOS RODRIGUEZ NANCY CONSTANZA	35252570	Nancy Rodriguez	50
ORJUELA MARTINEZ LILIA LETICIA	35254262	Lilia Orjuela	50
PEÑA ALDANA MARTHA	39624520	Martha Peña	50
CASTRO NAVARRO NINY JOHANNA	53932230	Johanna Castro	50
ANDRES OLAYA IBÁÑEZ	1093752195	Andres Olaya	50

ASISTENCIA PLAN DE CAPACITACION CONTINUA
TEMAS: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN

Fecha: 10 y 12 de abril de 2023

N.º de Horas: 5

Capacitador: ING. MARGARITA CASTAÑEDA

Nombre	Cedula	Firma	Nota evaluación
GAMA TORRES JUAN EDUARDO	1000139426	Juan Gama T	50
ULLOA PEÑA ERIKA MARCELA	1003516926	Erika Ulloa	50
CHITIVA GONZALEZ YONATHAN	1003559252		50
RODRIGUEZ LOPEZ ANYI LORENA	1003559392	Lorena Rodriguez	50
HIPOLITO OCHOA GRESMEL IRLANI	1031174981	Gresmel Hipolito	50
GARCIA CAMARGO LUIS ALEJANDRO	1049631435	Alejandro Garcia	50
SUAREZ NOVA LEIDY KATHERIN	1069718678		50
PULIDO RODRIGUEZ MILDREY BIVIANA	1069722013	Mildrey Pulido	50
CASTIBLANCO CAGUA DUVAN ANDREY	1069725126		50
BITRAGO ARMERO SANDRA LILIANA	1069735236		50
PARADA GOMEZ ALBA JIMENA	1069736312	Jimena Parada	50