Comunidad de Cuidado: Hogar Francisco y Clara
Convenio Nº 9661
Fecha: 31/10/2025

7.4. DOCUMENTO DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS

Nº	Proveedor	ESTABLECIMIENTO			TRANSPORTE			MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
		Acta Nº con concepto y porcentaje de cumplimiento	Fecha de expedición	Fecha de vencimiento	Acta Nº con concepto y porcentaje de cumplimiento	Fecha de expedición	Fecha de vencimiento	Nombre del manipulador de alimentos	Fecha de expedición y vencimiento de certificado de manipulación de alimentos	Fecha de expedición y vencimiento de certificado medico
1	Lácteos las Esmeralda SAS lácteos y derivados	Oficio Comisorio N° 9167-0931-24 20/11/2024 87% Favorable	20/11/2024	20/11/2025	Acta Nº255350250 -25 07/06/2025 KRL 908 100% Favorable	07/06/2025	07/06/2026	Andrés Mauricio García	08/02/2025 V: 08/02/2026	08/02/2025 V: 08/02/2026
2	Comercializadora FRESMAR SAS pescado	Acta Nº AS06E 708512 06/11/2024 93% Favorable	06/11/2024	06/11/2025	Acta Nº 25743121525 05/11/2024 TZS 780 100% Favorable	05/09/2025	05/09/2026	Clay Edilson Charry Olmos	11/02/2025 V: 11/02/2026	12/02/2025 V: 12/02/2026
3	Deli Carnes H.B Carne de res y carne de cerdo	Acta NºAS21 E817628 07/10/2024 95 % Favorable	07/10/2024	07/10/2025				Lucy Piza Gonzalez	11/02/2025 V: 11/02/2026	12/02/2025 V: 12/02/2026
4	Pollo: Javier Andrade Silvara	Oficio comisionario Nº7303-2337-24 24,25,26/09/2024 92.48% Favorable	24,25,26/09 /2024	24,25,26/09/ 2025				Ninny Johana Castro Navarro Javier Andrade Silvara	28/08/2025 V:28/08/2026 05/09/2025 V:05/09/2026	04/09/2025 V:04/09/2026 05/09/2025 V:05/09/2026

5	Fruver Monteblanco	Acta Nº25743 11/02/2025 94.75% Favorable	11/02/2025	11/02/2026	Acta Nº25743 1015-25 30/05/2025 JLL314 100% Favorable	30/05/2025	30/05/2026	Magnolia Molina Lozano Diego Fernando García Edgar Enrique Ramírez	11/02/2025 V: 11/02/2026 11/02/2025 V: 11/02/2026 11/02/2025 V: 11/02/2026	12/02/2025 V: 12/02/2026 12/02/2025 V: 12/02/2026 12/02/2025 V: 12/02/2026
6	Autoservicio Maxi mercado	Acta Nº 1-0074 25/03/2025 95,2% Favorable	25/03/2025	25/03/2026	Acta Nº 959-400129-83 10/06/2025 WNY267 100% Favorable	10/06/2025	10/06/2026	Laura Camila Franco Parra	14/03/2025 V: 14/03/2026	14/03/2025 V: 14/03/2026
7	Sergio Iván Chacón Panela y Huevos	Pequeño proveedor						Andres Felipe Castillo Avillan	14/09/2025 V:14/09/2026	17/09/2025 V:17/09/2026

Revisión y aprobación				
Fecha		Nombre completo	Cargo	Firma
Elaboró	**31/10/2025**	Sandra Milena Tangarife Valencia	Técnico en alimentos	Sandra Tangarife
Revisó	**31/10/2025**	Jenny Stella Novoa Agudelo Keyvin lexander Blanchar Martínez María Fernanda Ramírez Pérez	Nutricionistas Dietistas	Jenny Novoa María Fernanda Ramírez
Aprobó	**31/10/2025**	Javier Alejandro Ríos Garzón	Coordinador	

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/08/13

Ciudad / Departamento	MADRID, CUNDINAMARCA	Fecha	2024 -11 - 20	Acta No.	3

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	9007841671-1	**Dirección**	KM 14 VIA FONTIBON FACATATIVA LOS ALPES 600 METROS CAMELLON INTERNO
Razón Social	LACTEOS LA ESMERALDA SAS	**Teléfonos**	3112860792-3203935312
NIT - CC	900784167-1	**Correo electrónico**	lasteoslaesmeralda@hotmail.co
Representante Legal	LUZ ADRIANA NIETO GARCIA	**Fax**	NO REGISTRA
GTT	CO2	**Oficio Comisorio**	9167-0931- 24
Objetivo de la visita	REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A GESTION DEL RIESGO DEMANDA-IVC}, CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE EN EL ESPECIAL LA RESOLUCION 2674 DE 2013, DECRETO 616 DE 2006 Y DEMAS REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	130	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
Maquilas	Éxito, Mercacentro, megatiendas, superior, leche boy, señora leche, brama		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 leche liquida 1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10 en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos. Incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	Leche entera y leche deslactosada uat (UHT)	27560 Ton/año
	Bebida lactea	2600 Ton /año

81

Invima	INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FUR-14 Versión: 05	Fecha de emisión: 2015/01/21

Subcategoría	Puntaje
Subcategoría1	87
Subcategoría2	87
Subcategoría3	-
Subcategoría4	
Subcategoría5	
Subcategoría6	
Subcategoría7	
Subcategoría8	
Subcategoría9	-
Subcategoría10	
Materias Primas	
Numero de subcategorias evaluadas	2
Promedio total del porcentaje de	87

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

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

Ninguna

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

Ninguno

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: Dora Janet Quintero Londoño

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT CO2

Firma:

Nombre: Alonso Hernandez Diaz

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT CO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: MARTHA MORENO V

Cargo: Gerente de Planta

C.C: 38700156

89

invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-085
Gobernación de CUNDINAMARCA	**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS**	Versión: 02 Fecha de Aprobación: Julio 4/23

*Señor Ciudadano, autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico habeasdata@saludpublica.gov.co"

CIUDAD: SILVANIA | FECHA: 4/ 1224 | ACTA N°: 25743 953 - 24

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA/ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Hilton Antonio Cuecachava

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 11.227752

*PLACA DEL VEHÍCULO: KRL-908 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: KRL-908

TELÉFONOS: 3204782662

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Finca las Margaritas Vereda Mesa

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Pasca

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: Furgon

*MARCA: Chevrolet | *MODELO: 2023 | *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Trans Derivados lacteos Queso

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes a Domingo 24 H | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE	—	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	— %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	—		
		DESFAVORABLE	—		

*MOTIVO DE LA VISITA

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

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	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
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	—	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	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			38	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	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 358, 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
100%		FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

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 [X] Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

VALIDO X 6 MESES

Por parte del establecimiento:

N

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 1 del mes de DIC del año 2024 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.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ	NOMBRE:
CÉDULA: 11.375.984	CÉDULA:
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL FUSAGASUGA	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: José Mauricio Cabrera Orjuela	NOMBRE:
CÉDULA: C 11.387.154 pasto	CÉDULA:
CARGO: Propietario - Vendedor	CARGO:

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

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

CERTIFICA QUE:

ANDRÉS MAURICIO GARCIA

Documento No: 1.1.21938774

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 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 PUBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

Fecha de Expedición: 08 FEB-2025

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

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

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: ANDRES MAURICIO GARCIA

DOCUMENTO: 1.1.21938774

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE:

D	M	A
08	02	26

298701

IMG. LUZ ANGELA PABÓN PARDO
DSAAL-CMA-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Doctor **Julio Cesar Sánchez Troncoso** Médico cirujano de la Universidad Nacional de Colombia. Con tarjeta profesional 2898, certifico que,

Andrés Mauricio Garcia,

identificado con cédula de ciudadanía número 1.121938774.

se encuentra en buenas condiciones de salud y está apto para manipular alimentos.

Expido el presente Certificado en Fusagasugá

a los 08 del mes de Febrero de 2025.

Firma y Sello



CRISTO REY

LABORATORIO CLINICO

ANA LUCILA RODRIGUEZ NIÑO

BACTERIOLOGA Y LABORATORISTA CLINICA

U. COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA

ESPECIALIZACION MICROBIOLOGIA MEDICA - U. DE LOS ANDES

CARRERA 5 No. 7-26 TELEFONO: 8673602 FUSAGASUGA

PACIENTE: **GARCIA ANDRES MAURICIO**
HISTORIA: 1121938774
ORDEN: 202502083411
TELEFONO: 3142051294
DIRECCION: CLL 9C 8ESTE-35

SEXO Masculino
FECHA INGRESO: 8/02/25 07:19 AM
FECHA IMPRESIÓN2025-02-08 11:15
MEDICO:
CONVENIO: PARTICULAR

Nombre Del	Resultado	Unidad	Valor de
COPROLÓGICO			
CONSISTENCIA.	PASTOSA		
COLOR.	CAFE		
MOCO.	NEGATIVO		
SANGRE.	NEGATIVO		

EXAMEN MICROSCOPICO.

LEVADURAS:	+
RESTOS VEGETALES:	+
CELULAS VEGETALES:	+
CELULOSA:	+
FLORA BACTERIANA:	LIGERAMENTE AUMENTADA
ALMIDON:	+

EXAMEN PARASITOLOGICO.

AUSENCIA

Bacteriologa sección:

ANA LUCILA RODRIGUEZ NIÑO
BACTERIOLOGA UCMC
REG 1031

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

MUESTRA:
RASPADO DE UÑAS MANO DERECHA E IZQUIERDA

RESULTADO:
NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS COMPATIBLES CON HONGOS EN LA MUESTRA EXAMINADA

COLORACION GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA

MUESTRA:
SECRECION FARINGEA

BACILOS GRAM NEGATIVOS:	ESCASA
COCOS GRAM POSITIVOS:	ESCASA
RESPUESTA LEUCOCITARIA:	ESCASA

IMPER Impresores Calle 9 No. 7-47 Tel.: 867-4798 (Fgta.) - Cod. 117-01



CRISTO REY

LABORATORIO CLINICO

ANA LUCILA RODRIGUEZ NIÑO

BACTERIOLOGA Y LABORATORISTA CLINICA

U. COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA

ESPECIALIZACION MICROBIOLOGIA MEDICA - U. DE LOS ANDES

CARRERA 5 No. 7-26 TELEFONO: 8673602 FUSAGASUGA

PACIENTE:	**GARCIA ANDRES MAURICIO**		
HISTORIA:	1121938774	SEXO	Masculino
ORDEN:	202502083411	FECHA INGRESO:	8/02/25 07:19 AM
TELEFONO:	3142051294	FECHA IMPRESIÓN	2025-02-08 11:15
		MEDICO:	
DIRECCION:	CLL 9C 8ESTE-35	CONVENIO:	PARTICULAR

Nombre Del	Resultado	Unidad	Valor de

Bacteriologa sección:

ANA LUCILA RODRIGUEZ NIÑO
BACTERIOLOGA UCMC
REG. 1831

BAYER Impresores Carrera 6 No. 7-47 Tel. 867-4798 (Fgsa) - Cod 117-01

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

Acta Número AS06E 708512

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE — Fecha: 04 | 11 | 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
787093	AS0010011114	787093

Razón social: COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS

Nombre del establecimiento: COMERCIALIZADORA FRESMAR 28

NIT: 900181902 DV 6 — Sede: FRESMAR 28

Dirección: CL 22 22 12

Ubicación: NO APLICA

Localidad: MARTIRES — UPZ: LA SABANA

Barrio: SAN PEDRO MENDOZA — Teléfonos: 3105138813

Correo electrónico para notificación*: ADMIN-528@FRESMAR.COM

Nombre propietario: COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☑ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número documento: 900181902-6

Nombre representante legal: RICARDO ALBERTO CANO SALAZAR

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número documento: 10113025

Dirección de notificación: CL 22 22 12

Cámara matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03622751

Actividad de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE PESCADO Y PRODUCTOS DE MAR

Número de trabajadores: 11 — Horario: Diurno ☑ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: LUNES A SABADO

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	10/02/2024	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	92 %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro ☐ Especifique:		

		EVALUACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

		EVALUACIÓN
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)	4 X	2	0	C
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2 X	0	Residuo en piso en area de proceso, debajo de estibas. C
1.3 Techos, iluminación, ventilación y puertas (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4 X	2	0	C
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de equipos y utensilios (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	7 X	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (signos / lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8 X	4	0	/ C
3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	Certificados medicos vigentes de personal manipulador- C
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8 X	4	0	/ C
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 X	1,5	0	/ C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Recepción y requisitos legales. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	/ C
4.2 Condiciones de almacenamiento (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4 X	0	Se evidencia estiba lata en piso Cuarto frio. C
4.3 Conservación de los productos. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 X	4	0	/ C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5 X	2,5	0	10 - 09 - 2024 C
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 X	2,5	0	/ C
5.3 Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4 X	2	0	/ C
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	/ C
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6 X	3	0	/ C
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 X	0	Documento plan de saneamiento basico. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			30	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Versión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Acta Número
AS06E 708512

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. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

se anexa acta ley 1335 de 2009.
se anexa acta 10 Modo. se actualiza Cedula del establecimiento.

Por parte del establecimiento:

Ninguno

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 06 del mes de 11 del año 2014 en la ciudad de Bogotá D. C.
Se la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Alba Jacqueline Rojas Colmenares	Nombre: David C Gomez R
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1023875174	Número de documento: 1.071.111.220
Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos	Profesión u oficio: Tecnologo en Seguridad A &
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Camilo Andres Hernandez	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☑ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☑ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1026544617	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☑	Firma:
Firma:	

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

La salud es de todos | Minsalud

CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA PARA LA NACIONALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

CERTIFICADO BU-2023013786 DE 2023/09/21

1. Información General

Ciudad: BUENAVENTURA - VALLE DEL CAUCA **Tipo** Normal
Puerto, aeropuerto o paso de frontera: TERMINAL MARITIMO DE BUENAVENTURA **Bodega (Sitio Inspec):** AGUADULCE
Radicado 20231234276 **Fecha** 2023/08/31 **Factura:** ESI20230378
Solicitante: AGENCIA DE ADUANAS MAG CUSTOMS SAS NIVEL 2
Transportadora: HAPAG LLOYD **Doc. Transp:** HLCUSZX2307CEGC1
Acta de Inspección BU-2023008263 **Fecha:** 2023/09/21 **Certificado Sanitario** 223N57240008891001

2. Destino de los productos

Identificación: 9004819026 **Municipio:** DOSQUEBRADAS - RISARALDA
Destinatario: COMERCIALIZADORA FRESMAR S.A.S.
Direccion: CR 16 79 34 Y 79 36 AV.SIMON BOLIVAR

3. Identificación de los productos

RICARDO ANDRES BENITEZ SANCHEZ
INSPECTOR INVIMA

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por RICARDO ANDRES BENITEZ SANCHEZ
Fecha: 2023/09/21 16:00:02 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

GP 262 - 1 SC 7341 - 1 CO-SC-7341-1

Oficina Principal:
Administrativo:

www.invima.gov.co

invima

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21E 817628

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE — Fecha: 07 10 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 400158	Número de Inscripción: 438	Número de carpeta: 400158
Razón social: NO APLICA		
Nombre del establecimiento: DELICARNES H.B		
NIT: 5697174 DV: 2	Sede: UMCA	
Dirección: KR 620 57D 46 SUR LC 1		
Ubicación: NO APLICA		
Localidad: KENNEDY	UPZ: CARVAJAL	
Barrio: GUADALUPE	Teléfonos 3124563933	
Correo electrónico para notificación: DELICARNESHB@GMAIL.COM		
Nombre propietario: HUMBERTO BLANCO SILVA		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 5697174	
Nombre representante legal: NO APLICA		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: NO APLICA	
Dirección de notificación: KR 620 57D 46 SUR LC 1		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐	03340050	
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Intervención: EXPENDIO CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Tipo de establecimiento: EXPENDIO CARNE		
Establecimiento autorizado: SI ☒ NO ☐		
Número de trabajadores: 06	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 9:00PM A 8:00AM	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: LUNES A SABADO		
Tipo de productos que expende: Carne: Bovina ☐ Porcina ☐ Aves ☐ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☐ Otras especies: _____ Otro tipo de productos: SI ☐ NO ☐		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 09 10 2023	Favorable ☒ Favorable con requerimientos ☐ Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	96,5 %	

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos des-

Subdirección Inspección Vigilancia Dirección General

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21E 817628

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
95%	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Favorable con Requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	Ninguna
Número del acta de toma de muestras	N.A

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa normatividad sanitaria vigente para cumplimiento.

- Resolución 2401/2013, Decreto 1500/2007.

Por parte del establecimiento: Ninguna

Andrés Blanco N.

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 07 del mes de 10 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Angela Paola Moreno	Nombre:
Tipo de documento: C.C	Tipo de documento:
Número de documento: 1032424788	Número de documento:
Profesión u oficio: Medico Veterinario	Profesión u oficio:
Firma: Angela P. Moreno	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Andrés Blanco N.	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1133777 556	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐	Firma:
Firma: Andres Blanco N.	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da consentimiento [illegible]

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Invima	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION
	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	
	Código: IVC-PNS-FM100 / Versión: 02 / Fecha de Emisión: 2022-06-21	

Ciudad y fecha: 2024-09-24, 25 y 26

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	POLLO EXTRACOLOMBIANO S.A.S		
Código:	202EAD	Nit:	900.938.018-3
Dirección:	CALLE 22 No. 66 A 38		
Municipio:	FUSAGASUGA	Departamento:	CUNDINAMARCA
Teléfonos:	3228435883 ; 3208400204	E-mail:	polloextracolombianosas@gmail.com
Representante Legal:	FREDY CARDENAS GARZON		

Datos de producción:

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	DOMINGO, LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES	Número de Turnos por día:	1
Velocidad de la línea: # aves beneficiadas/hora	500 aves/hora	Máximo de horas por turno:	6
Capacidad de almacenamiento de producto terminado (Ton):	Refrigerado: 11	Congelado:	0

Desprese:

Cuenta con desprese anexo:	SI	Volumen de desprese: (Numero de canales/ turno):	150	Nota: Si la planta no cuenta con desprese anexo diligenciar NA en los ítems 1.15 y 3.3

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS-GRUPO DE TRABAJO TERITORIAL CENTRO ORIENTE 2
Oficio Comisorio No:	7303-2337-24
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO A LA PLANTA ESPECIAL DE BENEFICIO DE AVES POLLO EXTRACOLOMBIANO SAS CON BASE AL DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCION 241 DE 2013 EN ATENCION A REGISTRO DE PQRDS RADICADO INVIMA 20241200227 DE FECHA 2024-08-08 Y RADICADO INVIMA INTERNA 20243014354 DE FECHA 2024-08-16

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2023-12-21	Porcentaje obtenido:	97.11%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE

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 desprese y 3.3 Programa de retiro del producto del mercado.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.1	Localización y accesos *	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	A	6	5,0	
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	2	2,0	
1.5	Iluminación	A	3	3,0	
1.6	**Instalaciones sanitarias**	A			
1.6.1	Sanitarios y vestieres	A	4	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios *	A	6	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6,0	
1.7	Control integrado de plagas *	A	8	4,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4,	
1.9	Calidad del agua *	A	8	8,0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	4,0	
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud	A	6	6,0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

DE ACUERDO AL ARTICULO TERCERO (3) DE LA RESOLUCION 241 DE 2013 EN DEFINICIONES "PLANTAS ESPECIALES: Plantas de beneficio animal de aves de corral con capacidad máxima de sacrificio de 3.000 aves por día y cuya carne y productos cárnicos comestibles son destinados para consumo departamental y/o en departamentos limítrofes, pero en ningún caso destinados a la exportación". Se insta al establecimiento a cumplir con la normatividad sanitaria vigente.

VI. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	200	191	95,5%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	34	94,44%
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	30	75,0%
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	32	94,11%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	32	88,88%
TOTAL	346	320	92,48%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	92,48%	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE

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

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 26 del mes de septiembre de 2024. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:		Firma:	
Nombre:	GINNA MELISSA ESPINOSA GUTIERREZ	Nombre:	JULIO CESAR SANCHEZ REY
Cédula	52832238	Cédula:	19359883
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS-GTTCO2	Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS -GTTCO2

Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	
Dependencia:		Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:		Firma:	
Nombre:	FREDY CARDENAS GARZON	Nombre:	OSCAR MAURICIO ESPINOSA SANCHEZ
Cédula	3216334	Cédula:	79'333.615
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo:	MEDICO VETERINARIO

Firma:		Firma:	
Nombre		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	

El Invima 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 Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

Resolución No. 2022041540 del 07 de diciembre de 2022

Por la cual se otorga la Autorización Sanitaria y registro a una planta especial beneficio de aves de corral.

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el numeral 11 del artículo 20 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012, Resolución 241 de 2013 y Resolución 2021043230 de 2021, procede a otorgar Autorización Sanitaria y Registro a una planta especial de beneficio de aves de corral:

I. ANTECEDENTES

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

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

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

A través de la Resolución 241 de 2013, expedida por el Ministerio de la Salud y Protección Social, se estableció el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas especiales de beneficio de aves de corral.

Mediante Resolución 2021043230 de 2021, el Invima estableció el procedimiento para la obtención de la autorización sanitaria y registro por parte de las plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles.

II. SOLICITUD Y ACTUACIÓN ADMINISTRATIVA

Mediante el radicado Invima No. 20211234681 de fecha 05 de noviembre de 2021, el señor **FREDY CÁRDENAS GARZÓN** en calidad de representante legal, presentó solicitud de Autorización Sanitaria para la planta especial de beneficio de aves de corral **POLLO EXTRA**

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

Resolución No. 2022041540 del 07 de diciembre de 2022

Por la cual se otorga la Autorización Sanitaria y registro a una planta especial beneficio de aves de corral.

COLOMBIANO S.A.S identificado con NIT 900938018-3 ubicado en la calle 22 No 66ª - 38 en el municipio de Fusagasugá, Cundinamarca.

Una vez surtida la revisión documental de la solicitud presentada por el establecimiento para la autorización sanitaria, se conceptuó que la información estaba completa bajo radicado 20222505492 de fecha 26 de abril de 2022 y se procedió a programar la visita de verificación.

Este Instituto realizó visita de inspección, los días 23, 24 y 25 de noviembre de 2022 con el fin de verificar en sitio el cumplimiento total de los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, Resolución 241 de 2013 y Resolución 2021043230 de 2021, descritos en el acta que forma parte integral del presente acto administrativo.

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

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: CONCEDER la **AUTORIZACIÓN SANITARIA** para el beneficio especial de aves de corral al establecimiento **POLLO EXTRA COLOMBIANO S.A.S** identificado con NIT 900938018-3 ubicado en la calle 22 No 66ª-38 en el municipio de Fusagasugá, Cundinamarca., por encontrarse que cumple con los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y el Decreto 2270 de 2012, en concordancia con la Resolución 241 de 2013 y la Resolución 2021043230 de 2021, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTICULO SEGUNDO: REALIZAR el registro en el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles al establecimiento **POLLO EXTRA COLOMBIANO S.A.S** bajo el código de inscripción Invima **202EAD**.

ARTÍCULO TERCERO: ASIGNAR la inspección oficial permanente, conforme a los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y Resolución 241 de 2013. Se asignará mínimo un (01) Inspector Oficial del Invima por turno de ocho (8) horas al establecimiento **POLLO EXTRA COLOMBIANO S.A.S** de acuerdo con el volumen de sacrificio.

PARÁGRAFO: A partir de la fecha de la notificación del presente acto administrativo, el representante legal del establecimiento **POLLO EXTRA COLOMBIANO S.A.S** deberá realizar solicitud ante el Invima para la prestación del servicio de inspección oficial

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

Resolución No. 2022041540 del 07 de diciembre de 2022

Por la cual se otorga la Autorización Sanitaria y registro a una planta especial beneficio de aves de corral.

permanente en plantas de beneficio bajo Decreto 1500 de 2007, con el pago de la tarifa correspondiente, la cual se encuentra en el manual tarifario vigente en la página web del Invima, de acuerdo con los procedimientos establecidos por este Instituto.

ARTÍCULO CUARTO: El establecimiento deberá contar con personal necesario para realizar la solicitud de reconocimiento y aprobación de los inspectores auxiliares, conforme a lo establecido en la Resolución 2016037870 del 26 de septiembre de 2016. El número de inspectores auxiliares necesarios, de acuerdo con el volumen de sacrificio diario, para el establecimiento **POLLO EXTRA COLOMBIANO S.A.S** deberá ser de **un (1) inspector auxiliar**. El Invima podrá determinar la necesidad de un inspector auxiliar adicional, de acuerdo con el aumento de volumen de sacrificio.

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

ARTÍCULO QUINTO: INFORMAR que el Invima conforme al estado sanitario verificado durante la visita, establece que los productos pueden destinarse a consumo en el **DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA Y LIMÍTROFES** siendo estos: **BOYACÁ, TOLIMA, META Y CALDAS.**

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

PARÁGRAFO: Se debe garantizar el cumplimiento de la normatividad ambiental aplicable al establecimiento, así como, mantener la autorización para desarrollar las actividades de acuerdo con el POT, PBOT o EOT que lo regule.

ARTÍCULO SÉPTIMO: NOTIFICAR el contenido de la presente resolución al representante legal o apoderado del establecimiento **POLLO EXTRA COLOMBIANO S.A.S** con NIT 900938018-3. Si no se pudiere realizar notificación personal, se enviará

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

Resolución No. 2022041540 del 07 de diciembre de 2022

Por la cual se otorga la Autorización Sanitaria y registro a una planta especial beneficio de aves de corral.

aviso conforme a lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 07 de diciembre de 2022

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Elaboró: Andrés Vásquez De Velasco @
Revisó: Luis Enrique Osuna Ávila
Revisó: Verónica Del Castillo Manotas

invima	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: 02 Fecha Aprobación: Junio 16 /23

"Señor Ciudadano, autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico habeasdata@saludpublica.gov.co"

CIUDAD: SILVANIA | FECHA: 5 11 24 | ACTA N°: 25743 0981-24

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Juan Guillermo Guerrero Pineda

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1069717755

TELÉFONO: 3108066358 CORREO ELECTRÓNICO: —

*DIRECCIÓN DOMICILIO: Edificio Ezel Manzana 1 Casa 106

*MUNICIPIO DOMICILIO: Fusagasuga *DEPARTAMENTO DOMICILIO: Cundinamarca

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: Jose Leonardo Pineda Cañon

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1138968?

*PLACA DEL TRANSPORTE: TZS 780 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: TZS 780

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGON [X] TIPO REMOLQUE [ ] TIPO SEMIREMOLQUE [ ]

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE: —

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE: SI [X] NO [ ]

*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): SI [X] NO [ ]

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO: SI [X] NO [ ]

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO [X] CERDO [X] BOVINO/BUFALINOS [X] PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) [X]

OTRA ESPECIE [—] Cuál: —

*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN: Lunes a Domingo 24Hs

*NÚMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)): 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE	—		
		PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	—		
		DESFAVORABLE	—		

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [—] Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable (A)		Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el
Aceptable con Requerimiento (AR)		Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (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 debe 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.)*	(11)	5,5	0	—
	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)*	(11)	5,5	0	— C
	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*	11	5,5	0		C
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		C
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.*	6	3	0		C
	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 parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3)*	11	5,5	0		C
	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 Materia 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;*	11	5,5	0		C
5.2	Condiciones de Transporte *(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		C
5.3	Cadena de Frío *(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución*	13		0		C
	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 mas 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 producto transportado, en este caso el vehículo
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	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

El Vehículo en mencion cumple con el decreto 1.500 de transporte productos carnicos + VALIDO X $AÑO.

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 5 del mes de noviembre del año 2024 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	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: LEONARDO PINEDA	NOMBRE:
CÉDULA: 11389687.	CÉDULA:
CARGO: CONDUCTOR	CARGO:

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

CLAY EDILSON
CHARRY OLMOS
Identificación.
82.395.014

CE Día: 11 Mes: FEB Año: 2026

COD 021110

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

MANIPULACIÓN
PRODUCTOS CARNICOS

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

GERENTE

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

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: CLAY EDILSON CHARRY OLMOS
EDAD 45 AÑOS **FECHA 11/02/2025**
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 Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO
Consistencia: Dura
Color: Amarilla
Fibras musculares ++
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga: MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

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

12 feb/25.
Clay Edilson Charry Olmos
cc 82395014

Estado general bueno
Laboratorios normal
Examen médico bien
Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SECRETARIA DE SALUD
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, febrero 11 de 2025

Señores:
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION:

ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR CARNICOS

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

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
021110	CLAY EDILSON CHARRY OLMOS	82.395.014

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

Se asignaron: fechas de cada módulo hasta **completar 10 horas año calendario 2025,**

No. de secciones	H. Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
(3)	(9)	(1)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Legislación aplicable	X		
Almacenamiento, expendio y transporte.		X	
Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.			X

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Sección I: Legislación aplicable.

1.1 Disposiciones generales

1.2 Definiciones generales

1.3 Decreto 1500, resolución 240, resolución 242, resolución 562 de 2016

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

2.6 Requisitos de los manipuladores

2.7 Inscripción de establecimientos ante la 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 AL DECRETO 1500, RESOLUCION 2674 DE 2013 Y MINISTERIO DE SALUD RESOLUCION 240 DE 2013 ART 132, RESOLUCION 242 DE 2013, *RESOLUCION 562 DE 2016*, CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS *O NUEVAS POBLACIONES* SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA *CONTRATANTE, ENTIDAD O MANIPULADOR CARNICO*

Ing. Ana Elena Carreño Cantor
GERENTE

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

LUCY
PIZA GONZALEZ
Identificación.
30.972.322

VENCE Día: 11 Mes: FEB Año: 2026

COD: 021113

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

MANIPULACIÓN
PRODUCTOS CARNICOS

NORMATIVIDAD VIGENTE:
SEGUN RES. 2674 DE 2013
CIR. GOB. 158/17 SALUD PUBLICA
RESOLUCION 240 DE 2013 ART. 132

GERENTE

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

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: LUCY PIZA GONZALEZ
EDAD 59 AÑOS
CEDULA: 30972322

FECHA 11/02/2025

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 Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO
Consistencia: Blanda
Color: Amarilla
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:
MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

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

12 feb/25.
Lucy Piza Gonzalez
cc 30972322

Estado general: bueno
laboratorio: normal
Examen médico: bien
Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SECRETARIA DE SALUD
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, febrero 11 de 2025

Señores:
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION:

ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR CARNICOS

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

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
021113	LUCY PIZA GONZALEZ	30.972.322

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

Se asignaron: fechas de cada módulo hasta **completar 10 horas año calendario 2025,**

No. de secciones	H. Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
(3)	(9)	(1)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Legislación aplicable	X		
Almacenamiento, expendio y transporte.		X	
Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.			X

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Sección I: Legislación aplicable.

1.1 Disposiciones generales

1.2 Definiciones generales

1.3 Decreto 1500, resolución 240, resolución 242, resolución 562 de 2016

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

2.6 Requisitos de los manipuladores

2.7 Inscripción de establecimientos ante la 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 AL DECRETO 1500, RESOLUCION 2674 DE 2013 Y MINISTERIO DE SALUD RESOLUCION 240 DE 2013 ART 132, RESOLUCION 242 DE 2013, *RESOLUCION 562 DE 2016*, CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O *NUEVAS POBLACIONES* SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE, ENTIDAD O MANIPULADOR CARNICO

Ing. Ana Elena Carreño Cantor
GERENTE

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

Gobernación Cundinamarca	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-FDS-GSP-VSP-FR-080
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Versión: 03
		Fecha de Aprobación: 7 oct 2024

Señor Contribuyente, autorizo a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico habeasdata@cundinamarca.gov.co

CIUDAD: SILVANIA | FECHA: 11 2 25 | ACTA N°: 25743

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] | Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA- ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Clay Edison Charry

*CÉDULA / NIT: 82395014 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25743823950 14

*NOMBRE COMERCIAL: Fruver Rondeblanco

*DIRECCIÓN: Calle 9 # 6-54 | MATRICULA MERCANTIL: —

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: SILVANIA

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

Otro [ ] Cuál: Telmedy

TELÉFONOS: 3105679909 | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: —

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Clay Edison Charry

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 82395014

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Clay Edison Charry

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] *Número de documento: 82.395014

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 9 # 6-54

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: SILVANIA

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

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN (día / mes / año)				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
8 2 24	FAVORABLE	X		93%	%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS				
	DESFAVORABLE				

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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

	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	— C
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.1.1, 1.2, 1.4 Numeral 2.2.1, 2.2. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	0,75	0	— C

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	C
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	C
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	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	**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, 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	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	*Estado de salud aparente . (signos/lesiones)* *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	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 numeral 5.)*	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**
4.1	**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	C
4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5	1,25	0	C

4.3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6. Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25	0	SE OBSERVA FALTA RECIPIENTE DE COLORES	
4.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26. Numeral 3.)	8				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	NO SE OBSERVAN SOPORTES DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9875	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta	C

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		C
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, 52, 53, 54, 55, 56, 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		NA C
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		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	**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		C
	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	
94.75%	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	

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 X | Cual: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia de lo anterior se firma y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 11 del mes de Febrero del año 2025 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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE PERCIBEN LA VISITA	
FIRMA	FIRMA
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO [illegible] ORDOÑEZ	NOMBRE
CÉDULA: 11.375.964	CÉDULA
CARGO: TECNICO SANEAMIENTO AMBIENTAL	CARGO
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGA	INSTITUCIÓN
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA	FIRMA
NOMBRE	NOMBRE
CÉDULA	CÉDULA
CARGO	CARGO

Powered by CamScanner

Gobernación de Cundinamarca	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-085
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 03
		Fecha de Aprobación: 7 oct 2024

"Señor Ciudadano, autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico habeasdata@saludpublica.gov.co"

CIUDAD: SILVANIA | FECHA: 30 5 25 | ACTA N°: 25743 1015 - 25

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud de Cundinamarca/ESE Hospital San Rafael de Fusagasuga

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Nelson Fabian Hernandez Bohorquez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1069729827

*PLACA DEL VEHÍCULO: JLL 314 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: JLL 314

TELÉFONOS: 3227381011

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: — — — — — — —

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CARRERA 2A CSIC # 5B - 35 PEKIN

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: FUSAGASUGA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: FURGON

*MARCA: HINO | *MODELO: 2020 | *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y ABARROTES

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: LUNES A DOMINGO 24 HS | *NUMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año — —	FAVORABLE —	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	— %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS —		
		DESFAVORABLE —		

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO | Especifique:

EVALUACIÓN	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	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
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	—	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	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	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**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
100%	X	FAVORABLE	90-100%
	-	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	-	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
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:

VALIDO X 6 MESES //

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 30 del mes de MAYO del año 2025 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.

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: SEC. Salud De Cundinamarca/ ESE Hospital San Rafael de Fusagasuga	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Clay Edilson Charry O.	NOMBRE: /
CÉDULA: 82395014.	CÉDULA:
CARGO: Gerente	CARGO:

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

MAGNOLIA
MOLINA LOZANO
Identificación.
40.770.150

Día: 11 Mes: FEB Año: 2026

COD: 021115

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

MANIPULACIÓN
PRODUCTOS CARNICOS

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

GERENTE

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

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: MAGNOLIA MOLINA LOZANO
EDAD 56 AÑOS **FECHA 11/02/2025**
CEDULA: 40770150

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 Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO
Consistencia: Blanda
Color: Café
Almidones +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga: MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

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

12 feb/25
Magnolia Molina Lozano
CC 40770150

Estado general: bueno
laboral: normal.
Examen médico: bien
Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G
MEDICO
Registro 2652

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SECRETARIA DE SALUD
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, febrero 11 de 2025

Señores:
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION:

ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR CARNICOS

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

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
021115	MAGNOLIA MOLINA LOZANO	40.770.150

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

Se asignaron: fechas de cada módulo hasta **completar 10 horas año calendario 2025,**

No. de secciones	H. Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
(3)	(9)	(1)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Legislación aplicable	X		
Almacenamiento, expendio y transporte.		X	
Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.			X

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Sección I: Legislación aplicable.

1.1 Disposiciones generales

1.2 Definiciones generales

1.3 Decreto 1500, resolución 240, resolución 242, resolución 562 de 2016

Seccion II: Almacenamiento, expendio y transporte.

2.1 Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles

2.2 Requisitos especificos de los expendios

2.3 Transporte de carne y productos cárnicos comestibles

2.4 Requisitos de los utensilios

2.5 Requisitos de los productos

2.6 Requisitos de los manipuladores

2.7 Inscripción de establecimientos ante la 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 AL DECRETO 1500, RESOLUCION 2674 DE 2013 Y MINISTERIO DE SALUD RESOLUCION 240 DE 2013 ART 132, RESOLUCION 242 DE 2013, RESOLUCION 562 DE 2016, CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE, ENTIDAD O MANIPULADOR CARNICO

Ing. Ana Elena Carreño Cantor
GERENTE

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

DIEGO FERNANDO GARCIA SARRIA
Identificación.
94.361.518

NCE **Día:** 11 **Mes:** FEB **Año:** 2026

COD: 021111

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

MANIPULACIÓN
PRODUCTOS CARNICOS

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

GERENTE

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

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: DIEGO FERNANDO GARCIA SARRIA
EDAD 47 ANOS **FECHA 11/02/2025**
CEDULA 94361518

Microbiologia

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: Negativo

Parasitologia

COPROLÓGICO

Consistencia: Blanda
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

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

12 Feb/25
Diego Fernando Garcia Sarria
cc 94361519

Estado general: bien
Laboratorio: normal
Examen médico: bien
Puede manipular alimentos
Cada ABril

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SECRETARIA DE SALUD
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, febrero 11 de 2025

Señores:
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION:

ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR CARNICOS

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

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
021111	DIEGO FERNANDO GARCIA SARRIA	94.361.518

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

Se asignaron: fechas de cada módulo hasta **completar 10 horas año calendario 2025,**

No. de secciones	H. Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
(3)	(9)	(1)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Legislación aplicable	X		
Almacenamiento, expendio y transporte.		X	
Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.			X

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Sección I: Legislación aplicable.

1.1 Disposiciones generales

1.2 Definiciones generales

1.3 Decreto 1500, resolución 240, resolución 242, resolución 562 de 2016

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

2.6 Requisitos de los manipuladores

2.7 Inscripción de establecimientos ante la 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 AL DECRETO 1500, RESOLUCION 2674 DE 2013 Y MINISTERIO DE SALUD RESOLUCION 240 DE 2013 ART 132, RESOLUCION 242 DE 2013, RESOLUCION 562 DE 2016, CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE, ENTIDAD O MANIPULADOR CARNICO

Ing. Ana Elena Carreño Cantor
GERENTE

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

EDGAR ENRIQUE
RAMIREZ CHARRY
Identificación.
17.643.103

VENCE Día: 11 Mes: FEB Año: 2026

COD: 021112

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

MANIPULACIÓN
PRODUCTOS CARNICOS

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

GERENTE

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

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: EDGAR ENRIQUE RAMIREZ CHARRY
EDAD 59 AÑOS
CEDULA: 17643103 **FECHA 11/02/2025**

Microbiologia

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 Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO
Consistencia: Blanda
Color: Amarilla
Almidones ++
Flora bacteriana Normal
Resultado. No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga: MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

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

12 feb/25
Edgar Enrique Ramírez Charry
CC 17643103

Estado general: bueno
laboratorios: normal
Examen médico: bien
Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SECRETARIA DE SALUD
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, febrero 11 de 2025

Señores:
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION:

ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR CARNICOS

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

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
021112	EDGAR ENRIQUE RAMIREZ CHARRY	17.643.103

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

Se asignaron: fechas de cada módulo hasta **completar 10 horas año calendario 2025,**

No. de secciones	H. Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
(3)	(9)	(1)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Legislación aplicable	X		
Almacenamiento, expendio y transporte.		X	
Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.			X

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Sección I: Legislación aplicable.

1.1 Disposiciones generales

1.2 Definiciones generales

1.3 Decreto 1500, resolución 240, resolución 242, resolución 562 de 2016

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

2.6 Requisitos de los manipuladores

2.7 Inscripción de establecimientos ante la 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 AL DECRETO 1500, RESOLUCION 2674 DE 2013 Y MINISTERIO DE SALUD RESOLUCION 240 DE 2013 ART 132, RESOLUCION 242 DE 2013, RESOLUCION 562 DE 2016, CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE, ENTIDAD O MANIPULADOR CARNICO

Ing. Ana Elena Carreño Cantor
GERENTE

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

Powered by CamScanner

INVIMA	FORMACIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M.PDS.GSP.V5(*).FR.081
Gobernación de Cundinamarca	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 02 Fecha de Aprobación: Julio 8 /21

Señor Ciudadano: autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012 ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que lo reglamenta, así mismo se deben hacer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar y suprimir sus datos, lo puede hacer a través de correo electrónico habeasdata@cundinamarca.gov.co

CIUDAD: Chocontá FECHA: 11/Jun/2021 ACTA N°: [illegible]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría Alimentos Chocontá

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Postobón S.A

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☐ CE ☐ NIT ☒ Número de documento: 8000347411

*PLACA DEL VEHÍCULO: WUP426 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: WUP426

TELEFONOS: 3773074346

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: garcia@distribuciones.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Finca San Isidro Fontoya Lo

*DEPARTAMENTO: Tolima *MUNICIPIO: Villavicencio

*CLASE DE VEHÍCULO: Camión ☐ Camión ☒ Moto ☐ Otro ☐ Cuál: furgon

*MARCA: Chevrolet *MODELO: 2016 *COLOR: Azul

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos Viveres General, Huevos

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☒ NO ☐

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 24/7 *NÚMERO DE TRABAJADORES: 02

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: [illegible]

FAVORABLE ☐ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐ DESFAVORABLE ☐

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN: [illegible] %

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD ESPECIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRACTICA 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 implica que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
1	Diseño sanitario del vehículo Decreto 561 de 1984 Art 86 Decreto 2278/1982 Art 365 367 368 369 y 373 Decreto 616 de 2006 Art 37 Art 38 y Art 39 Resol 2674/2013 Art 29 Num 3 y 8 Resol 2505/2004 Art 41	12	0	0	El diseño del vehículo es higiénicosanitario	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem	

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
2	Condiciones de los utensilios Decreto 561 de 1984 Art 86 Decreto 2278/1982 Art 366 y 368 Resolución 2505 de 2004 Art 4 Resol 2674/2013 Art 29 Num 1 y 5 Art 9 Num 1 2 Resoluciones 683 4142 y 4143 de 2012 834 y 835 de 2013	12	0	0	Las condiciones de los utensilios son optimas para el transporte	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem	

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3.1	Estado de salud Resol 2674/2013 Art 11 Num 5 Art 14 Num 12.1	13	0.5		Recientemente se encuentra en buen estado de salud	C
3.2	Reconocimiento Médico Resolución 2674 de 2013 Artículo 11 Numeral 5 Art 14	9	1	0	Reporta con frecuencia unicelca.	C

3.3	Practicas 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			Reserda. dotacion, completa
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013 Artículos 12 y 13 Artículo 36)	6			Presenta certificado de BPM y horas.
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación obtenida corresponde al 72% del total del ítem
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013 Art. 26, Núm. 4 y 5)	15			Presenta limpieza y desinfeccion del vehiculo.
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación obtenida corresponde al 75% del total del ítem
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
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			Los vehiculos son. aptos para. transporte, dispone apto, vehiculo seguro.
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			Presenta. almacena apto para el consumo.
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación obtenida corresponde al 71% del total del ítem

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I) independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO 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
	X	

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 11 del mes de Junio del año 2024 en la Ciudad de Chaparral

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA	
NOMBRE:	Elias Suarez Mendoza	NOMBRE	
CÉDULA:	Apoyo Saneamiento Ambiental 79.161.532	CÉDULA	
CARGO:	TECNICO OP SANEAMIENTO	CARGO	
INSTITUCIÓN	E.S.E.H.S.C.O. ALKITOAS	INSTITUCIÓN	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA	
NOMBRE:		NOMBRE	
CÉDULA:		CÉDULA	
CARGO:		CARGO	

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

invima

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ
Secretaría de Salud

CIUDAD Fusagasuga | FECHA 25/03/2025 | ACTA N° 1-0074

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaria De Salud Fusagasuga

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Gisella Carolina Gil Linares

*CÉDULA / NIT: 1069727313 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25290106972731 3

*NOMBRE COMERCIAL: Autoservicio Maximercado

*DIRECCIÓN: Carrera 10 #7a-32 / Cll7A #10-01 | MATRICULA MERCANTIL: 02693394

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasuga

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

Otro [ ] Cuál: Luxemburgo

TELÉFONOS: 8726056 | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: Compras@maximayorista.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Gisella Carolina Gil Linares

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1069727313

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Gisella Carolina Gil Linares

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1069727313

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 10 #7a-32 / Cll7a # 10-01

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasuga

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6am - 6pm L-D | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 40

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	25/06/2024			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMAINSPECCIÓN	92,5 %
		FAVORABLE	X		
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [ ] Especifique

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento(AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
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	— C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	0,75	0	Se evidencian Pisos y Paredes con Falta de Mantenimiento, Paredes con humedad y Pisos con Falta de Continuidad. C

invima	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ Secretaría de Salud

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	C
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	C
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	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4,25	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, 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	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud aparente . (signos/lesiones) *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	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 Articulo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5)*	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

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ
Secretaría de Salud

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**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	C
	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
95,25%	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

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 25 del mes de Marzo del año 2025 en la Ciudad de Fusagasuga.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Julián Rayo Paloma	NOMBRE:
CÉDULA: 1110600390	CÉDULA:
CARGO: T Area de Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSMF	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Adriana	FIRMA:
NOMBRE: Adriana Hernandez	NOMBRE:
CÉDULA: 1002681841	CÉDULA:
CARGO: Auxiliar. Contable	CARGO:

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ
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 9.)*	5	2,5	0	C
4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5	1,25	0	C
4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 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.)*	8		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 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	8	4	0	se evidencia el almacenamiento de Productos a temperatura ambiente en estibas algunas no son de material sanitario C
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	NA C
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	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

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

CERTIFICA QUE:

LAURA CAMILA FRANCO PARA.

Documento No: 1.000 722.198

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 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 PUBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

Fecha de Expedición: 14-MAR-2025.

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

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

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: LAURA CAMILA FRANCO

DOCUMENTO: 1.000.722.198.

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE:

D	M	A
14	03	26.

203672.

MG. LUZ ANGELA PABÓN PARDO
DSAAL-CMA-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

Powered by CamScanner

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Doctor **Julio Cesar Sánchez Troncoso** Médico cirujano de la Universidad Nacional de Colombia. Con tarjeta profesional 2898, certifico que,

Laura Camila Franco Parra.,

identificado con cédula de ciudadanía número 1.000.722.198.,

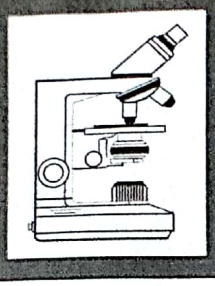
se encuentra en buenas condiciones de salud y está apto para manipular alimentos.

Expido el presente Certificado en Fusagasugá.

a los 14. del mes de Marzo. de 2025.

Firma y Sello

Powered by CamScanner



CRISTO REY
LABORATORIO CLINICO

ANA LUCILA RODRIGUEZ NIÑO
BACTERIOLOGA Y LABORATORISTA CLINICA
U. COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA
ESPECIALIZACION MICROBIOLOGIA MEDICA - U. DE LOS ANDES
CARRERA 5 No. 7-26 TELEFONO: 8673602 FUSAGASUGA

PACIENTE: **FRANCO PARRA LAURA CAMILA**
HISTORIA: 1.000.722.198
ORDEN: 202503132416
TELEFONO: 3142012304
DIRECCION: CLL 4C 2ESTE-27

SEXO: Femenino
FECHA INGRESO: 13/03/25 07:19 AM
FECHA IMPRESIÓN: 14/03/2025 11:15 AM
MEDICO:
CONVENIO: PARTICULAR

Nombre Del	Resultado	Unidad	Valor de
COPROLÓGICO			
CONSISTENCIA.	PASTOSA		
COLOR.	CAFE		
MOCO.	NEGATIVO		
SANGRE.	NEGATIVO		

EXAMEN MICROSCOPICO.

LEVADURAS:	+
RESTOS VEGETALES:	++
CELULAS VEGETALES:	+
CELULOSA:	+
FLORA BACTERIANA:	LIGERAMENTE AUMENTADA
ALMIDON:	+

EXAMEN PARASITOLOGICO.

URBANORUM SPP:	NEGATIVO

Bacteriologa sección:

ANA LUCILA RODRIGUEZ NIÑO
BACTERIOLOGA UCMC
REG. 1831

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

MUESTRA:
RASPADO DE UÑAS MANO DERECHA E IZQUIERDA

RESULTADO:
NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS COMPATIBLES CON HONGOS EN LA MUESTRA EXAMINADA

COLORACION GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA

MUESTRA:
SECRECION FARINGEA

BACILOS GRAM NEGATIVOS:	NEGATIVO
COCOS GRAM POSITIVOS:	NEGATIVO
RESPUESTA LEUCOCITARIA:	ESCASA

MAFER Impresores Calle 9 No. 7-47 Tel.: 867-4798 (Fgga.) - Cod. 117-01

Powered by CamScanner

invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-085
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 02 Fecha de Aprobación: Julio 4/23

*Señor Ciudadano autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581del 2012, Ley de protección de datos y el Decreto 1377 del 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer , actualizar, rectificar, ó suprimir sus datos, lo puede hacer a través del correo electronico habeasdata@saludpublica.gov.co

CIUDAD: CHOCONTÁ | FECHA: 10/06/25 | ACTA N°: 939-900129783

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA / ESE HOSPITAL CENTRO ORIENTE ALMEIDAS

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: DESTRUCENTA S.A

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ | Número de documento: 900012992

*PLACA DEL VEHÍCULO: WNY267 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: WNY267

TELÉFONOS: 321.3074746

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: GERENCIADESTRUCENTA@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: FINCA SAN LORENZO

*DEPARTAMENTO: META | *MUNICIPIO: VILLAVICENCIO

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☐ Camión ☒ Moto ☐ Otro ☐ Cuál: FURGÓN

*MARCA: CHEVROLET | *MODELO: 2016 | *COLOR: AZUL

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: VIVERES GRANOS, HUEVOS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☒ NO ☐

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24/7 | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	11/06/24	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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	EL DISEÑO DEL VEHICULO ES HIGIENICO EN EL MOMENTO DE LA INSPECCIÓN.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
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	CONDICIONES APTAS DE LOS UTENSILIOS.	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	CRÍTICO
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12)*	(13)	6.5	0	APARENTEMENTE. BUEN ESTADO	C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(4)	2	0	SE EVIDENCIA. CERTIFICACIÓN MEDICA "APTO"	C

Powered by CamScanner

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	DOTACIÓN COMPLETA.	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	.3	0	PRESENTA CERTIFICADO DE BPM. 12 HORAS.	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	PRESENTA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL VEHICULO.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15.	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	REQUISITOS HIGIENICOS	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	LOS UTENSILIOS SON APTOS PARA TRANSPORTE. DISEÑO APTO.	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	PRESENTA ALIMENTOS APTOS PARA EL CONSUMO	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
100%	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

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 10 del mes de JUNIO del año 2025 en la Ciudad de CHOCONTÁ

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	SILVIA SUAREZ MENDOZA.	NOMBRE:	
CÉDULA:	79.161.532.	CÉDULA:	
CARGO:	TEC. SANEAMIENTO	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	SSE. RSC. ORIENTE AIMSIDAS	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CÉDULA:		CÉDULA:	
CARGO:		CARGO:	

Powered by CamScanner

RESOLUCIÓN No. 2019049081 DEL 31 DE OCTUBRE DE 2019

Por la cual se establecen los lineamientos para la emisión del concepto sanitario en plantas de beneficio, desposte y desprese por parte del INVIMA, y para el expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles por parte de los Entes Territoriales de Salud y se dictan otras disposiciones

EL DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS – INVIMA

En uso de sus facultades legales y en especial de las conferidas en el artículo 78 de la Ley 489 de 1998, en el Decreto 2078 de 2012 y,

CONSIDERANDO

Que de acuerdo al capitulo V del titulo II del Decreto 1500 de 2007 le corresponde al INVIMA realizar la inscripción, autorización sanitaria y registro de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese.

Que de acuerdo literal b del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, le corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA ejercer la competencia exclusiva de la inspección, vigilancia y control de las plantas de beneficio animal, así como del transporte asociado a esta actividad.

Que de acuerdo al literal c del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, le corresponde a los departamentos, distritos y a los municipios de categorías 1ª 2ª, 3ª y especial, la vigilancia y control sanitario de la distribución y comercialización de alimentos, así como del transporte asociado a dichas actividades.

Que a través del Decreto 1282 de 2016 se estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional por parte de las plantas de beneficio y de los establecimientos de expendio, distribución y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como la inscripción de los vehículos de transporte y se dictaron otras disposiciones.

Que conforme al Decreto 1975 del 29 de octubre de 2019 "Por el cual se adoptan medidas en salud pública en relación con las plantas de beneficio animal, de desposte y de desprese, y se dictan otras disposiciones", corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, emitir lineamientos que garanticen las condiciones mínimas higiénico sanitarias con enfoque de riesgo, para la emisión del concepto sanitario a las plantas de beneficio de categoría nacional, de autoconsumo, especial de aves, de plantas de desposte y plantas de desprese, mientras obtienen la autorización sanitaria, así como para la reclasificación.

Adicionalmente, corresponde al INVIMA emitir los lineamientos para la emisión del Concepto Sanitario por parte de las entidades territoriales de salud para las actividades de expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y productos cárnicos comestibles.

Que, en mérito de lo expuesto,

RESUELVE

CAPÍTULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

ARTÍCULO PRIMERO. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer los lineamientos para la emisión del concepto sanitario para el funcionamiento de las plantas

RESOLUCIÓN No. 2019049081 DEL 31 DE OCTUBRE DE 2019

Por la cual se establecen los lineamientos para la emisión del concepto sanitario en plantas de beneficio, desposte y desprese por parte del INVIMA, y para el expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles por parte de los Entes Territoriales de Salud y se dictan otras disposiciones

La frecuencia de las visitas de inspección, vigilancia y control para cada establecimiento, será programada de acuerdo a las variables establecidas en el modelo de evaluación de riesgo que tiene establecido el INVIMA.

PARÁGRAFO PRIMERO. Las plantas de beneficio, desposte o desprese a las cuales se les haya cancelado o suspendido la Autorización Sanitaria Provisional, podrán solicitar al INVIMA la realización de la visita, con el fin de obtener el concepto sanitario para su funcionamiento.

PARÁGRAFO SEGUNDO. Las plantas de beneficio, desposte o desprese a las cuales se les haya emitido Autorización Sanitaria Provisional condicionada o que se les haya suspendido por una medida impuesta por otra autoridad, no podrán solicitar la visita al INVIMA para la obtención del concepto sanitario para su funcionamiento, hasta tanto no se haya realizado el levantamiento de la suspensión de la medida impuesta por la autoridad competente.

ARTÍCULO CUARTO. VIGENCIA DEL CONCEPTO SANITARIO. El concepto sanitario expedido por el INVIMA estará vigente desde su expedición hasta la realización de una nueva visita de inspección, vigilancia y control, en la que se verifique el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.

En todo caso, si en el desarrollo de las visitas se establece que las condiciones del establecimiento conllevan a una posible afectación de la inocuidad del producto, los funcionarios del INVIMA podrán aplicar las Medidas Sanitarias de Seguridad a que haya lugar.

PARÁGRAFO: De conformidad con lo establecido en el Decreto 1975 de 2019, las plantas de beneficio, desposte o desprese, contarán con el término de 24 meses para la obtención de la autorización sanitaria en los términos del Decreto 1500 de 2007 y 2270 de 2012; durante este plazo estas plantas funcionarán con el concepto sanitario que expida el Invima.

ARTÍCULO QUINTO. CONDICIONES SANITARIAS PARA DETERMINAR EL NÚMERO DE ANIMALES A BENEFICIAR Y LA DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS. Durante las visitas de inspección, vigilancia y control en las plantas de beneficio de las especies bovina y porcina, de categoría de Autoconsumo o de categoría nacional con distribución local, el Invima establecerá el número de animales a beneficiar y la posibilidad de distribuir la carne y productos cárnicos comestibles a otros municipios por razones de abastecimiento para la comunidad.

1. **NÚMERO DE ANIMALES A BENEFICIAR:** Para la determinación del número diario de animales a beneficiar, se verificará el requerimiento de carne de la población a abastecer y la capacidad instalada de la planta de beneficio, para lo cual se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

ASPECTO	BOVINOS	PORCINOS
Capacidad de los corrales	Bovinos = 2 m^2 por animal	Porcinos = 1 m^2 por animal.
Almacenamiento de canales en refrigeración (cuando se cuente con este sistema)	Bovinos = 0.8 m lineales de riel por canal.	Porcinos = 0.4 a 0.6 m lineales de riel por canal (según tipo de corte).

Sí, el concepto o acta de inspección sanitaria, como el expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) en Colombia para establecimientos de alimentos como los de pollo, **tiene vigencia hasta la próxima visita de inspección**, que confirma el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias vigentes.

¿Cómo funciona la vigencia?

No hay una fecha de vencimiento fija:

En lugar de una fecha límite, su validez depende de la continuidad de las condiciones del establecimiento y de la realización de futuras inspecciones.

Verificación continua:

Las autoridades sanitarias realizan inspecciones para asegurarse de que se mantienen los estándares y requisitos de la normativa.

Renovación por nuevas inspecciones:

Una vez que se realiza una nueva visita y se verifica el cumplimiento de las condiciones, se expide un nuevo concepto o se renueva el anterior, hasta que se realice otra inspección.

En resumen: Mientras el establecimiento cumpla con las normas sanitarias, el acta de inspección seguirá siendo válida. Si el establecimiento deja de cumplir con las normas, o se realiza una nueva inspección, se puede emitir un nuevo concepto.