		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 BPM**	**Fecha de expedición y vencimiento de certificado médico.**
1	**Abarrotes**	Acta No ***25312 004*** con concepto ***favorable con requerimientos*** y ***78%*** de cumplimiento	17/05/2024	17/05/2025	Acta No ***25743*** con concepto favorable y ***100%*** de cumplimiento	23/06/2024	8/09/2024	Luis Miguel Cubillos Villalobos	11/09/2023	11/09/2024
2	**Pollo y lácteos**	Acta No ***200673*** con concepto favorable y ***90%*** de cumplimiento	10/11/2023	10/11/2024	Acta No ***40025*** con concepto favorable y ***100%*** de cumplimiento	15/06/2024	15/06/2025	Edgar Bolivar	13/03/2024	13/03/2025
3	**Panadería**	Acta No ***17133*** con concepto ***favorable*** y ***91%*** de cumplimiento	22/09/2023	22/09/2024	no aplica	no aplica	no aplica	Karen Garzón	27/06/2024	27/06/2025
4	**Carne**	Slicitud No: 354772 del INVIMA	6/12/2023	6/12/2024	Acta No ***40025*** con concepto favorable y ***100%*** de cumplimiento	15/06/2024	15/06/2025	John Jairo Amador	5/09/2023	5/09/2024

FECHAS	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMAS
Elaboró 31/08/2024	Gloria Angelica Villalobos	Nutricionista	
Aprobó 31/08/2024	Esperanza Cabrera	Coordinadora	

Centro Comunidad de Cuidado Silvania
Vereda Subia Norte Finca Irlanda
Teléfono: 3225083738 e - mail: cps.losrobles@gmail.com

Proveedor de Fruver y abarrotes

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-080
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Versión: 02 Fecha de Aprobación: Junio 21/ 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: GRANADA | FECHA: día/mes/año | ACTA N°: 25312

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA/ HOSPITAL DE SOACHA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

*CÉDULA / NIT | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

*NOMBRE COMERCIAL

*DIRECCIÓN | MATRICULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: GRANADA

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

Otro [ ] Cuál: [X]

TELÉFONOS | FAX

CORREO ELECTRÓNICO

NOMBRE DEL PROPIETARIO

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

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

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

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: GRANADA

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO | *NÚMERO DE TRABAJADORES

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,4 , 2.6 y 2,7. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	1	0	C

Powered by CamScanner

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	se evidencia techo con desprendimiento de pintura 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			4.75	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 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	Si asseo yeso tiene 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			17	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Powered by CamScanner

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	Se evidencia que no tiene soportes documentales de saneamiento C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7.4	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	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	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			7.5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Powered by CamScanner

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
92.25	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 | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

//

Por parte del establecimiento:

//

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de Mayo del año 2024 en la Ciudad de Soacha.

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: Diomar [illegible] Rodriguez	NOMBRE:
CÉDULA: 1113556	CÉDULA: //
CARGO: TECNICO SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: HOSPITAL DE SOACHA	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luis Miguel Cabillos Villalba	NOMBRE: //
CÉDULA: 1069719302	CÉDULA:
CARGO: Propietario	CARGO:

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 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: 23/06/2024 ACTA N°: 2583255

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Cundinamarca

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Manuel Perez Mora.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 11376937

*PLACA DEL VEHÍCULO: BGB 972. *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: —

TELÉFONOS: 3214909852

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: N/A

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: KM 31.5 Via Silvania.

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca. *MUNICIPIO:

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

*MARCA: MAZDA *MODELO: 1995 *COLOR: Strato Perla.

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Productos Agricolas y Frutícolas

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 4AM-10PM Lun-Dom *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día/mes/año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	1		
		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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. 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 un Año

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 23 del mes de Junio 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:	Rosvel Rodriguez	NOMBRE:	
CÉDULA:	11.375934	CÉDULA:	
CARGO:	TEC-Saneamiento	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	ESE Hospital Santa Ana	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CÉDULA:		CÉDULA:	
CARGO:		CARGO:	

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

MANUEL
PEREZ MORA

Identificación.
11.376.937

VENCE: Dia: 26 Mes JUNIO 2025

COD. 060606

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

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

GERENTE

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

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA
GOBERNACION DE CUNDINAMARCA
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, junio 26 de 2024

Señor
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION
ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

(normatividad vigente resolución 2674/2013)
Relaciono el personal asistente, año en curso:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
062606	MANUEL PEREZ MORA	11.376.937

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo en el transcurso del año, hasta **completar 10 horas año calendario 2024**, según actividad del establecimiento o manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
(4)	(8)	(2)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3	MODULO 4
CONCEPTOS BASICOS DE ALIMENTOS Y PERFIL DEL MANIPULADOR.	X			
VIAS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS		X		
REGLAS HIGIENICAS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS			X	
ALMACENAMIENTO , COMERCIALIZACION Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS.				X

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/-WHATSAPP 3045951651
E-mail: controldeplagasin@hotmail.com

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Módulo I: Conceptos Básicos De Alimentos Y Perfil Del Manipulador.

1.1 Legislación Alimentaria.

1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario

1.3 Perfil del manipulador de alimentos

1.4 Practicas insitu 30 minutos según actividad o tecnología

1.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

Módulo II: Vías De Contaminación De Los Alimentos.

2.1 Aspectos generales de contaminación (física, química y biológica)

2.2 Peligros químicos, Físicos y biológicos

2.3 Enfermedades trasmitidas por alimentos ETA`s.

2.4 Higiene Alimentaria (BPM)

2.5 Prácticas insitu 30 minutos según actividad o tecnología

2.6 Valoración módulo II.

Módulo III: Reglas Higiénicas para la manipulación de alimentos

3.1 Microorganismos.

3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos

3.3 Higiene personal y conductual

3.4 Limpieza y desinfección (PLAN BASICO DE SANEAMIENTO) art 26 Res 2674

3.5 5 claves para la inocuidad de los alimentos (OMS)

3.6 Práctica insitu 30 minutos según actividad

3.7 Valoración módulo III

Módulo IV: Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Alimentos.

4.1 *Compra y recepción de materias primas.*

4.2 *Almacenamiento de alimentos.*

4.3 Método de conservación de alimentos

4.4 Empaque y rotulado

4.5 Transporte y comercialización de alimentos.

Practicas insitu 30 minutos según actividad

4.6 Valoración módulo IV

4.7 Evaluación final y grado de adaptabilidad por tecnología puntaje obtenido

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/-WHATSAPP 3045951651
E-mail: controldeplagasin@hotmail.com

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Teniendo en cuenta el artículo 12 de la resolución 2674 de 2013, nuestra empresa **SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S,** cumple con el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. Dicho plan comprende las 10 horas anuales y serán reforzadas con información escrita adicional y digital.

Contamos con personal profesional idóneo con formación y experiencia específica en el área de higiene de los alimentos, Buenas prácticas de manufactura (BPM) , HACCP

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART. 12 CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE

Ing. Ana Elena Carreño Cantor
Auditor interno HACCP Y BPM

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/-WHATSAPP 3045951651
E-mail: controldeplagasin@hotmail.com

Powered by CamScanner

SAMAV&COM
SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT
NIT. 52987918-0

Cód. 20230888

HACE CONSTAR QUE:

NELSON FERNANDO AVELLANEDA MORALES
Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 3.171.606

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

Fusagasugá, 11 de septiembre de 2023.

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura y Manipulación Higiénica de Alimentos en sus instalaciones conforme a lo establecido en el Titulo III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social y el plan adjunto.

Por consiguiente, hago entrega de la constancia de asistencia y aprobación de la misma del personal relacionado a continuación:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20230888	NELSON FERNANDO AVELLANEDA MORALES	3.171.606

Cordialmente,

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
Asesoría - Consultoría - Auditoría
Capacitación: En Buenas Prácticas De Manufactura
Sistema HACCP, ISO 22000
NIT. 52.967.918-0

VIVIANA CORREA MORALES
MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES

ANEXOS:

7. EVALUACIÓN

La evaluación tiene como finalidad conocer cuáles son los logros, el conocimiento y el grado de cumplimiento de los objetivos del proceso de capacitación y su impacto en la conducta y actitudes del manipulador de alimentos.

8. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTIVIDADES	AÑO 2023							AÑO 2024					
	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
CAPACITACIÓN MÓDULO I													
CAPACITACIÓN MÓDULO II													
CAPACITACIÓN MÓDULO IIIA													
CAPACITACIÓN MÓDULO IIIB													

CAPACITACION

EVALUACION

NOTA: Los Refuerzos de los módulos y las capacitaciones para el personal nuevo se realizarán de común acuerdo con la administración del establecimiento.

En constancia,

SAMAV&COM
COMPANY AND BUSSINES

VIVIANA CORREA MORALES
MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000:2005

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

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

11 Sept/2023

Nelson Fernando Avellaneda Morales

cc 3171606.

Estado general: bueno

Laboratorial: normal

Examen médico: bien

Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Reg 2652

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: NELSON FERNANDO AVELLANEDA MORALES
EDAD 43 AÑOS **FECH 11/09/2023**
CEDULA: 3171606

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

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

FROTIS DE GARGANTA

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

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS +

Parasitología

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

Bacterióloga:
MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

SAMAV&COM
SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT
NIT. 52987918-0

Cód. 20230885

HACE CONSTAR QUE:

LUIS MIGUEL CUBILLOS VILLALOBOS
Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 1.069.719.302

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

Fusagasugá, 11 de septiembre de 2023.

A QUIEN PUEDA INTERESAR:

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura y Manipulación Higiénica de Alimentos en sus instalaciones, conforme a lo establecido en el Titulo III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social y el plan adjunto.

Por consiguiente, hago entrega de la constancia de asistencia y aprobación de la misma del personal relacionado a continuación:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20230885	LUIS MIGUEL CUBILLOS VILLALOBOS	1.069.719.302

Cordialmente,

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
Asesoria - Consultoria - Auditoria
Capacitacion En Buenas Practicas De Manufactura
Sistema HACCP, 20220000
NIT. 52.967.918-0

VIVIANA CORREA MORALES
MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000

7. *EVALUACIÓN*

La evaluación tiene como finalidad conocer cuáles son los logros, el conocimiento y el grado de cumplimiento de los objetivos del proceso de capacitación y su impacto en la conducta y actitudes del manipulador de alimentos.

8. *CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN*

ACTIVIDADES	AÑO 2023							AÑO 2024					
	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
CAPACITACIÓN MÓDULO I													
CAPACITACIÓN MÓDULO II													
CAPACITACIÓN MÓDULO IIIA													
CAPACITACIÓN MÓDULO IIIB													

CAPACITACION

EVALUACION

NOTA: Los Refuerzos de los módulos y las capacitaciones para el personal nuevo se realizarán de común acuerdo con la administración del establecimiento.

En constancia,

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
Asesoria - Consultoria - Auditoria
Capacitacion En Buenas Practicas De Manufactura
NIT. 52.967.918-0

VIVIANA CORREA MORALES
MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000:2005

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

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

11 Sept/2023

Luis Miguel Caballero Villalba
cc 1069719302

Estado general: bueno
laboratorial: normal
Estado médico: bien
Apto manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

Rm 2652

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: LUIS MIGUEL CUBILLOS VILLALOBOS
EDAD 36 AÑOS **FECH 11/09/2023**
CEDULA: 1069719302

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

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

FROTIS DE GARGANTA

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

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS +

Parasitología

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

Bacterióloga:

MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

SAMAV&COM
SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT
NIT. 52987918-0

Cód. 20221887

HACE CONSTAR QUE:

EUNICE OJEDA MARIN

Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 1.069.732.553

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

Fusagasugá, 11 de septiembre de 2023.

A QUIEN PUEDA INTERESAR:

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura y Manipulación Higiénica de Alimentos en sus instalaciones, conforme a lo establecido en el Titulo III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social y el plan adjunto.

Por consiguiente, hago entrega de la constancia de asistencia y aprobación de la misma del personal relacionado a continuación:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20230887	EUNICE OJEDA MARIN	1.069.732.553

Cordialmente,

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
Asesoría - Consultoría - Auditoría
Capacitación En Buenas Prácticas De Manufactura
Sistema HACCP, ISO22000
NIT. 52.967.918-0

VIVIANA CORREA MORALES
MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000

7. EVALUACIÓN

La evaluación tiene como finalidad conocer cuáles son los logros, el conocimiento y el grado de cumplimiento de los objetivos del proceso de capacitación y su impacto en la conducta y actitudes del manipulador de alimentos.

8. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTIVIDADES	AÑO 2023							AÑO 2024					
	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
CAPACITACIÓN MÓDULO I													
CAPACITACIÓN MÓDULO II													
CAPACITACIÓN MÓDULO IIIA													
CAPACITACIÓN MÓDULO IIIB													

CAPACITACION

EVALUACION

NOTA: Los Refuerzos de los módulos y las capacitaciones para el personal nuevo se realizarán de común acuerdo con la administración del establecimiento.

En constancia,

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
Asesoría - Consultoría - Auditoría
Capacitación En Buenas Prácticas De Manufactura
NIT 52.967.918-0

VIVIANA CORREA MORALES
MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000:2005

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

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

11 Sept/2023
Enrique Ojeda Marín
cc 1069732553

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

Carlos A Rozo

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

Rm 2652

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: EUNICE OJEDA MARIN
EDAD 33 AÑOS **FECH 11/09/2023**
CEDULA: 1069732553

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

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

FROTIS DE GARGANTA

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

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS +

Parasitología

COPROLÓGICO
Consistencia: 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

Centro Comunidad de Cuidado Silvania
Vereda Subia Norte Finca Irlanda
Teléfono: 3225083738 e - mail: cps.losrobles@gmail.com

Proveedor de lácteos y pollo inversiones Lukania

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ
Secretaría de Salud

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

invima

CIUDAD: fusagasuga | FECHA: 10 día Nov mes 23 año | ACTA N°: 200673

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Inversiones Lukania. LTDA.

CÉDULA / NIT: 900080415 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25290900080415.

*NOMBRE COMERCIAL: Inversiones Lukania. limitada.

*DIRECCIÓN: cll 8 # 9-84 | MATRÍCULA MERCANTIL: 0159415.

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: fusagasuga.

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

Otro [ ] Cuál: Lukembuigo.

TELÉFONOS: 3102889906 | FAX: ———

CORREO ELECTRÓNICO: inversioneslukania@gmail.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Inversiones Lukania. limitada.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] | Número de documento: 900080415.

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Carlos felipe Mogollon.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] | *Número de documento: 1069730777.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: cll 8 # 9-84

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasuga

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6am - 5pm - L - D. | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3.

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

Otras especies: ———

EXPENDE OTRO TIPO DEPRODUCTOS: SI [X] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	14a / Jul s / año 23	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMAINSPECCIÓN	42. %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		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

Powered by CamScanner

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	**EDIFICACION E INSTALACIONES**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1	**Localización y diseño.** *(Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)*	(2)	1	0	——— C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)*	2	(1)	0	Se evidencian pisos resistentes paredes lisas sin embargo se evidencia pisos rotos, porosos, media caña deteriorada C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)*	(2)	1	0	——— C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)*	(3)	1,5	0	——— C
1.5	**Programa de Mantenimiento de Instalaciones.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	(1)	0,5	0	——— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9.	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)*	(5)	2,5	0	——— C

Powered by CamScanner

2.2	**Condiciones de los equipos de conservación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 36 Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17 Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67 Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129 Numerales 1, 6, 7; Artículo 130 Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)*	6	3	0	Se evidencia equipos en funcionamiento sin embargo nevera de almacenamiento Productos lacteos tiene empaque deteriorado C
2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0	——— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9.	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)*	6	3	0	Se evidencia personal sin enfermedad. Sin embargo no se evidencia acciones correctivas y preventivas en caso de portar enfermedad. C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	——— C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0	——— C
3.4	**Dotación personal.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5	0	——— C

Powered by CamScanner

3.5	**Educación y Capacitación.** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	3	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción de materia prima.** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6	3	0	C
4.2	**Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3	1,5	0	C
4.3	**Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31)	3	1,5	0	NA C
4.4	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32)	7		0	C
4.5	Condiciones de almacenamiento. *(Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129: Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)*	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

Powered by CamScanner

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)*	6	3	0	Se evidencia. Suministro de agua, sin embargo no se evidencia certificado limpieza y desinfeccion tanque. C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.4, Artículo 55: Numeral 20, 32)*	3	1,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)*	5	2,5	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)*	6	3	0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)*	6	3	0	C
5.6	**Soportes documentales.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Condiciones del área de desposte o sección de desprese.** *(Decreto 1500 de 2007: Artículo 8. Parágrafo 1. Resolución 240 de 2013: Artículo 130. Numerales 1 y 2. Resolución 3753 de 2013 Nota Instructivo Anexo. Resolución 242/2013, Artículo 22. Artículo 55. Numeral 32)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
90 %	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) Cuál: " " "

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna.

Por parte del establecimiento:

x Ninguna.

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 Nov del año 23 en la Ciudad de fggg.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:	Alejandra M.	FIRMA:	
NOMBRE:	Alejandra Mendez.	NOMBRE:	
CÉDULA:	1069744761.	CÉDULA:	
CARGO:	Ing. Alimentos.	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S. S. M.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Jorge Luis Peña Avila	NOMBRE:	
CÉDULA:	1022334997	CÉDULA:	
CARGO:	Recursos Humanos/SST.	CARGO:	

Powered by CamScanner

Invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Picaurte

CIUDAD: PUCHUATE | FECHA: 15-05-2023 | ACTA N°: 25012

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE PUCHUATE.

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO	FABIPOLLO S.A.S
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 8080015557-6
*PLACA DEL VEHÍCULO	THW-091 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:
TELÉFONOS	3112573342
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO	contactenos@fabipollo.com.
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	CALLE 14 # 63-09.
*DEPARTAMENTO	CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: FUNZA.
*CLASE DEL VEHÍCULO:	Camioneta ☐ Camión ☐ Moto ☐ Otro ☑ Cuál: FURGON.
*MARCA: FINO	*MODELO: 2016 *COLOR: BLANCO.
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO	POLLO EN CANAL Y VISCERAS DE POLLO.
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN:	SI ☒ NO ☐
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	7 DIAS X 24 HORAS. *NÚMERO DE TRABAJADORES: =2=

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	15/05/2023 (día / mes / año)	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

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
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	

	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	

	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3	Estado de salud.					

Powered by CamScanner

as higiénicas. Lución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. lo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6.5	0	C
tación y Capacitación olución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo)	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

NEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
pieza del vehículo olución 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	

IFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
diciones de conservación del producto. reto 2278/1982 Art. 368, 382, 373. reto 561 de 1984, Art. 69, 97, 98, 99. l. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, grafo 1 y 2.)	10		0		C
aque, Rotulado y vida útil reto 561 de 1984, Art. 73 reto 5109 de 2005. l. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29. Núm.	5	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
% 0.0	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

O TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	//
O DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	//

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

No Cual N/O

VI. OBSERVACIONES

de la autoridad sanitaria:

INGRESO EL VEHICULO EN LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS, COMO ES EL MOTIVO DE ESTA INSPECCION, SE TOMA EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DE ESTA.

del establecimiento:

NINGUNA.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Lectura previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de 940 del año 2024 en la Ciudad de RIOHACHE.

OCTAVIO HAIN	FIRMA:
7926398 BTA	NOMBRE:
TECNICO OFICIAL DE SANEAMIENTO AMBIENTAL	CÉDULA:
ÓN: SEC. DE SALUD DE LA GUAJIRA (CUCUTA)	CARGO:
	INSTITUCIÓN:

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

EDGAR ARMANDO BOLÍVAR AYALA

Identificación.
1.069.717.123

VENCE: **Dia:** 13 **Mes** MAR 2025

COD. 060238

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

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clínica.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

GERENTE

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

Powered by CamScanner

Centro Comunidad de Cuidado Silvania
Vereda Subia Norte Finca Irlanda
Teléfono: 3225083738 e - mail: cps.losrobles@gmail.com

Proveedor de panadería Haripan

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ

CIUDAD: Fusagasugá | FECHA: 22/05/2022 | ACTA N°: 0707761

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [X] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Jhon Jairo Romero Gonzalez

*CÉDULA / NIT: 1069.724.640-3 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 752010106CFA2A6403

*NOMBRE COMERCIAL: Panadería y Restaurante Horizonte

*DIRECCIÓN: Cra 2 #24A-05 | MATRICULA MERCANTIL: 02793702

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasugá

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ] Otro [ ] Cuál: Mercadeo

TELÉFONOS: 3142235193 | FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: Jhonjairoromero1988@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jhon Jairo Romero Gonzalez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1069724640

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Jhon Jairo Romero Gonzalez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1069724640

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 2 #24A 05

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasugá

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6am-10pm L-D | *NÚMERO DE TRABAJADORES: Cuatro

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	29/10/2021	FAVORABLE	X		100 %
		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.
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	1 EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	②	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	②	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	②	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	④	2	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

L a: 4, 5252
l: -74.3630

Escaneado con CamScanner

2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	(5)	2,5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	(7)	3,5	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.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	7	(3,5)	0	No se observa documentado acciones preventivas y correctivas en caso de accidente C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(2)	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(7)	3,5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	(5)	2,5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18. Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	(5)			C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	(5)	0	No se observa documentado monitoreo de temperaturas C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	(4)	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,5%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	(7)	3,5	0	C

Escaneado con CamScanner

5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	(4)	2	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)	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	(3)			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	(7)	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	(2)	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				33%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
93%	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) Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de SEPTIEMBRE del año 2022 en la Ciudad de [illegible].

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: Carolina Reyes	NOMBRE:
CÉDULA: 1071550038	CÉDULA:
CARGO: Ing. Ambiental	CARGO:
INSTITUCIÓN: Sec. Salud [illegible]	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Karen Milena Gonzáles	NOMBRE:
CÉDULA: 1069741.800	CÉDULA:
CARGO: Administradora	CARGO:

Escaneado con CamScanner

Dra.
Julia Hernández
ESPECIALISTA EN
MEDICINA OCUPACIONAL

Calle 7 No. 7-58 Primer Piso,
Fusagasugá

CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 27/06/2024 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069741800

NOMBRE Y APELLIDO: KAREN MILENA GARZÓN ROMERO

FECHA DE NACIMIENTO: 24/12/1992 EDAD: 31 AÑOS

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

CONCLUSIÓN APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS ✓

JULIA HERNÁNDEZ VERGARA
MÉDICO GENERAL Y OCUPACIONAL
R.M.P 15798 MIN SALUD

Dra. Julia Hernandez Vergara
ESP. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
UNIVERSIDAD MANUELA BELTRAN
RES. 25-0779 / C.C. 32624309

SALUD
MÉDICOS ESPECIALISTAS
NUESTRA ESPECIALIDAD, ES TU SALUD

LABORATORIO CLINICO
SALUD MEDICOS ESPECIALISTAS
Carrera 5 # 8-24 Teléfono 8726033 - Fusagasugá (Cund)

Orden: 240627008

240627008

Paciente: GARZON ROMERO KAREN MILENA
Identificación: 1069741800
Edad: 31 Años **Genero:** Femenino
Fecha y Hr. 27/06/2024 08:43
Fecha y Hr. Imp.: 27/06/2024 04:46

Teléfono: 3192238493
Empresa: PANADERIA HARIPAN
Origen: SAMAV&COM
Medico:
e-mail:

Nota:

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	INTERVALO DE REFERENCIA

MICROBIOLOGIA

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH] — NEGATIVO

FROTIS FARINGEO

Parámetro	Resultado
REACCIÓN LEUCOCITARIA:	NEGATIVO
FLORA MIXTA NORMAL	ESCASO

Fecha y Hora de validación:jueves, 27 de junio de 2024 02:17 p. m.

Validado por: NANCY MAGALLY SANTOS GARCIA REG. 06429 CNB

PARASITOLOGIA

COPROLÓGICO

Parámetro	Resultado
EXAMEN FISICO	.
COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BLANDA
SANGRE MACROSCÓPICA:	NO SE OBSERVA
EXAMEN MICROSCOPICO	.
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
FIBRA MUSCULAR:	+
FIBRA VEGETAL:	+
RESIDUOS ALIMENTICIOS:	+
OTROS:	URBANORUM: +

Fecha y Hora de validación:jueves, 27 de junio de 2024 02:13 p. m.

Validado por: NANCY MAGALLY SANTOS GARCIA REG. 06429 CNB

Proveedor de carnes fama La Aguadita

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ

00365172

Al contestar cite Radicado I-2024-00588 Id: 365172
Folios: 1 Fecha: 2024-01-24 11:07:12
Anexos: 0
Remitente: SECRETARIA DE SALUD
Destinatario: DIRECCION DE SALUD PUBLICA

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ | Secretaría de SALUD

La Entidad Territorial de Salud de Fusagasugá, informa que el establecimiento FAMA LA AGUADITA 729 ubicado en la Carrera 11 # 7 A 23 Municipio de Fusagasugá del Departamento de Cundinamarca con código de inscripción 25290-35251475 dedicado al Expendio de Carne y Productos Cárnicos Comestible cumple con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios, y se otorga la:

AUTORIZACIÓN SANITARIA EXPENDIO DE CARNE ASEC No. 2024-001

Según Formato diagnóstico cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, realizado el día 06 de diciembre de 2023, por la Entidad Territorial de Salud de Fusagasugá.

NOTA: La presente autorización sanitaria no exime de la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad al establecimiento de evidenciarse incumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en la materia que afecte la inocuidad del producto.

Dada en Fusagasugá el 24 de enero de 2024

ESTE DOCUMENTO ES VÁLIDO ÚNICAMENTE EN SU ORIGINAL

MARÍA DEL PILAR HURTADO BONILLA
SECRETARIA DE DESPACHO

MARIA DEL PILAR HURTADO BONILLA
Secretaria de Salud de Fusagasugá

Proyectado: Yurisam Heydi Cortes Gracia, profesional Universitario Área Jurídica Secretaria de Salud

RAGA E.U.

SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA

ACT. PPAL. DEL MANIPULA ALIMENTOS

CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS. EXPENDIOS

FOTO

JHON JAIRO
AMADOR ROJAS
Identificación No.
11.257.938

VENCE: MES: **08** AÑO: **2023.**

COD. **082304**

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

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

KAREN MILENA GARZON ROMERO

Identificación. 1.069.741.800

VENCE: Dia: 27 Mes JUNIO 2025

COD. 062707

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

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.

GERENTE

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

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Teniendo en cuenta el artículo 12 de la resolución 2674 de 2013, nuestra empresa **SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S,** cumple con el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. Dicho plan comprende las 10 horas anuales y serán reforzadas con información escrita adicional y digital.

Contamos con personal profesional idóneo con formación y experiencia específica en el área de higiene de los alimentos, Buenas prácticas de manufactura (BPM) , HACCP

.

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART. 12 CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE

Ing. Ana Elena Carreño Cantor
Auditor interno HACCP Y BPM

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/-WHATSAPP 3045951651
E-mail: controldeplagasin@hotmail.com

Dra.
Julia Hernández
ESPECIALISTA EN
MEDICINA OCUPACIONAL

Calle 7 No. 7-58 Primer Piso,
Fusagasugá

CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 27/06/2024 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069741800

NOMBRE Y APELLIDO: KAREN MILENA GARZÓN ROMERO

FECHA DE NACIMIENTO: 24/12/1992 EDAD: 31 AÑOS

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

CONCLUSIÓN APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS ✓

JULIA HERNÁNDEZ VERGARA
MÉDICO GENERAL Y OCUPACIONAL
R.M.P 15798 MIN SALUD

Dra. Julia Hernandez Vergara
ESP. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
UNIVERSIDAD MANUELA BELTRAN
RES. 25-0779 / C.C. 32624309

SALUD
MÉDICOS ESPECIALISTAS
NUESTRA ESPECIALIDAD, ES TU SALUD

LABORATORIO CLINICO
SALUD MEDICOS ESPECIALISTAS
Carrera 5 # 8-24 Teléfono 8726033 - Fusagasugá (Cund)

Orden: 240627008

240627008

Paciente: GARZON ROMERO KAREN MILENA
Identificación: 1069741800
Edad: 31 Años **Genero:** Femenino
Fecha y Hr. 27/06/2024 08:43
Fecha y Hr. Imp.: 27/06/2024 04:46

Teléfono: 3192238493
Empresa: PANADERIA HARIPAN
Origen: SAMAV&COM
Medico:
e-mail:

Nota:

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	INTERVALO DE REFERENCIA

MICROBIOLOGIA

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH] — NEGATIVO

FROTIS FARINGEO

Parámetro	Resultado
REACCIÓN LEUCOCITARIA:	NEGATIVO
FLORA MIXTA NORMAL	ESCASO

Fecha y Hora de validación:jueves, 27 de junio de 2024 02:17 p. m.

Validado por: NANCY MAGALLY SANTOS GARCIA REG. 06429 CNB

PARASITOLOGIA

COPROLÓGICO

Parámetro	Resultado
EXAMEN FISICO	.
COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BLANDA
SANGRE MACROSCÓPICA:	NO SE OBSERVA
EXAMEN MICROSCOPICO	.
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
FIBRA MUSCULAR:	+
FIBRA VEGETAL:	+
RESIDUOS ALIMENTICIOS:	+
OTROS:	URBANORUM: +

Fecha y Hora de validación:jueves, 27 de junio de 2024 02:13 p. m.

Validado por: NANCY MAGALLY SANTOS GARCIA REG. 06429 CNB

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

KAREN MILENA GARZON ROMERO

Identificación. 1.069.741.800

VENCE: Dia: 27 Mes JUNIO 2025

COD. 062707

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

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.

GERENTE

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

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA
GOBERNACION DE CUNDINAMARCA
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, junio 27 de 2024

Señor
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION
ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

(normatividad vigente resolución 2674/2013)
Relaciono el personal asistente, año en curso:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
062707	KAREN MILENA GARZON MORENO	1.069.741.800

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo en el transcurso del año, hasta **completar 10 horas año calendario 2024**, según actividad del establecimiento o manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
(4)	(8)	(2)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3	MODULO 4
CONCEPTOS BASICOS DE ALIMENTOS Y PERFIL DEL MANIPULADOR.	X			
VIAS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS.		X		
REGLAS HIGIENICAS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS.			X	
ALMACENAMIENTO , COMERCIALIZACION Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS,				X

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/-WHATSAPP 3045951651
E-mail: controldeplagasin@hotmail.com

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Módulo I: Conceptos Básicos De Alimentos Y Perfil Del Manipulador.

1.1 Legislación Alimentaria.

1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario

1.3 Perfil del manipulador de alimentos

1.4 Practicas insitu 30 minutos según actividad o tecnología

1.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

Módulo II: Vías De Contaminación De Los Alimentos.

2.1 Aspectos generales de contaminación (física, química y biológica)

2.2 Peligros químicos, Físicos y biológicos

2.3 Enfermedades trasmitidas por alimentos ETA`s.

2.4 Higiene Alimentaria (BPM)

2.5 Prácticas insitu 30 minutos según actividad o tecnología

2.6 Valoración módulo II.

Módulo III: Reglas Higiénicas para la manipulación de alimentos

3.1 Microorganismos.

3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos

3.3 Higiene personal y conductual

3.4 Limpieza y desinfección (PLAN BASICO DE SANEAMIENTO) art 26 Res 2674

3.5 5 claves para la inocuidad de los alimentos (OMS)

3.6 Práctica insitu 30 minutos según actividad

3.7 Valoración módulo III

Módulo IV: Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Alimentos.

4.1 Compra y recepción de materias primas.

4.2 Almacenamiento de alimentos.

4.3 Método de conservación de alimentos

4.4 Empaque y rotulado

4.5 Transporte y comercialización de alimentos.

Practicas insitu 30 minutos según actividad

4.6 Valoración módulo IV

4.7 Evaluación final y grado de adaptabilidad por tecnología puntaje obtenido

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/-WHATSAPP 3045951651
E-mail: controldeplagasin@hotmail.com

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Teniendo en cuenta el artículo 12 de la resolución 2674 de 2013, nuestra empresa **SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S,** cumple con el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. Dicho plan comprende las 10 horas anuales y serán reforzadas con información escrita adicional y digital.

Contamos con personal profesional idóneo con formación y experiencia específica en el área de higiene de los alimentos, Buenas prácticas de manufactura (BPM) , HACCP

.

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART. 12 CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE

Ing. Ana Elena Carreño Cantor
Auditor interno HACCP Y BPM

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/-WHATSAPP 3045951651
E-mail: controldeplagasin@hotmail.com