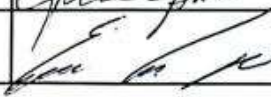


		Establecimiento			Transporte			Manipulador de alimentos		
		Acta No con concepto y porcentaje de cumplimiento	Fecha de expedición	Fecha de vencimiento	Acta No con concepto y porcentaje de cumplimiento	Fecha de expedición	Fecha de vencimiento	Nombre del manipulador de alimentos	Fecha de expedición y vencimiento 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	4/10/2024	4/10/2025	Acta No 25312-0462-2024 con concepto favorable y 87,5% de cumplimiento	23/06/2024	23/12/2024	Luis Miguel Cubillos Villalobos	22/08/2024	22/08/2025
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 17109 con concepto favorable y 89,5% de cumplimiento	4/10/2024	4/10/2025	no aplica	no aplica	no aplica	Karen Garzón	27/06/2024	27/06/2025
4	Carne	Solicitud 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	12/06/2024	12/06/2025

FECHAS	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMAS
Elaboró 31/10/2024	Gloria Angelica Villalobos	Nutricionista	
Aprobó 31/10/2024	Esperanza Cabrera	Coordinadora	

Proveedor de Fruver y abarrotes

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Invitmo	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA		Cargo: M-PSB-GSP-VSP-FR-000	
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCIÓN 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 le reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de consulta, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico: atencionalcliente@cundinamarca.gov.co

Ciudad: Siuna Fecha: 4/10/2024 ACTA N°: 25317 0461-14

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio ☒ Expendio con operaciones de personal de traslado, acondicionamiento ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Sociedad de salud cundinamarca GSE Hspital de Siuna

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Establecimiento de salud

CÉDULA / NIT: 901743015-0 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25312901343015-0

NOMBRE COMERCIAL: Salud Servicios S.A.S

DIRECCIÓN: Vía San Raimundo MATRÍCULA MERCANTIL: _____

DEPARTAMENTO: Cundinamarca MUNICIPIO: Siuna

Barrío ☐ Vereda ☒ Conchita ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPR ☐

Código Postal: 140000 CUB: 140000

TELÉFONOS: 8814904357 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: luis.mayor@establecimiento.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Luis Mayor Cuellar Villalobos

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1069714302

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Luis Mayor Cuellar Villalobos

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1069714302

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Vía San Raimundo

DEPARTAMENTO: Cundinamarca MUNICIPIO: Siuna

HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7am a 7pm 2d NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

OTRO: Especifique:

EVALUACIÓN

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

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1, 2)	☒	☐	☐	
1.2 Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.1, 1.2, 1.4 Numeral 2.1, 2.2, Art. 31 Numeral 1, 2)	☐	☒	☐	Se usaron paredes sin pintura
1.3 Techos, puertas, barreración y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8 Art. 31 Numeral 1, 2)	☒	☐	☐	
1.4 Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 Art. 31 Numeral 1, 2)	☒	☐	☐	

1.5	Áreas de exhibición y venta (Resolución 2674 de 2013 Art. 8 Numeral 2.3, 2.5, Art. 31 Numeral 1, 2)	0	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)	0	3	0		C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 8 y 10, Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	0	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/síntomas) (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 2, 5, Artículo 14, Numeral 12)	0	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1.5	0	se usó pero que no tiene reconocimiento médico	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)	0	3	0		C
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14)	0	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta		
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 581 de 1984, Art. 92 Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9)	0	2.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.1)	0	1.25	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	0.5	1.25	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3)	0		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 8 Numeral 5, Artículo 26 Numeral 1)	0	3	0		C
4.6	Reportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26)	4	2	0	Se usó pero que no tiene el plan documentado de saneamiento	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta		

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.)	U			
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados (Ley 9 de 1979 Artículo 293, 425 Decreto 2778 de 1982 Art 31, 358, 360, 361 Decreto 581 de 1984 Art 31, 32, 33, 34, 35, 36, 93, 100, 101, 102 y 103 Resolución 2674 de 2013 Art 27 Art 28 Numeral 2, Art 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art 33 Numeral 6.)		U		no se observó planilla en físico control de temperatura
5.3	Manejo de productos que se exponen a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art 27 Art 28 Numeral 3, 4, Art 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art 33 Numeral 6.)	U			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				70%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acto
REQUISITOS LEGALES		A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Precedencia y requisitos legales (Decreto 581 de 1984, Art 73 Decreto 1686 de 2012 Art 46, 47, 48, 50 Resolución 2674 de 2013 Art 31 parágrafo 2 Art 37 Resolución 5106 de 2005.)	U	2.8		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				3	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acto
% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO SANITARIO CON UN PUNTO (1) DE CALIFICACIÓN LEGAL		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
87.75%		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 Inapropiado (1), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.					
II. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO					
NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS		11			
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	Cual			
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, firmen los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 4 del mes de octubre del año 2024, en la Ciudad de Medellín.					
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 ratificada 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	Andrés E. Rodríguez A.	NOMBRE			
CEDEJA	413556	CEDEJA			
CARGO	Gerente Sanitario	CARGO			
INSTITUCIÓN	IPS Hosp. La Manzanilla	INSTITUCIÓN			
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO					
FIRMA		FIRMA			
NOMBRE	Luis Miguel Cubilla	NOMBRE			
CEDEJA	1001714302	CEDEJA			
CARGO	Propietario	CARGO			

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 VEHÍCULOS 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: <u>Silvania</u>	FECHA: <u>23-06-2024</u>	ACTA N°: <u>2583255</u>
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: <u>Secretaría de Salud Cundinamarca</u>	IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO:	

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: <u>Manuel Perez Mora</u>	
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. ☒ G.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: <u>11376937</u>	
*PLACA DEL VEHÍCULO: <u>BGB 972</u>	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: <u>—</u>
TELÉFONOS: <u>3214909852</u>	
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: <u>N/A</u>	
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: <u>Km 31.5 Via Silvania</u>	
*DEPARTAMENTO: <u>Cundinamarca</u>	*MUNICIPIO: <u>—</u>
*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☒ Camión ☐ Moto ☐ Otro ☐ Cui ☐ <u>Estacas</u>	
*MARCA: <u>MAZDA</u>	*MODELO: <u>1995</u> *COLOR: <u>Grato Perla</u>
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: <u>Productos Agrícolas y Frutícolas</u>	
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☐ NO ☒	
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: <u>4AM-10PM Lun-Dom</u>	*NÚMERO DE TRABAJADORES: <u>1</u>

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: <u>día/mes/año</u>	FAVORABLE ☐	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☒	DESAVORABLE ☐	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: <u>—</u> %
---	------------------------------------	--	--------------------------------------	---

MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO: Especifique:

EVALUACIÓN

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

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.)	<u>12</u>	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					<u>12</u> La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	<u>12</u>	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					<u>12</u> La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013 Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	<u>13</u>	6,5	0	
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	<u>4</u>	2	0	

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 30% 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, 359, 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 X el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100%	X FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

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	☒ 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: <u>Manuel Rodríguez</u>	NOMBRE:
CÉDULA: <u>11.335934</u>	CÉDULA:
CARGO: <u>CEL-Saneamiento</u>	CARGO:
INSTITUCIÓN: <u>CSC Hospital San Rafael</u>	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

MANUEL
PEREZ MORA

Identificación.
11.376.937

VENCE: Día: **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 clínica.

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 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 (teoría)	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 transmitidas 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: controldeplagasln@hotmail.com



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PÚBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

**EUNICE
OJEDA MARIN**

**Identificacion.
1.069.732.553**

VENCE Día: **22** Mes: **AGOSTO** Año: **2025**

COD: 082202

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



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**



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S



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

Fusagasugá, 22 de agosto de 2024

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
082202	EUNICE OJEDA MARIN	1.069.732.553

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

Se asignaron: fechas de cada módulo hasta **completar 10 horas año calendario 2024.**

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

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

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 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 PÚBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

**LUIS MIGUEL
CUBILLOS VILLALOBOS**

Identificación.
1.069.719.302

VENCE Día: **22** Mes: **AGOSTO** Año: **2025**

COD: 082201

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



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**



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S



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

Fusagasugá, 22 de agosto de 2024

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
082201	LUIS MIGUEL CUBILLOS VILLALOBOS	1.069.719.302

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

Se asignaron: fechas de cada módulo hasta **completar 10 horas año calendario 2024.**

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

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

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 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



LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIAD JAYERIANA
REG 0848

PACIENTE: LUIS MIGUEL CUBILLOS VILLALOBOS
EDAD: 37 AÑOS
CEDULA: 1069719302

FECH 01/10/2024

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: Negativa

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Dura

Color: Café

Almidones: +

Flora bacteriana: Normal

Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:


MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAYERIANA

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD

Medicina Vibracional y Sintergética

Juan N. Corpas

1 Oct 21

Luis Miguel Cabellos Villalobos
cc 2069719302



Estado general: bueno
Laboratorio: normal

Examen médico: buen

Rede manipular documento,

Carlos A. Rozo

Dr. Carlos A. Rozo G.

Don 2652

MEDICO

Registro 2652

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD

Medicina Vibracional y Sintergética

Juan N. Corpas

10 Oct/24

Enrice Ojeda Manín.

cc 1069732553



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

carlos Alroz

Dr. Carlos A. Rozo G.

pm 263 MEDICO
Registro 2652



LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIDAD JAVERIANA

REG 0848

PACIENTE: EUNICE OJEDA MARIN
EDAD: 33 AÑOS
CEDULA: 1069732553

FECH 01/10/2024

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

COCCOS GRAM-POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO

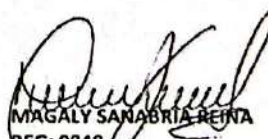
Consistencia: Dura

Color: Café

Flora bacteriana Normal

Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:


MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Proveedor de lácteos y pollo inversiones Lukania

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 PRODUCTOS CÁRNICOS
COMESTIBLES**

invima
INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS

CIUDAD Fusagasugá

FECHA 10 de Noviembre de 2023

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 cl 8 # 9-84 MATRÍCULA MERCANTIL 0159415
*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Fusagasugá
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
Otro ☐ Cuál: Luxemburgo
TELÉFONOS 310 288 9006 FAX
CORREO ELECTRÓNICO inversioneslukania@gmail.com
*NOMBRE DEL PROPIETARIO Inversiones Lukania limitada
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 900080415
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Carlos Felipe Mogollon
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento 1069730777
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN cl 8 # 9-84
*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Fusagasugá
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 6am - 5pm - L - D *NÚMERO DE TRABAJADORES 3
*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE ☐ Bovina ☐ Porcina ☐ Aves ☒
Otras especies

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☒ NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>14 de Julio de 2023</u>	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>92 %</u>
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☐		
		PENDIENTE	☐		
		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: <u> </u>	

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 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	
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.
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	
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	
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0	
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 55. Numeral 2.1, 3.2. Artículo 55. Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	2,5	0	

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, Números 25, 26, 27, Resolución 240/2013, Artículo 129, Números 1, 6, 7, Artículo 130, Números 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24, Números 1.5, 2.1, Artículo 54, Números 7, 8, Artículo 55, Números 25, 26, 27)	6	3	0	Se evidencia equipos en funcionamiento sin embargo no se evidencia de almacenamiento productos lácteos 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, Números 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, Números 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, Números 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, Números 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Números 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20, Resolución 240/2013, Artículo 17, Números 2, 3, 10, 13, 18, 20, Resolución 242/2013, Artículo 15, Números 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5	0		C

Powered by  CamScanner

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	<p>Suministro y calidad de agua potable.</p> <p>(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)</p>	6	3	0	<p>Se evidencia suministro de agua, sin embargo no se evidencia certificado de limpieza y desinfección tanque.</p>
5.2	<p>Residuos líquidos.</p> <p>(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)</p>	3	1,5	0	
5.3	<p>Residuos sólidos.</p> <p>(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)</p>	5	2,5	0	
5.4	<p>Control integral de plagas.</p> <p>(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8)</p>	6	3	0	
5.5	<p>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.</p> <p>(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.12; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 12; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 12; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numerales 12, 38)</p>	6	3	0	
5.6	<p>Soportes documentales.</p> <p>(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)</p>	2	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta
6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	<p>Condiciones del área de desposte o sección de desposte.</p> <p>(Decreto 1500 de 2007, Artículo 8; Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013, Artículo 130; Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013; Nota Instructiva Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55; Numeral 32)</p>	4	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una X el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
90%	☒ FAVORABLE	90-100%	
	☐ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	☐ DESFAVORABLE	< 59,9%	
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO			
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS			
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS			
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS			
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.			
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD			
Si	☒ No	Cuál:	
VI. OBSERVACIONES			
Por parte de la autoridad sanitaria:			
Ninguna			
Por parte del establecimiento:			
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 Méndez	NOMBRE:		
CÉDULA: 1069744761	CÉDULA:		
CARGO: Ing. Alimentos.	CARGO:		
INSTITUCIÓN: S. S. M	INSTITUCIÓN:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA: Jorge Luis Peña Arila	FIRMA:		
NOMBRE: Jorge Luis Peña Arila	NOMBRE:		
CÉDULA: 1022334997	CÉDULA:		
CARGO: Recursos Humanos/SST.	CARGO:		

CIUDAD RICHUITE
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

FECHA 15-05-2023

ACTA N° 25016

DEPARTAMENTO DE SALUD DE RICHUITE

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

* NOMBRE DEL PROPIETARIO

FABRILLO S.A.S

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒

Número de documento

808001557-6

* PLACA DEL VEHÍCULO

THW-091

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

TELÉFONOS

3112573342

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO

contabilidad@fabrillo.com

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

CALLE 19 # 63-09

* DEPARTAMENTO

CUNDINAMARCA

* MUNICIPIO

EL NUKA

* CLASE DEL VEHÍCULO:

Camioneta ☐ Camión ☐ Moto ☐ Otro ☒ Cui

EURO

* MARCA

HIND

* MODELO

2010

* COLOR

BLANCO

* TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO

DOLO ED CALA Y VISCERAS DE POLLO

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN:

SI ☒ NO ☐

* HORARIO Y DÍA DE
FUNCIONAMIENTO

7 DÍAS X 24 HORAS

* NÚMERO DE
TRABAJADORES

= 2 =

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA
INSPECCIÓN

15-05-2023
día / mes / año

FAVORABLE

☒

FAVORABLE CON
REQUERIMIENTOS

☐

DESFAVORABLE

☐

% DE CUMPLIMIENTO
DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

100%

* 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

CLASIFICACIÓN

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 afecta la inocuidad de los alimentos y debe 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

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

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 663, 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

Estado de salud.

1

1

1

as higiénicas.	13	6.5	0		C
Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 38. (Núm. 5 y 7.)					
edación y Capacitación	8	3	0		C
Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 1					
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
HEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
pieza del vehículo	18	7.5	0		C
Resolución 2674/2013 Art. 29, Núm. 4 y 5.)					
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
IFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
edaciones de conservación del producto.	20		0		C
Resolución 2674/2013 Art. 30, 309, 373. (Núm. 1 y 2.)					
Resolución 561 de 1984, Art. 69, 97, 98, 99. (Núm. 1 y 2.)					
Resolución 2674/2013, Art. 29, Núm. 6, 7, 8, Art. 30, (Núm. 1 y 2.)					
Resolución 561 de 1984, Art. 73. (Núm. 1 y 2.)					
Resolución 5109 de 2005. (Núm. 1 y 2.)					
Resolución 2674/2013 Art. 19, Numeral 2 Art. 29, Núm. 1 y 2.)					
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	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.
0.0	FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	///
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. Cui. (10)

VI. OBSERVACIONES

Verificar el vehículo en las condiciones higiénicas sanitarias, como es el caso de esta inspección, se tomó evidencia fotográfica de esta.

del establecimiento:

7.09.12.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Antes de la lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firmen los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de

del año 2012, en la Ciudad de RICAQUE.

EN EL LUGAR DONDE SE REALIZÓ LA VISITA

OTAVIO HERRERA

79264388 BTA

TECNICO OFICINA DE MANEJO AMBIENTAL

CON SEC. DE SALUD DE RICAQUE (CIUDAD).

FIRMA:

NOMBRE:

CÉDULA:

CARGO:

INSTITUCIÓN:



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

**EDGAR ARMANDO
BOLÍVAR AYALA**

Identificación.
1.069.717.123

VENCE: Día: **13** Mes **MAR** **(2025)**

COD. 060238

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

NORMATIVIDAD VIGENTE:

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




GERENTE

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

Proveedor de panadería Haripan

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

CIUDAD: FUSAGASUGÁ FECHA: 04/10/2024 ACTA N°: 17109
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☒ Frutería ☐
Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cui ☐
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO
RAZÓN SOCIAL: KAREN MILENA GARZÓN ROMERO
*CÉDULA / NIT: 1069741800-3 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 252901031741800
*NOMBRE COMERCIAL: PANADERIA Y PASTELERIA HALIPAN
*DIRECCIÓN: CRA 2 # 24 A 03 MATRÍCULA MERCANTIL: 038603918
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: FUSAGASUGÁ
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
Otro ☐ Cui ☐ LA MACARENA
TELÉFONOS: 3192238493 FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: karengarzon1992@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: KAREN MILENA GARZÓN ROMERO
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1069741800
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: KAREN MILENA GARZÓN ROMERO
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1069741800
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 2 # 24 A 03
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: FUSAGASUGÁ
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 5-06AM-10PM NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>23/09/2023</u>	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>91</u> %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

***MOTIVO DE LA VISITA**

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

EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inacceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Acceptable (A). Justificar la razón de 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	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)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	se evidencian piso y paredes en material sanitario en empuje no se describen uno. No recomendados entre piso y pared.
3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	
4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	<u>4</u>	<u>2</u>	<u>0</u>	se evidencia unidad sanitaria sin empuje, no cuenta con sistema de secado de manos, ni instructivos de lavado de manos. No se describe la zona. No se describe no manual debidamente cubierto.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					<u>71</u> La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS

ht: 4,3201

lora: -74,3634.

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	se evidencian equipos para el desarrollo de la actividad sin embargo se evidencia procedimiento de Pintura en interiores de meson de trabajo y cortador.	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					9,5/.	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 evidencian acciones preventivas y colectivas en caso de accidente o enfermedad susceptible a transmisión por alimentos.	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	Certificado médico: 28 JUNIO 2024.	
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		
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	0		
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	NO SE EVIDENCIAN CONCEPTOS SANITARIOS DE PROVEEDORES, NI CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, NO SE EVIDENCIA PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DE ALERGENO.	
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.)	9		0		
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	3,5	0	T° ALMACENAMIENTO: 1,0°C - y 3,2°C.	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					22,5/.	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		

5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Números 5 y 10.)	4	2	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Números 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.)	9				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	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.
88,5	FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI	No	Cuál:
----	----	-------

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia por la lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 04 del mes de octubre del año 2024, en la Ciudad de Bogotá.

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 notificado 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: Lorena A. Bonilla	NOMBRE:
CÉDULA: 1.084.64.384	CÉDULA:
CARGO: Insp. Alimentos	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSMPF	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Karen Milena Garza	NOMBRE:
CÉDULA: 1069741800	CÉDULA:
CARGO: Propietaria	CARGO:

Ciudad y Fecha: 7990, 04/10/2024 ANEXO ACTA DE VISITA

Nombre del establecimiento: HARIPAN

Dirección: CRA 2 # 24A-03

Teléfono: 3192238493

Nombre del Producto: Leche Entera UHT.

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	☒			
No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	☒			
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene edulcorantes declarados en la lista de ingredientes.			☒	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	☒			
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	☒			
Contiene la lista de ingredientes.	☒			
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	☒			900 mL.
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por".	☒			Fabricado por: Lacteos La Arboleda SAS.
Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador.				
En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.				
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	☒			Lote: 2448008
Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números - mes con las tres primeras letras o en forma numérica - año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	☒			Vence: 29/NOV/24
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	☒			
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.	☒			LSA-0011959-20
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rótulo o etiqueta complementaria que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			☒	
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.			☒	
Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	☒			

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL:

ENTIDAD TERRITORIAL

Firma

Documento de Identidad:

Cargo

Ind. Alimento

ESTABLECIMIENTO

Firma

Documento de Identidad

Cargo

Propietaria

Ciudad y Fecha: 7990. 04/10/2024 ANEXO ACTA DE VISITA

Nombre del establecimiento: HALIPAN

Dirección: CRA 2 # 24 A 03

Teléfono: 3192238493

Nombre del Producto: 40gult comidos cremados condice morai

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	☒			
No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	☒			
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene edulcorantes declarados en la lista de ingredientes.			☒	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	☒			
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	☒			
Contiene la lista de ingredientes.	☒			
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	☒			150 g.
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por".				Fabricado por: Alpina Product Alimenticio SA
Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador.	☒			
En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.				
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	☒			L 25230110A
Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números - mes con las tres primeras letras o en forma numérica - año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	☒			EXP 22 OCT 24.
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	☒			
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.	☒			RSA - 006699-20
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rótulo o etiqueta complementaria que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			☒	
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene alérgenos, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.			☒	
Cluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	☒			

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL: Fuquaxurci

ENTIDAD TERRITORIAL

Firma

Documento de Identidad:

Cargo

[Firma]

101844584

Inv. Alimentos

ESTABLECIMIENTO

Firma

Documento de Identidad

Cargo

[Firma]

11069146200

a. Proveedor

Ciudad y Fecha: 7999, 04/10/2024 **ANEXO ACTA DE VISITA**

Nombre del establecimiento: HARIPAN

Dirección: CLA 2# 24A 03

Teléfono: 3192238493

Nombre del Producto: Nectar de frutas pasteurizado para

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	☒			
No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	☒			
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.			☒	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	☒			
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	☒			
Contiene la lista de ingredientes.	☒			
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	☒			300 mL
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por".	☒			Fabricado por Gloria Colombia SAS
Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador.				
En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.				
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	☒			L 267
Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números - mes con las tres primeras letras o en forma numérica - año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	☒			ven 120325.
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	☒			
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.	☒			RS1AE12H07294
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rótulo o etiqueta complementaria que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			☒	
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.			☒	
Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normatividad sanitaria vigente.	☒			

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL:

ENTIDAD TERRITORIAL

Firma

Documento de Identidad:

Cargo

ESTABLECIMIENTO

Firma

Documento de Identidad

Cargo



**Dra.
Julia Hernández**
ESPECIALISTA EN
MEDICINA OCUPACIONAL

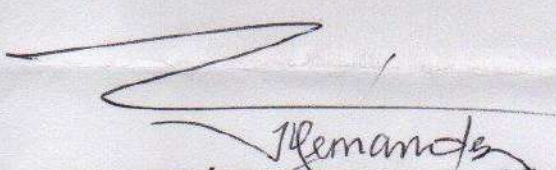
Calle 7 No. 7-58 Primer Piso,
Fusagasugá

CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 27/06/2024 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069741000
NOMBRE Y APELLIDO KADEN 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 _____ NOTRAE _____

CONCLUSIÓN APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS ✓


JULIA HERNÁNDEZ VERGARA *Dra. Julia Hernández Vergara*
MÉDICO GENERAL Y OCUPACIONAL
R.M.P15798 MIN SALUD

ESP. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
UNIVERSIDAD MANUELA BELTRÁN
RES. 25-0779 / C.C. 32624309

  @doctorajuliahernandez  315 762 2402



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

Infante

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: +

Infante

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 PÚBLICA S.A.S.

**KAREN MILENA
GARZON ROMERO**

Identificación.
1.069.741.800

VENCE: Día: **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 clínica.

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



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PÚBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PÚBLICA
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 (teoría)	H. Prácticas	Total de Horas
(4)	(8)	(2)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3	MODULO 4
CONCEPTOS BÁSICOS DE ALIMENTOS Y PERFIL DEL MANIPULADOR.	X			
VÍAS DE CONTAMINACIÓN 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 PÚBLICA 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 Prácticas 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 transmitidas 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.
- Prácticas insitu 30 minutos según actividad
- 4.6 Valoración módulo IV
- 4.7 Evaluación final y grado de adaptabilidad por tecnología puntaje obtenido



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

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:

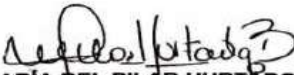
AUTORIZACIÓN SANITARIA EXPENDIO DE CARNE ASEC No. 2024-001

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



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

SANDRA PATRICIA
GARZON ROLDAN

Identificación.

35.251.475

VENCE Día: 12 Mes: JUNIO Año: 2025

COD: 061210

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

GERENTES.

A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad



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**

CERTIFICACION:



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PÚBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

MARTIN AMBROSIO
ROMERO BELTRAN

Identificación.
1.069.734.160

VENCE Día: 12 Mes: JUNIO Año: 2025

COD: 061209

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

A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad



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


GERENTE

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

CERTIFICACION:



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

**JHON JAIRO
AMADOR ROJAS**

Identificación.
11.257.938

VENCE Día: **12** Mes: **JUNIO** Año: **2025**

COD: 061211

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

Señores.

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Ciudad

CERTIFICACION:



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