ACTA N° 133

FECHA: Fusagasugá, 16 de junio del 2023

HORA: 2:00 pm – 4:00 pm

LUGAR: Comunidad de cuidado Hogar San Jose Saramita

TEMA: Verificación de la documentación sanitaria de los proveedores de alimentos, manipuladores de alimentos (guía de capacitación de alimentos, listado de asistencia) y transporte de alimentos.

ASISTENTES: Nutricionista y Coordinador

ORDEN DEL DÍA:

1. Verificación de la documentación sanitaria de los proveedores de alimentos

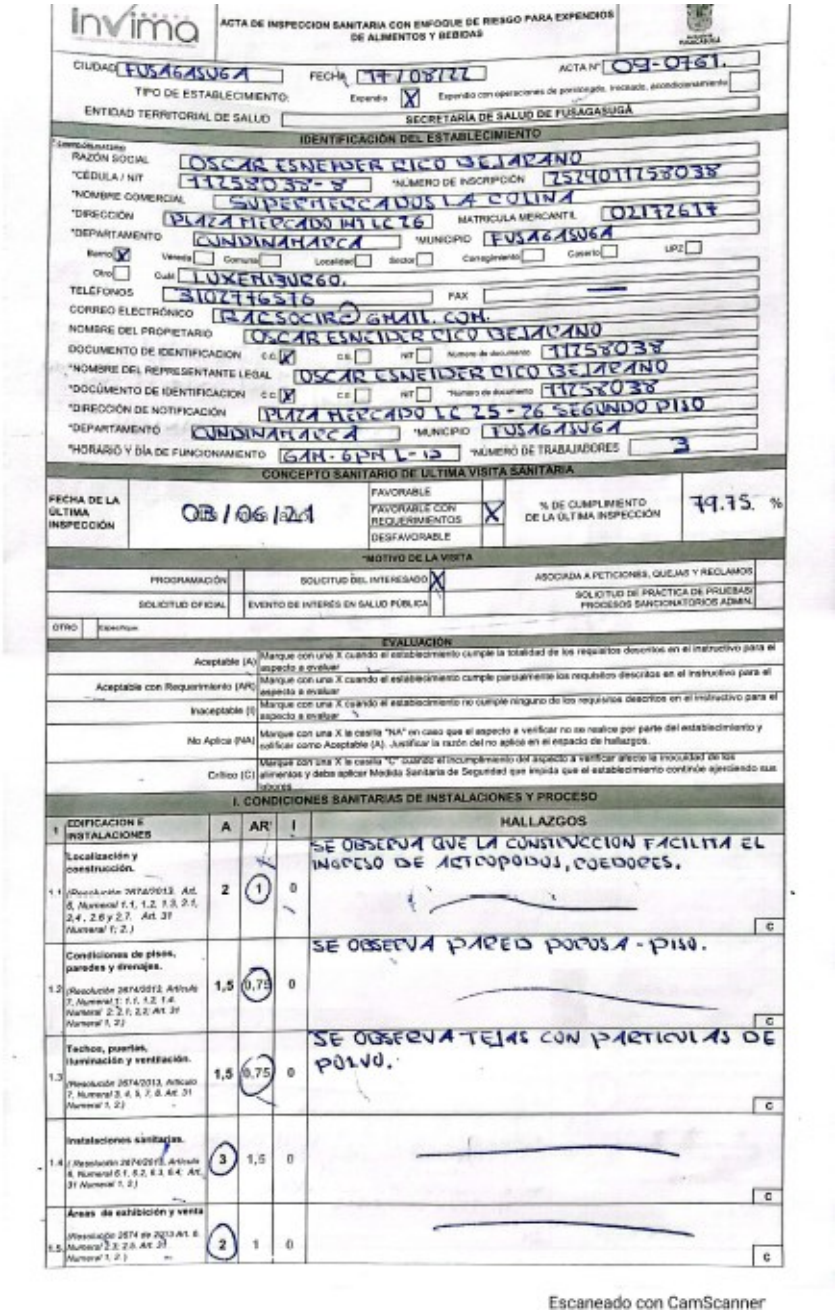
DESARROLLO:

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO			TRANSPORTE			MANIPULADOR		
	NÚMERO DEL ACTA	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO CON PORCENTAJE	NÚMERO DEL ACTA	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO CON PORCENTAJE	NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
Supermercado La Colina (Frutas y verduras)	090761	17/08/2023	Favorable con requerimientos 87.5%	2548523	02/08/2023	Favorable 100%	Oscar Esneider Rico	29/05/2023	29/05/2024
Comercializadora Frozen S.A.S (Pulpa de fruta)	2	28/09/2023	Favorable INVIMA	000-52	28/11/2023	Favorable 100%	Argelio Miguel Vargas	22/08/2022	22/08/2023
Productos Alimenticios El Recreo S.A.S (Lácteos)	5	21/09/2023	Favorable INVIMA	704698	02/12/2023	Favorable 97%	Luis Fernando Montaño	16/01/2023	16/01/2024
Inversiones Moraca S.A.S (Carnes)	006172	28/11/2023	Favorable 93%	257431935	30/11/2023	Favorable 100%	Gerardo Roldan	01/05/2023	31/05/2024
Pez fusa (Pescados)	09-0962	12/10/2023	Favorable con requerimientos 84%	257431113	28/10/2023	Favorable 100%	Andrés Felipe Gómez	27/10/2022	27/10/2023
El gran Surtidor (Granos)	09-0525	16/06/2023	Favorable con requerimientos 87.75%	17018	18/04/2024	Favorable 100%	Sebastián Patiño	28/03/2023	28/03/2024
Panadería y pastelería Haripan	070781	22/09/2023	Favorable 93%	*No se utiliza transporte puesto que se adquieren en una panadería muy cercana que trae los productos diariamente a las 7 am			Karen Milena Garzón	29/05/2023	29/05/2024

PROVEEDOR FRUVER



CONCEPTO SANITARIO ESTABLECIMIENTO



INVIMA — ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CIUDAD: FUSAGASUGA | FECHA: 17/08/22 | ACTA N°: 09-0961

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL	OSCAR ESNEIDER RICO BEJARANO
*CÉDULA / NIT	1125803[illegible]-8
*NUMERO DE INSCRIPCIÓN	252401175803[illegible]
*NOMBRE COMERCIAL	SUPERMERCADO LA COLINA
*DIRECCIÓN	PLAZA MERCADO MZ LC 26
MATRICULA MERCANTIL	02172617
*DEPARTAMENTO	CUNDINAMARCA
*MUNICIPIO	FUSAGASUGA
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ] Otro [ ] Cual	LUXEMBURGO.
TELÉFONOS	3107765316
FAX	—
CORREO ELECTRÓNICO	RACSOCIR@GMAIL.COM.
NOMBRE DEL PROPIETARIO	OSCAR ESNEIDER RICO BEJARANO
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] Numero de documento 1125803[illegible]
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	OSCAR ESNEIDER RICO BEJARANO
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Numero de documento 1125803[illegible]
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	PLAZA MERCADO LC 25-26 SEGUNDO PISO
*DEPARTAMENTO	CUNDINAMARCA
*MUNICIPIO	FUSAGASUGA
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	6AM-6PM L-S
*NÚMERO DE TRABAJADORES	3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	08/06/21	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		79.75 %
		DESFAVORABLE			

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Especifique				

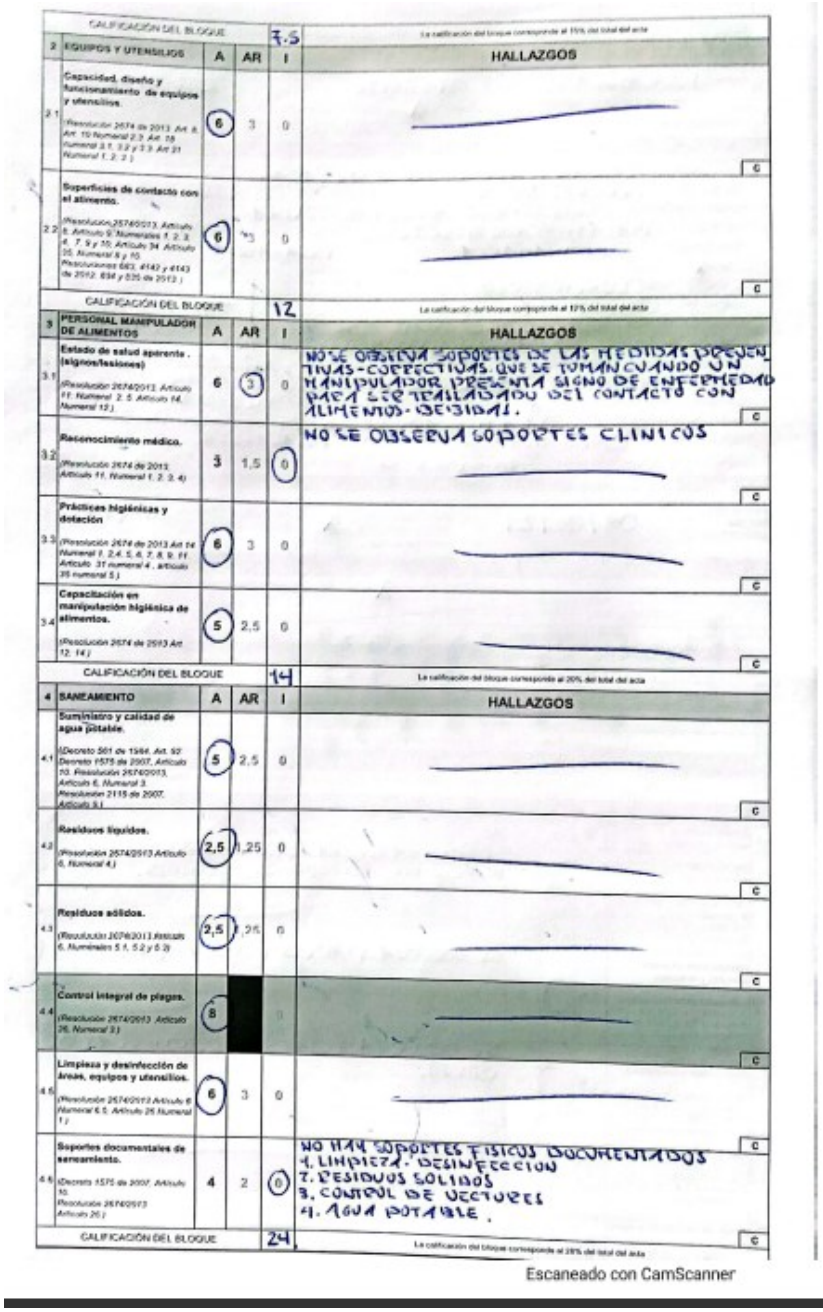
EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Localización y construcción.** (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.)	2	(1)	0	SE OBSERVA QUE LA CONSTRUCCION FACILITA EL INGRESO DE ARTROPODOS, ROEDORES.	C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1; 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2; 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	(0,75)	0	SE OBSERVA PARED PUESTA - PISO.	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 OBSERVA TEJAS CON PARTICULAS DE POLVO.	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

Escaneado con CamScanner



CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				7.5	La calificación del bloque corresponde al 15% 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. 28 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 15% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud aparente. (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 2, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	6	3	0	NO SE OBTIENE SOPORTES DE LAS MEDIDAS PREVENTIVAS-CORRECTIVAS QUE SE TOMAN CUANDO UN MANIPULADOR PRESENTA SIGNO DE ENFERMEDAD PARA SER TRASLADADO DEL CONTACTO CON ALIMENTOS-BEBIDAS. C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0	NO SE OBSERVA SOPORTES CLINICOS 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				14	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984, Art. 92 Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Resolución 2115 de 2007, Artículo 3.)	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 6.3)	2,5	1,25	0	C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8			C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	2	0	NO HAY SOPORTES FISICOS DOCUMENTADOS 1. LIMPIEZA - DESINFECCION 2. RESIDUOS SOLIDOS 3. CONTROL DE VECTORES 4. AGUA POTABLE. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				24	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Escaneado con CamScanner

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. 368, 369, 391. 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			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Procedimiento y requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46, 47; 48; 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 emitido	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
87.5%		FAVORABLE	90-100%
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI [X] Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

NINGUNA

Por parte del establecimiento:

NINGUNA.

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

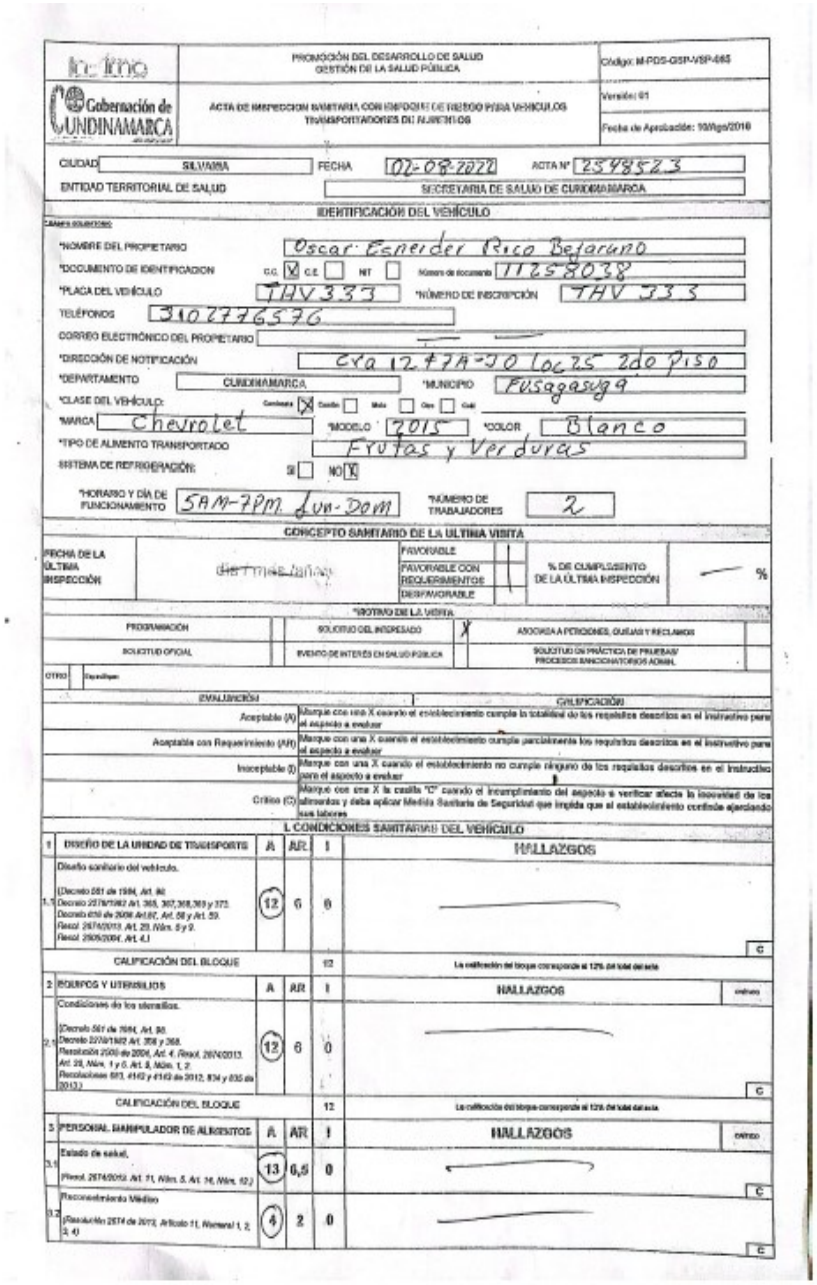
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 17 del mes de AGOSTO del año 2022 en la Ciudad de FUSAGASUGA

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

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

Escaneado con CamScanner

CONCEPTO SANITARIO TRANSPORTE



PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

Código: M-PDS-GSP-VSP-065
Versión: 01
Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

Gobernación de Cundinamarca

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

CIUDAD: SILVANIA FECHA: 02-08-2022 ACTA N°: 2549852.3
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Oscar Esneider Rico Bejarano
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1126258038
*PLACA DEL VEHÍCULO: THV333 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: THV 333
TELÉFONOS: 3102776576
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 12 77A-30 loc 25 2do Piso
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: Fusagasuga
*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál:
*MARCA: Chevrolet *MODELO: 2015 *COLOR: Blanco
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Frutas y Verduras
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 5AM-7PM Lun-Dom *NUMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: [illegible]
FAVORABLE [ ]
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ]
DESFAVORABLE [ ]
% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: — %

*MOTIVO DE LA VISITA

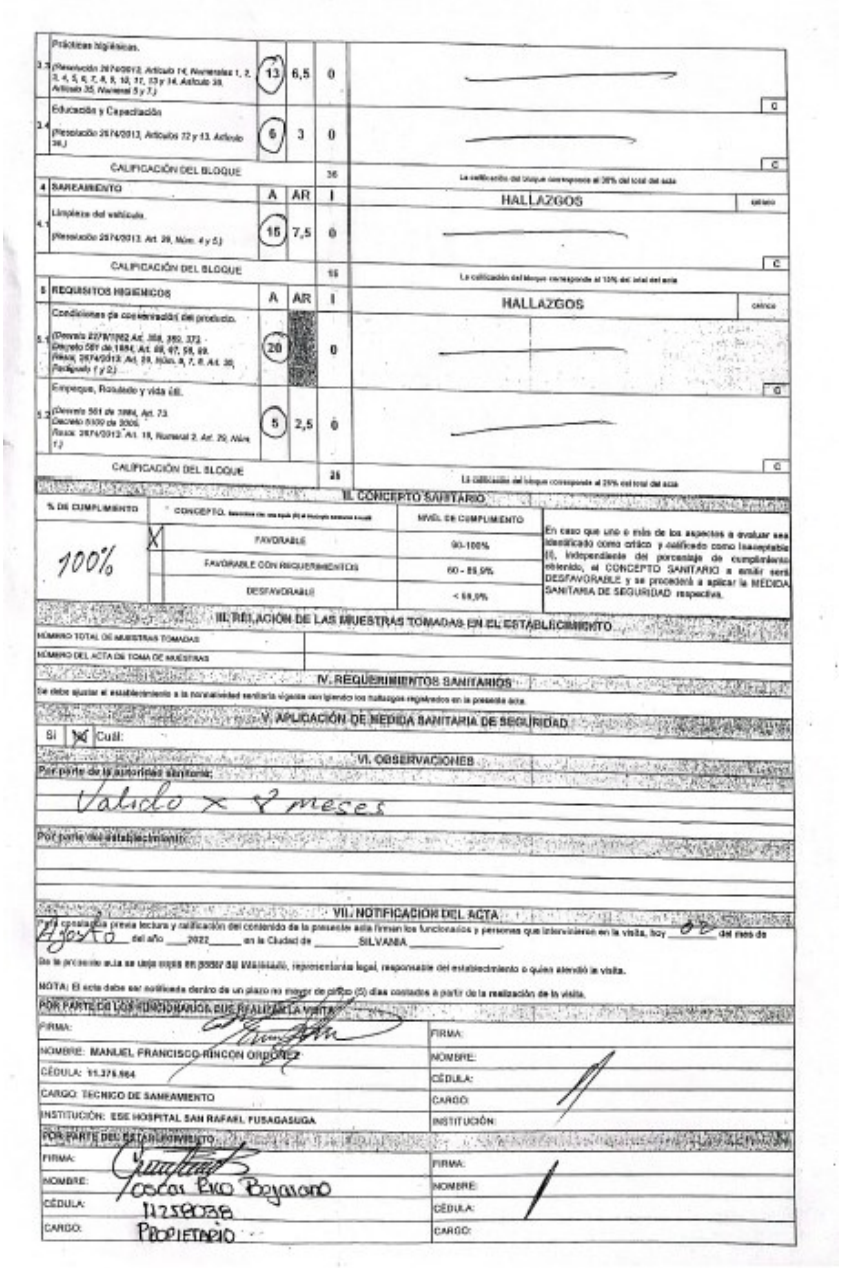
PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD EN PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique:		

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. 80. 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, Nlm. 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 ítem	
	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	criterio
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 80. Decreto 2278/1982 Art. 358 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Nlm. 1 y 5. Art. 8, Nlm. 1, 2. Parcialmente 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 ítem	
	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	criterio
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Nlm. 5. Art. 16, Nlm. 1(2.))	(13)	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 3, 4)	(4)	2	0		C

Escaneado con 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 38. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		36		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
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 10% del total del acta
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 358, 360, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 66, 67, 68, 69. 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 3100 de 2006. 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.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea clasificado 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 con ajuste a los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Valido x 2 meses

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

En constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 02 del mes de Agosto del año 2022 en la Ciudad de SILVANIA

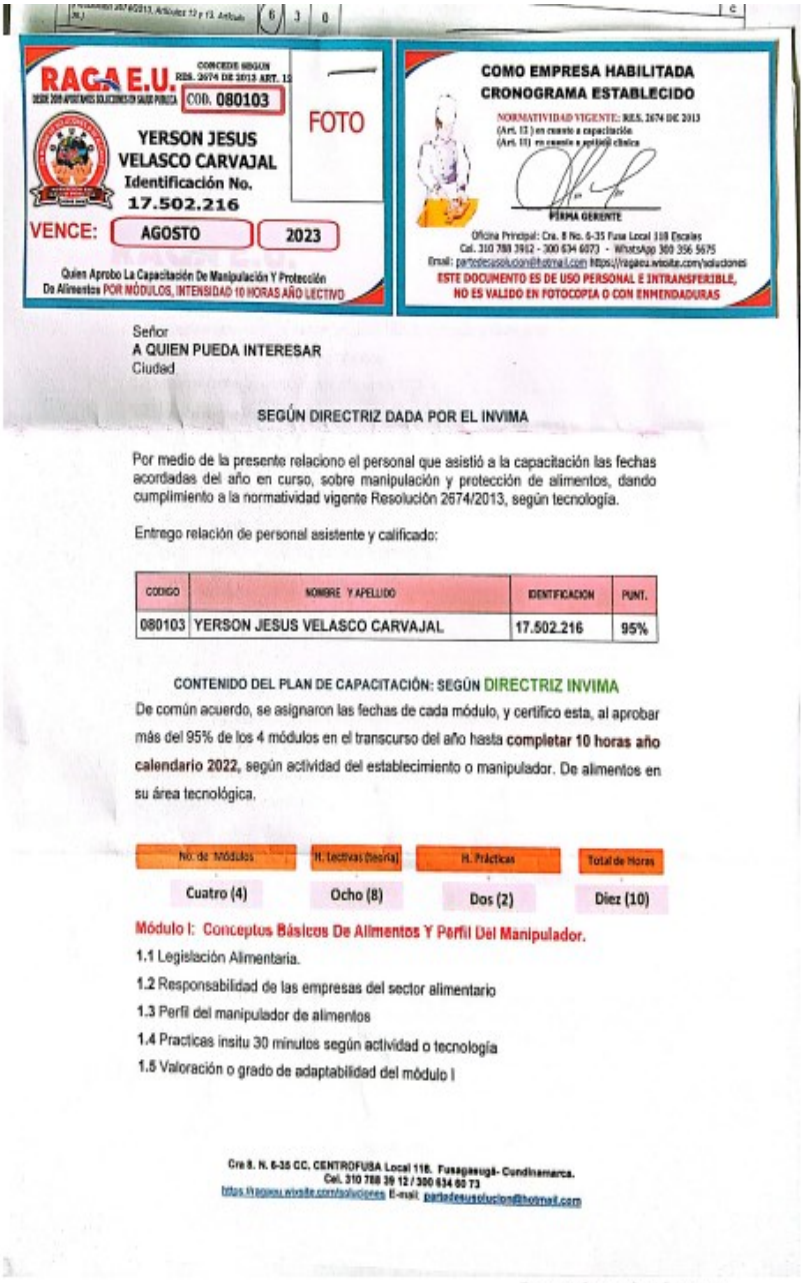
De la presente acta se deja copia en poder del Visitado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

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 REALIZARON LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ	NOMBRE:	
CÉDULA:	11.375.984	CÉDULA:	
CARGO:	TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	ESE HOSPITAL SAN RAFAEL FUSAGASUGA	INSTITUCIÓN:	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:		NOMBRE:	Oscar Eko Bejarano
CÉDULA:		CÉDULA:	11758036
CARGO:		CARGO:	PROPIETARIO

Escaneado con CamScanner

BPM Y CERTIFICADO DE SALUD MANIPULADOR DE ALIMENTOS



RAGA E.U.
COD. 080103
FOTO
YERSON JESUS VELASCO CARVAJAL
Identificación No. 17.502.216
VENCE: AGOSTO 2023
Quien Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO

COMO EMPRESA HABILITADA
CRONOGRAMA ESTABLECIDO
NORMATIVIDAD VIGENTE: RES. 2674 DIC 2013
FIRMA GERENTE
ESTE DOCUMENTO ES DE USO PERSONAL E INTRANSFERIBLE, NO ES VALIDO EN FOTOCOPIA O CON ENMENDADURAS

Señor
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

SEGÚN DIRECTRIZ DADA POR EL INVIMA

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió a la capacitación las fechas acordadas del año en curso, sobre manipulación y protección de alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente Resolución 2674/2013, según tecnología.

Entrego relación de personal asistente y calificado:

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACION	PUNT.
080103	YERSON JESUS VELASCO CARVAJAL	17.502.216	95%

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN: SEGÚN DIRECTRIZ INVIMA

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo, y certifico esta, al aprobar más del 95% de los 4 módulos en el transcurso del año hasta **completar 10 horas año calendario 2022**, según actividad del establecimiento o manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. lectivas (teoría)	H. Prácticas	Total de Horas
Cuatro (4)	Ocho (8)	Dos (2)	Diez (10)

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

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 310 788 39 12 / 300 634 60 73
https://ragaeu.wixsite.com/soluciones E-mail: partedesuelucion@hotmail.com

Escaneado con CamScanner



RAGA E.U.
COD. 022301
FOTO
OSCAR SNEIDER RICO BEJARANO
Identificación No. 11.258.038
VENCE: FEBRERO 2023
Quien Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO

COMO EMPRESA HABILITADA
CRONOGRAMA ESTABLECIDO
FIRMA GERENTE
Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118 Escalas
Cel. 310 788 3912 - 300 634 6073 - WhatsApp 300 356 5675
ESTE DOCUMENTO ES DE USO PERSONAL E INTRANSFERIBLE, NO ES VALIDO EN FOTOCOPIA O CON ENMENDADURAS

Señor
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

SEGÚN DIRECTRIZ DADA POR EL INVIMA

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió a la capacitación las fechas acordadas del año en curso, sobre manipulación y protección de alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente Resolución 2674/2013, según tecnología.

Entrego relación de personal asistente y calificado:

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACION	PUNT.
080103	YERSON JESUS VELASCO CARVAJAL	17.502.216	95%

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN: SEGÚN DIRECTRIZ INVIMA

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo, y certifico esta, al aprobar más del 95% de los 4 módulos en el transcurso del año hasta **completar 10 horas año calendario 2022,** según actividad del establecimiento o manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. lectivas (teoría)	H. Prácticas	Total de Horas
Cuatro (4)	Ocho (8)	Dos (2)	Diez (10)

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 tecnologia
1.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

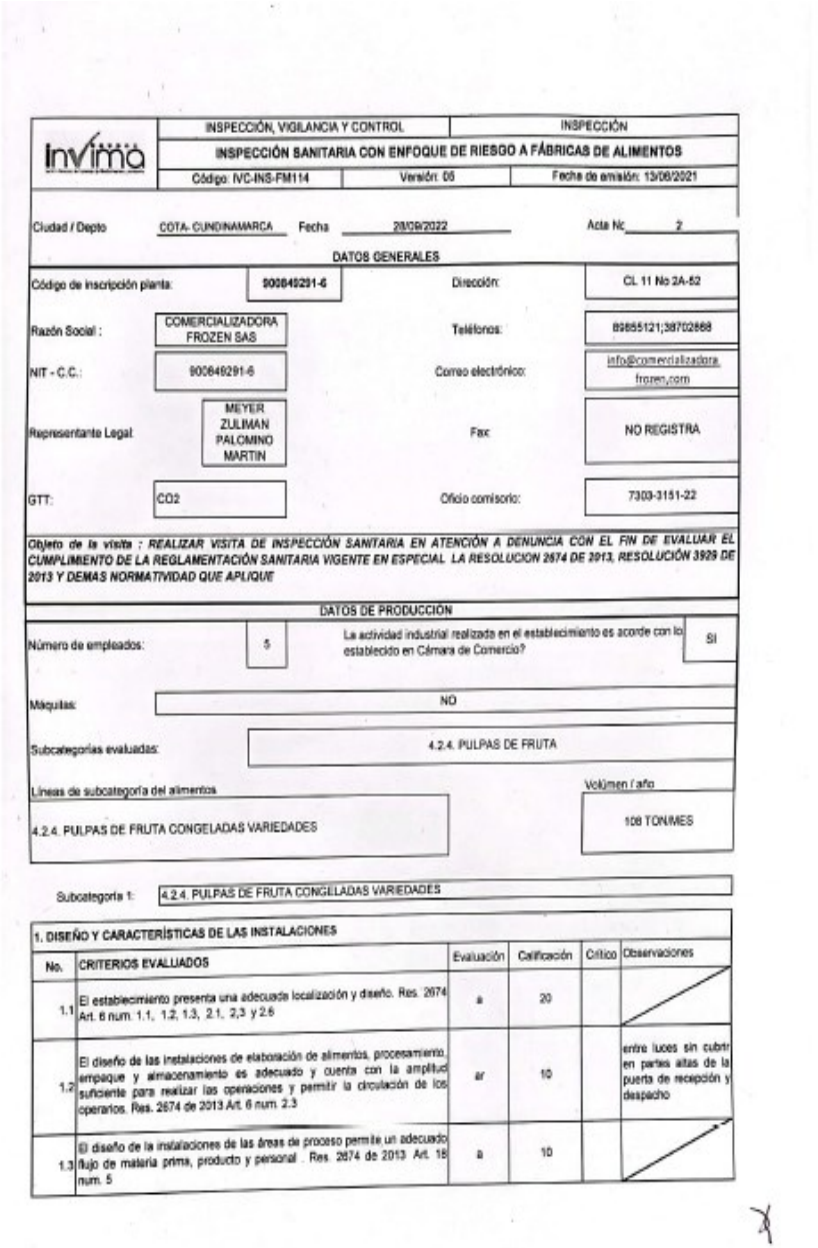
Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 310 788 39 12 / 300 634 60 73
https://ragaeu.wixsite.com/soluciones E-mail: partedesusolucion@hotmail.com

PROVEEDOR

PULPA



CONCEPTO SANITARIO ESTABLECIMIENTO



Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 13/08/2021

Ciudad / Depto: COTA- CUNDINAMARCA Fecha: 28/09/2022 Acta Nº: 2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	900846291-6	Dirección:	CL 11 No 2A-52
Razón Social :	COMERCIALIZADORA FROZEN SAS	Teléfonos:	89855121;38702868
NIT - C.C.:	900846291-6	Correo electrónico:	info@comercializadora frozen.com
Representante Legal:	MEYER ZULIMAN PALOMINO MARTIN	Fax:	NO REGISTRA
GTT:	CO2	Oficio comisorio:	7303-3151-22

Objeto de la visita : REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A DENUNCIA CON EL FIN DE EVALUAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA RESOLUCION 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 3929 DE 2013 Y DEMAS NORMATIVIDAD QUE APLIQUE

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	5	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO		
Subcategorías evaluadas:	4.2.4. PULPAS DE FRUTA		
Líneas de subcategoría del alimentos		Volúmen / año	
4.2.4. PULPAS DE FRUTA CONGELADAS VARIEDADES		108 TON/MES	

Subcategoría 1: 4.2.4. PULPAS DE FRUTA CONGELADAS VARIEDADES

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		entre luces sin cubrir en partes altas de la puerta de recepción y despacho
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN			
Invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 08		Fecha de emisión: 13/05/2021		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		partes bajas de pared con desprendimiento de pintura. Uniones entre paredes no redondeadasy secciones depared con presencia de humedad	
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		vester pequeño mixto con humedad en partes bajas y sin luz	
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		filtros de lavado de manos sin toallas y lavamanos de area de empaque con fuga	
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10			
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a'	10			
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						15
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones	
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30			
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012, Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		contenedor receptor de pulpa exhibe corrosion en su interior. No presentansoportes de cumplimiento a Resolucion 683 de 2012 para equipos y superficies en contacto con alimentos	
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2. Art. 10 num. 5	ar	12,5		No se presentan registros de los mantenimientos realizados	
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		no se presentan soportes de calibracion de los equipos de medición balanza, termometros, refractómetro	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)						10
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones	

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/05/2021			
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4		ar	12,5		No se presentan analisis de medicion de cloro diario. En el programa no se presenta plan de acciones correctivas en caso de resultado fuera de norma, no se presenta analisis microbiológico y fisicoquímico reciente
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2		a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7		ar	12,5		No se presentan registros de verificación de hermeticidad
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2, Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7		ar	12,5		bordes de pared y partes altas de techos exhiben deficiencias de limpieza. Registros delimpieza no incluyen todos los equipos y superficies que se usan en la planta
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)						13
4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14		ar	17		se presenta solo 1 registro de capacitacion realizada para el 2022
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.		a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12		ar	16,5		No se presentan examenes medicos vigentes
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)						7
5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

Página 1

Invima

INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Subcategorías	Puntaje
Subcategoría1	82
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	82

Se aplicó MSS? SI **Tipo de medida** Destrucción

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

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

1.2-1.4-1.5-1.6-2.2-2.3-2.4-3.1-3.3-3.4-4.1-4.3-5.1-5.2-5.3-5.5-5.6-6.1-6.2-6.4-6.5-6.6

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

Exigencias adicionales:

No aplica

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

No aplica

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:
Nombre: LESVY AZUCENA MUÑOZ PRIETO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: YIRETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:
Nombre: Hayol Alirena Ramos M.
Cargo: Representante Legal
C.C. 80477665

CONCEPTO SANITARIO TRANSPORTE

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

CIUDAD: COTA | FECHA: 28/11/2022 | ACTA N°: 000-52
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: MUNICIPIO DE COTA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO	COMERCIALIZADORA FROZE S.A.S
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] — Número de documento: 900.849.291-6
*PLACA DEL VEHÍCULO	WOU 482 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: NNNN
TELÉFONOS	8985512-3012239173-3138702868
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO	info@comercializadorafroze.com
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Calle 11 #2a-52 pueblo viejo
*DEPARTAMENTO	Cundinamarca — *MUNICIPIO: Cota
*CLASE DEL VEHÍCULO:	Camioneta [ ] Camión [ ] Moto [ ] Otro [x] Cuál: furgón
*MARCA	Changue - Freedom — *MODELO: 2017 — *COLOR: Blanco
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO	Pulpa de Fruta
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN:	SI [x] NO [ ]
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	24 Horas — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 5

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	19/11/2021	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	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: x — Especifique: Renovación de Concepto del vehículo

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	crítico
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	N/A	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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	N/A	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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	N/A	C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4	2	0	N/A	C

3.3	Prácticas higiénicas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	13	6,5	0	N/A	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0	N/A	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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	N/A	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984. Art. 69, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)*	20		0	N/A	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	N/A	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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	
100,0	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

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

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:

Se verifica Tecnomecánica y Soat del Vehículo; Licencia de conducción y Curso de Manipulación del Conductor

Por parte del establecimiento:

//

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 25 del mes de Noviembre del año 2022 en la Ciudad de Cota, Cundinamarca.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Paola Melo	NOMBRE:
CÉDULA: 52.786.002	CÉDULA:
CARGO: Profesional de Saneamiento	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaria de Salud de Cota	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Magaly Mora.	FIRMA:
NOMBRE: MAGALY ELIZABETH MORA MARTIN	NOMBRE:
CÉDULA: 52.343.637	CÉDULA:
CARGO: Jefe de Planta	CARGO:

BPM Y CERTIFICADO DE SALUD MANIPULADOR DE ALIMENTOS


ROTEGER I.P.S.

CERTIFICADO DE APTITUD
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Carné Nº: 245487

COMERCIALIZADORA FROZEN SAS
VARGAS ROMERO ARGELIO MIGUEL
C.C. 1667650730
Sexo: M G.S. A+

Se expide en BOGOTA, D.C.: 2022-04-23
Validez: Un (1) año.

Válido solo para Laborar en: COMERCIALIZADORA FROZEN SAS

De acuerdo a la Evaluación Médica Ocupacional realizada, consideramos el aspirante es APTO para desempeñarse como MANIPULADOR DE ALIMENTOS, y siguiendo los lineamientos del Artículo 11 del Resolución 2674 de 2013, esta IPS procede a expedir certificado en el cual la aptitud del aspirante para manipulación de alimentos.

El aspirante se realizó los siguientes exámenes:

- ANCKO OSTEOMUSCULAR - COPROLOGICO - FROTIS FARINGEO - KOH DE UÑAS - MANIPULACION DE ALIMENTOS - EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL - CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Dr. Julián Barajas
Médico Especialista
SST. RES.50.5922
C.C. 1018419988 RM: 0407

BARAJAS JULIAN
Firma y sello del profesional

BOGOTA, D.C.
Tel.:

PROVEEDOR

LECHE



CONCEPTO SANITARIO ESTABLECIMIENTO

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	

Ciudad / Departamento	Zipaquirá - Cundinamarca	Fecha	2022/09/21 y 22	Acta No.	5

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	8064018268-1	Dirección	Cl 34 No 29-08 vereda Susagua
Razón Social	Productos Alimenticios El Recreo SAS	Teléfonos	8519501, 3134324561
NIT - CC	860401826-8	Correo electrónico	gcalidad@productoselrecreo.com
Representante Legal	Hector Julio Piñeros Rojas	Fax	No presenta
GTT	Centro Oriente 2	Oficio Comisorio	7908-3046-22
Objetivo de la visita	Realizar visita de inspección sanitaria en atención a gestión del riesgo y toma de muestras, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, resolución 2310 de 1986, resolución 1804 de 1989, resolución 3929 de 2013 y demás reglamentación aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	471		
Maquilas	D1 SAS, Jerónimo Martins Colombia SAS, Comercializadora La Bonanza SAS, Almacenes Éxito SA, Gaseosas Lux SAS, Alkosto SA	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).		
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias).		
	1.3.1 Crema (nata), enteras o no; aceite de mantequilla; grasa de leche anhidra "ghee"		
	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)		
	1.7.1 Arequipe / dulce de leche / caramelos de leche		
	3.5.1 Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta		
	4.5.1 Néctares y refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para consumo		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO			Cantidad/Unidad de tiempo
	1.1.1 Leche líquida UHT entera, semidescremada, descremada, deslactosada.		62026 m3/año
	1.1.2 Yogurt, kumis, avena, leche saborizada, bebidas lácteas.		24708 m3/año
	1.3.1 crema de leche pasteurizada y UHT.		1873 m3/año
	1.5.1 Queso fresco campesino, mozzarella, doble crema, para, costeño, quesillo, queso con bocadillo.		1100 ton/año
	1.7.1 Arequipe		7,3 ton/año
	3.5.1 Gelatina		4.8 m3/año
	4.5.1 Refrescos de fruta		6336 m3/año

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

Ciudad / Depto: Zipaquirá - Cundinamarca | Fecha: 2022/09/21 y 22 | Acta No. 5

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8054018288-1	Dirección:	Cl 34 No 29-05 vereda Susagua
Razón Social :	Productos Alimenticios El Recreo SAS	Teléfonos:	8519501, 3134324561
NIT - C.C.:	860401826-8	Correo electrónico:	gcalidad@productoselrecreo.com
Representante Legal:	Hector Julio Piñeros Rojas	Fax:	No presenta
GTT:	Centro Oriente 2	Oficio comisorio:	7303-3048-22

Objeto de la visita : Realizar visita de inspección sanitaria en atención a gestión del riesgo y toma de muestras, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, resolución 2310 de 1986, resolución 1804 de 1989, resolución 3929 de 2013 y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCION

Número de empleados:	471	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	D1 SAS, Jerónimo Martins Colombia SAS, Comercializadora La Bonanza SAS, Almacenes Éxito SA, Gaseosas Lux SAS, Alkosto SA		
Subcategorías evaluadas:	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
1.1.1 Leche líquida UHT entera, semidescremada, descremada, deslactosada.	62026 m3/año

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

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se encuentran deficiencias de hermeticidad en parte baja del área de UHT y puerta lateral abierta, en filtro UHT parte alta ambas puertas y en techo de filtro sanitario zona de envasado UHT edge, en puerta posterior del área de mezclas. Las bodegas de producto terminado y materia prima presentan deficiencias de hermeticidad en puertas evidenciándose ingreso de insectos como zancudos. Se observan objetos ajenos en bodega de almacenamiento de material de empaque UHT.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7		ar	5		Sección de media caña en área de empaque de UHT presenta deterioro. El área de dispensación no cuenta con doble puerta que la separe del exterior y el área de mezcla no cuenta con puerta únicamente cortinas. El techo del área de productos de aseo junto a filtro sanitario presenta signos compatibles con humedad.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4		a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5, Art. 20, num 6		ar	5		El lavamanos del área de empaque UHT se emplea también para lavado de utensilios de pruebas de calidad. El lavado de calzado externo presenta desagüe de lavamanos de mezclas de manera directa.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4		ar	5		Se observa tubería con filtración en parte alta de área UHT. En área de empaque de UHT algunos equipos presentan caida de condensados directamente al piso. Se observan rejillas con aberturas amplias en diferentes secciones de la planta. El pasteurizador 2 presenta fuga de agua que cae directamente al piso. El filtro presenta empozamiento de agua.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6		a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)						15
2.	EQUIPOS REQUERIDOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3		a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1		ar	12,5		Mueble del área de pasteurizado presenta desprendimiento de pintura y oxidación.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5		a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25		a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)						13
3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4		a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2		a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 6.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7		a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7		ar	12,5		La bodega de producto terminado presenta deficiencias de limpieza en parte alta.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)						18

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

	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observan chaquetas de calle en bodega de producto terminado y embalaje de producto y chaqueta de dotación sobre extintor. No cuentan con protección completa para el cabello en esta área. Se observan guantes mal dispuestos.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8

	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20

	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 32 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver anexo rotulado Leche entera UAT/UHT marca De La Cuesta por 900 ml
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporta producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		88

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM14 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/08/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	69
Subcategoría2	68
Subcategoría3	68
Subcategoría4	74
Subcategoría5	63
Subcategoría6	69
Subcategoría7	68
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	7
Promedio total de porcentaje de	70

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

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

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

1.1.1: 1.1, 1.4, 1.6, 1.7, 2.2, 3.4, 4.2
1.1.2: 1.1, 1.4, 1.6, 1.7, 2.2, 3.4, 4.2, 5.1, 6.2
1.3.1: 1.1, 1.4, 1.6, 1.7, 2.2, 3.4, 4.2
1.5.1: 1.1, 1.4, 1.7, 2.2
1.7.1: 1.1, 1.4, 1.7, 2.2, 6.2, 6.4
3.5.1: 1.1, 1.4, 1.7, 2.2, 6.2
4.5.1: 1.1, 1.4, 1.7, 2.2, 3.4, 4.2, 6.2

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

Exigencias adicionales:

Ninguna.

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:
El envase de la gelatina presenta caracteres que no son fáciles de leer, acorde con lo que establece el numeral 2 del artículo 6 de la resolución 5109 de 2005. El tamaño presentado en el arte anexo es mayor al impreso en el vaso.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realiza visita al establecimiento por listado priorizado tercer trimestre y toma de muestra por control oficial para establecimientos durante la vigencia 2022 (dirigido a establecimientos vinculados a IVC). Se solicita se programe para 3 días dados los desplazamientos desde Bogotá, el número de líneas de producción y el tamaño de la infraestructura de la planta.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Eamith del Carmen Basante Bastidas
Cargo: Profesional Universitario
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: Claudia Marcela Quintero Gil
Cargo: Profesional Universitario
Dependencia: GTT CO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:
Nombre: Sandra Patricia Vargas Cárdenas

CONCEPTO SANITARIO TRANSPORTE

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número AS11E 704698

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE — Fecha: 02 / 12 / 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: S4630	Número de Inscripción: NO TIENE	Número de carpeta: S4630

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAPS SAMPER MENDOZA
Dirección donde se realiza la inspección: KR 22 22 A 26
Localidad: MARTIRES
UPZ: LA SABANA — Barrio: SAMPER MENDOZA
Nombre del propietario del vehículo: PRODUCTOS LACTEOS EL RECREO
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☑ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 860401826
Correo electrónico para notificación*: AU TRANSPORTE PRODUCTOSELRECREO
Dirección de Notificación: CC 34 29 08 ZIPAQUIRA — Teléfono: 6715631
Nombre del propietario del producto: PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 860401826 - 8
Correo electrónico para notificación*: AUXTRANSPORTE. PRODUCTOS ELRECREO
Dirección de Notificación: CC 34 29 08 ZIPAQUIRA — Teléfono: 6715631
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
Clase de vehículo: CAMIONETA — Tipo de carrocería: FURGON
Modelo: 1998 — Marca: CHEVROLET — Placa: MQF073
Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐
Número de trabajadores: 1 — Horario: Diurno ☑ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo Fin de semana ☐ Otro: ☐
Tipo de productos que transporta: DERIVADOS LACTEOS

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				
DD MM AAAA: 13 02 2022	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	97 %
	Favorable con requerimientos ☐		
	Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** 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 vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/4

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número AS11E 704698

1.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.)	X 12	0	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**
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.)	X 12	0	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.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	X 13	0,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 4	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X 13	0,5	0	C

Hoja 2/4

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número AS11E 704698

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	X		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5.VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
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.)	X 20			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.)	X 5			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impreso: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Hoja 3/4

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número AS11E 704698

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.
97	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 vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 02 del mes de 12 del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Fabian Rodriguez Urdenecia	Nombre:
Tipo de documento: Cedula	Tipo de documento:
Número de documento: 1023933117	Número de documento:
Profesión u oficio: TECNOLOGO EN SANEAMIENTO AMBIENTAL	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☐	Firma:
Firma:	

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

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Hoja 4/4

BPM Y CERTIFICADO DE SALUD MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Cendiatra

CERTIFICADO MÉDICO OCUPACIONAL

Dirección: CALLE 19 No. 3-50 p 12 Cs 1202 y 1203
Teléfono: (57 1) 7443001
Web: www.cendiatra.com
Email: cendiatra@cendiatra.com

SEDE	BRIGADA - PRINCIPAL	**DIRECCIÓN**	Av. Calle 19 No. 3 - 50 Edificio Banchara Torre A Piso 12
TELÉFONO	7443001	**EMAIL**	tecnologia@cendiatra.com
FECHA DE EXAMEN	2022-02-02	**TIPO DE EXAMEN**	PERIODICO

IDENTIFICACION DEL PACIENTE



Nombres y Apellidos	LUIS FERNANDO MONTAÑO AREVALO	Identificación CC	Nro 1075661957		
Fecha de Nacimiento	1990-09-16	**Edad**	31	**Sexo**	M
Empresa	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S				
Cargo	CONDUCTOR DISTRIBUCCION (TLY699)				
Fecha Ingreso	2022-02-02 08:23:27	**Fecha Salida**	2022-02-02 08:28:44		

EXAMENES REALIZADOS

AUDIOMETRIA TAMIZ	ENFASIS OSTEOMUSCULAR
ESPIROMETRIA	EXAMEN MEDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS
EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL PERIODICO	EXAMEN OPTOMETRICO
COPROLOGICO	EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]+
FROTIS FARINGEO	

CONCEPTO_DE_APTITUD

APTITUD ALIMENTOS	APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

OBSERVACIONES_Y_RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES	NO PRESENTA
RECOMENDACIONES	NO PRESENTA

Acepto las anteriores valoraciones Médicas realizadas, hago constar que la información suministrada sobre mi condición de salud es verdadera, y me comprometo a cumplir las recomendaciones y las restricciones a que haya lugar. Cualquier omisión o falsedad será causa justa de finalización de contrato. Artículo 62 CST.

Fui informado sobre mi estado actual de condiciones salud.



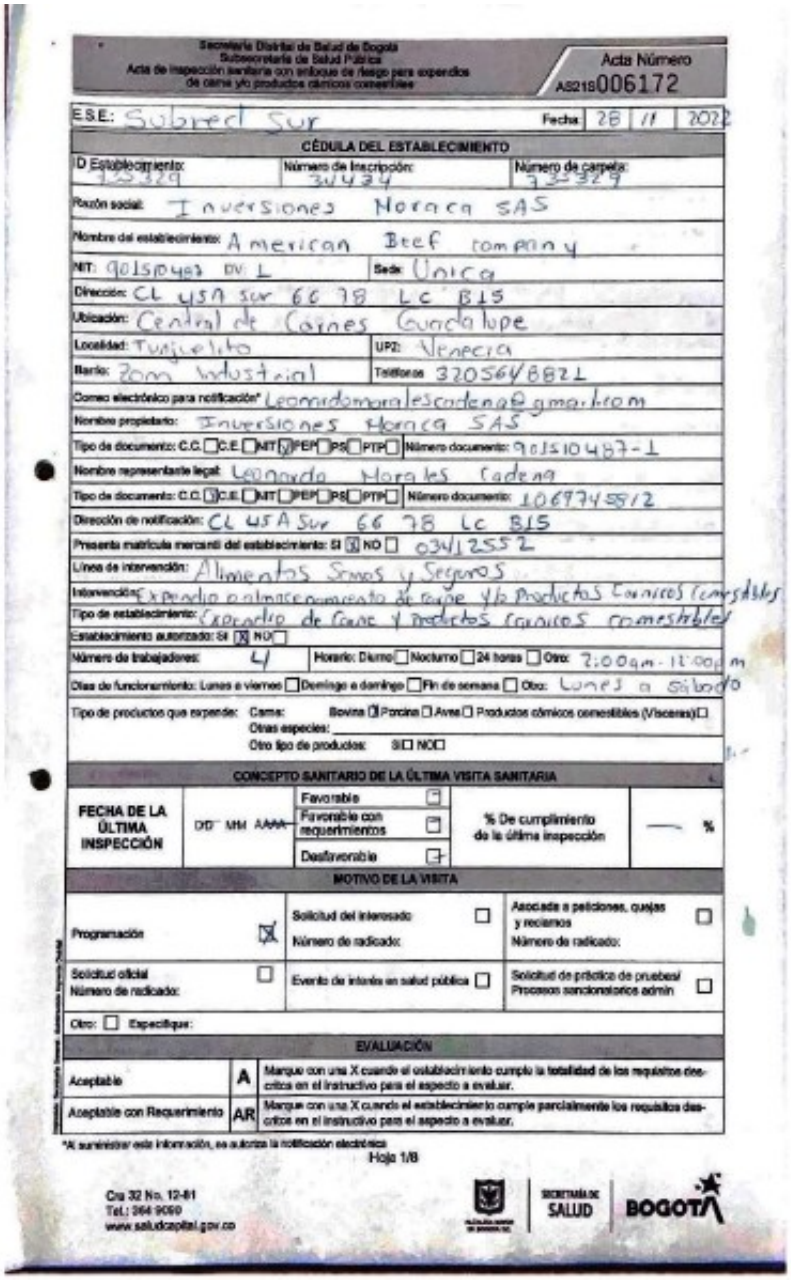
VALENTINA VALCCCO MCHENCY
firma y sello del médico

LUIS FERNANDO MONTAÑO AREVALO
CC 1075661957
firma del trabajador

PROVEEDOR CARNES



CONCEPTO SANITARIO ESTABLECIMIENTO



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

Acta Número AS21S006172

E.S.E: Subred Sur — Fecha: 28 / 11 / 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 12329	Número de Inscripción: 34434	Número de carpeta: 33329
Razón social: Inversiones Monaca SAS		
Nombre del establecimiento: American Beef company		
NIT: 901510487 DV: 1	Sede: Unica	
Dirección: CL 45A Sur 66 78 Lc B15		
Ubicación: Central de Carnes Guadalupe		
Localidad: Tunjuelito	UPZ: Venecia	
Barrio: Zona Industrial	Teléfonos: 3205648821	
Correo electrónico para notificación*: Leonardomoralescadena@gmail.com		
Nombre propietario: Inversiones Monaca SAS		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☑ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 901510487-1	
Nombre representante legal: Leonardo Morales Cadena		
Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 1069745812	
Dirección de notificación: CL 45A Sur 66 78 Lc B15		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03412552		
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: Expendio, almacenamiento de carne y/o Productos Cárnicos Comestibles		
Tipo de establecimiento: Expendio de Carne y Productos Cárnicos comestibles		
Establecimiento autorizado: SI ☒ NO ☐		
Número de trabajadores: 4	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 7:00am - 12:00pm	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: Lunes a Sábado		
Tipo de productos que expende: Carne: Bovina ☑ Porcina ☐ Aves ☐ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☐ Otras especies: ____ Otro tipo de productos: SI ☐ NO ☐		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	D/D MM AAAA	Favorable ☐ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	— %

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

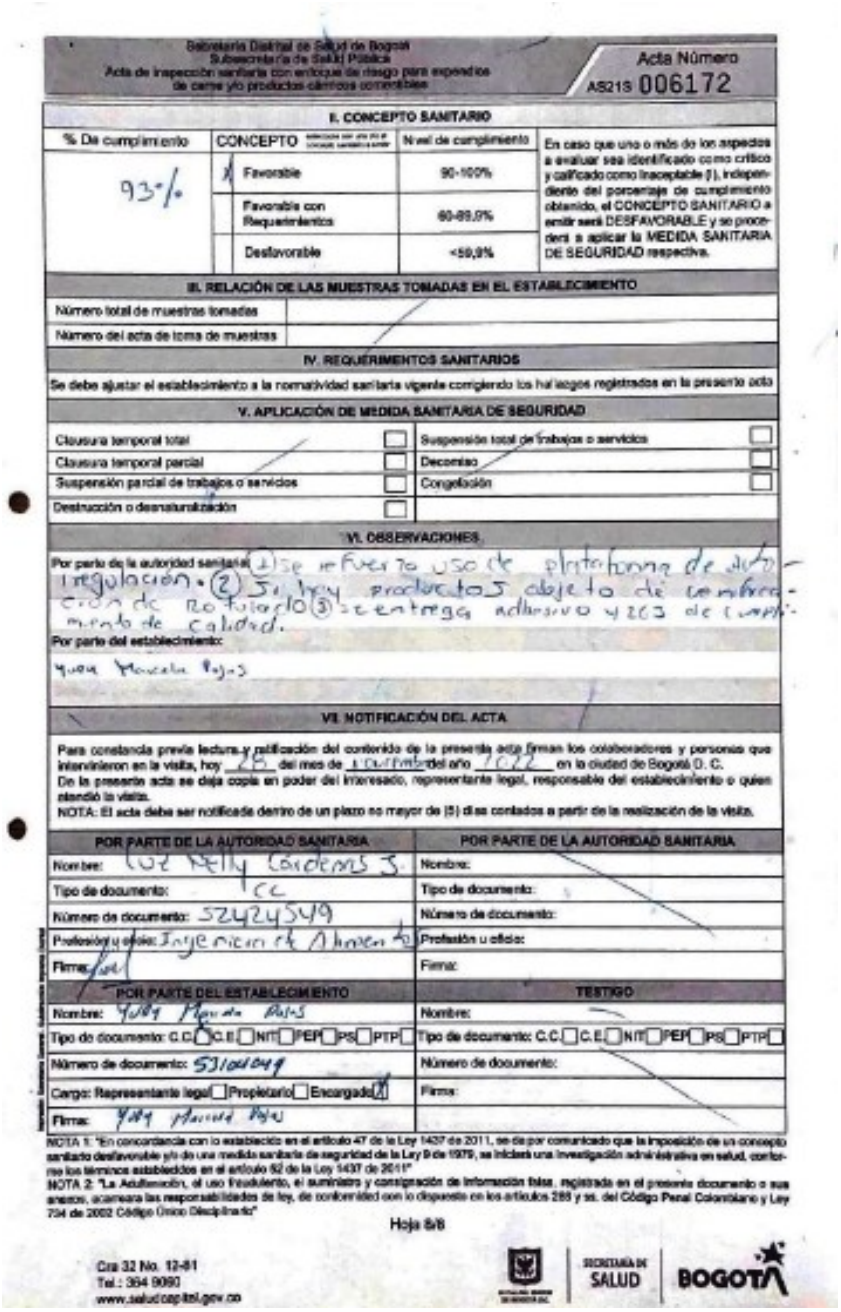
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumpla la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto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

*Al suministrar esta información, es autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/8

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ



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

Acta Número AS21S 006172

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	
93%	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

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: (1) se refuerza uso de plataforma de alerta - regulación. (2) Si hay productos objeto de cumplimiento de Rotulado (3) se entrega adhesivo y acta de cumplimiento de calidad.

Por parte del establecimiento:

Yuri Marcela Rojas

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 28 del mes de noviembre del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Luz Kelly Cárdenas J.	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 52424549	Número de documento:
Profesión y oficio: Ingeniera de Alimentos	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Yuri Marcela Rojas	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 53104049	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma: Yuri Marcela Rojas	

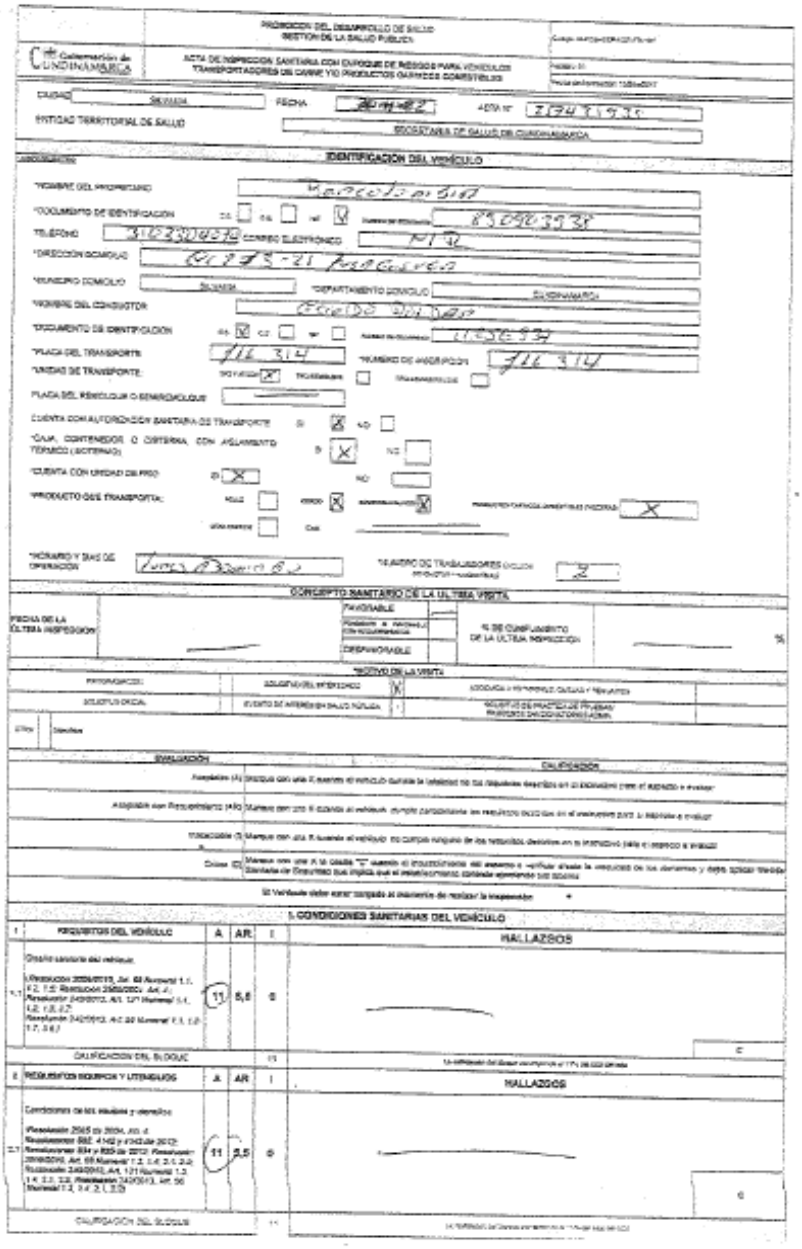
NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se inicia una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 288 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Hoja 8/8

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

CONCEPTO SANITARIO TRANSPORTE



PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

Gobernación de CUNDINAMARCA

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

CIUDAD: SILVANIA FECHA: 2022 ACTA N°: 7241930

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: [illegible]

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [ ] CE [ ] NIT [X] Número de identificación: 830903938

TELÉFONO: 3102300870 CORREO ELECTRÓNICO: N/A

*DIRECCIÓN DOMICILIO: CL 23 S-21 PARCELAS

*MUNICIPIO DOMICILIO: SILVANIA *DEPARTAMENTO DOMICILIO: CUNDINAMARCA

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: [illegible]

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de identificación: 1035933

*PLACA DEL TRANSPORTE: JIL 314 *NÚMERO DE ANDEN (POR): JIL 314

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TRACTOCAMIÓN [X] TRACTOMULA [ ] TRANSFORMADO [ ]

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE:

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

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

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

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: CRUDO [ ] COCIDO [X] SEMIPROCESADO [X] PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VACUNOS) [X]

OTRO: [ ] Cual:

*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN: [illegible] *NÚMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO EL PROPIETARIO Y CONDUCTOR): 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: [illegible]

FAVORABLE [ ]
FAVORABLE A MEJORAS CON SEGUIMIENTO [ ]
DESFAVORABLE [ ]

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

*MOTIVO DE LA VISITA

INFORMACIÓN: SOLICITUD DEL INTERESADO [X] ACTUALIZACIÓN DE VEHÍCULOS, CAVAS Y REMOLQUES [ ]
SOLICITUD OFICIAL: EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA [ ] SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS PARA EL CASO ACTUAL [ ]
OTRO: [ ] Cual:

EVALUACIÓN — CALIFICACIÓN

Favorable (A): Marque con una X cuando el vehículo cumpla la totalidad de los requisitos descritos en el documento para el ingreso a evaluar.

Favorable con Requerimientos (AR): Marque con una X cuando el vehículo cumpla parcialmente los requisitos descritos en el mismo para el ingreso a evaluar.

Inaceptable (I): Marque con una X cuando el vehículo no cumpla ninguno de los requisitos descritos en el documento para el ingreso a evaluar.

Otros (O): Marque con una X la casilla "O" cuando el establecimiento esté obligado a verificar el/los requisitos de los decretos y otras normas sanitarias de Obligatorio cumplimiento que implica que el establecimiento contenga elementos no descritos.

El Verificador debe estar dotado al momento de realizar la inspección.

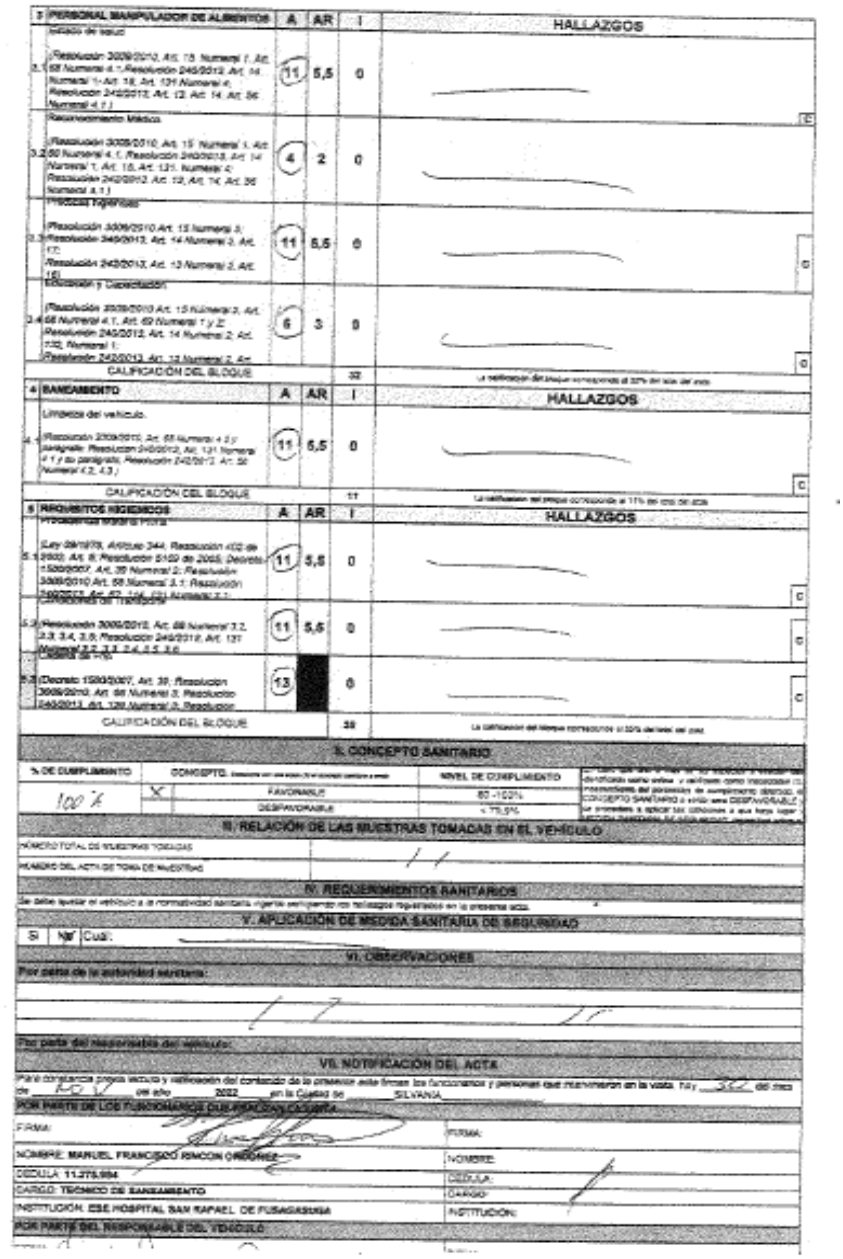
1. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Resolución 2505 de 2004, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2508/2012, Art. 7; Resolución 2492/2013, Art. 121 Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.2; Resolución 2492/2013, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.)	11	5,5	0	

CALIFICACIÓN EN BLOQUE: [illegible] %

	REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los equipos y utensilios (Resolución 2505 de 2004, Art. 4; Reglamento 852 /2142 y 2152 de 2012; Resolución 834 y 835 de 2013; Resolución 2508/2012, Art. 68 Numeral 1.1, 2.4, 2.5, 2.6; Resolución 2492/2013, Art. 121 Numeral 1.3, 1.4, 2.3, 3.2; Resolución 2492/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 3.4, 3.5, 3.6)	11	5,5	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: [illegible] %



3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (Resolución 3929/2013, Art. 15, Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1; Resolución 240/2013, Art. 14, Numeral 1; Art. 18, Art. 131 Numeral 4; Resolución 2402/2012, Art. 12, Art. 14, Art. 36 Numeral 4.1.)	11	5,5	0	C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 3929/2013, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1; Art. 18, Art. 131, Numeral 4; Resolución 2402/2012, Art. 12, Art. 14, Art. 36 Numeral 4.1.)	4	2	0	C
3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 3929/2013 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 240/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 16)	11	5,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 3929/2013 Art. 15 Numeral 3, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2, Art. 132, Numeral 1; Resolución 240/2013, Art. 13 Numeral 2, Art.	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del ítem

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 3929/2013, Art. 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 2402/2012, Art. 36 Numeral 4.2, 4.3.)	11	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del ítem

5	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia legal de la fuente (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 432 de 2002, Art. 8; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3929/2013 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 47, Lit. (b) Numeral 3.1;	11	5,5	0	C
5.2	Condiciones de transporte Resolución 3929/2013, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6	11	5,5	0	C
5.3	Estado de Pureza (Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3929/2013, Art. 68 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3; Resolución	13		0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del ítem

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100 %	X FAVORABLE	80 -100%	de acuerdo sanitario vigente y verificado como resultado de la inspección del poseedor de cumplimiento del(los)
	DESFAVORABLE	< 79,9%	CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: 1

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS:

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | X | NO | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del responsable del vehículo:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia firma(n) la(s) persona(s) abajo firmada(s) del contenido de la presente acta los funcionarios y personas que intervinieron en la visita. Hoy 26 del mes de ABRIL de año 2022 en la Ciudad de SILVANIA

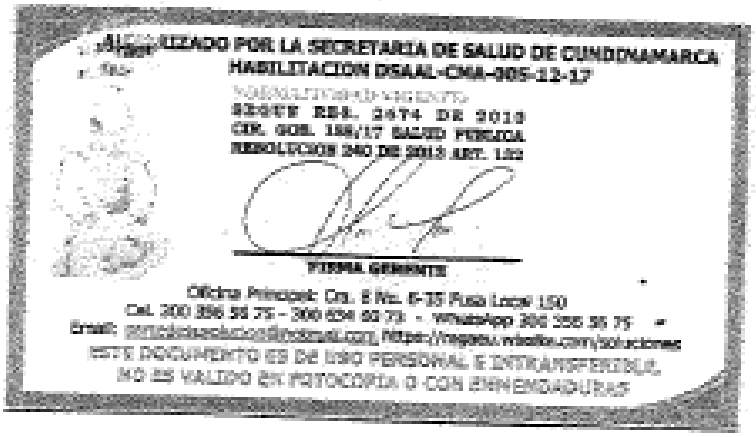
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ	NOMBRE:
CEDULA: 11.374.994	CEDULA:
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGA	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO

BPM Y CERTIFICADO DE SALUD MANIPULADOR DE ALIMENTOS





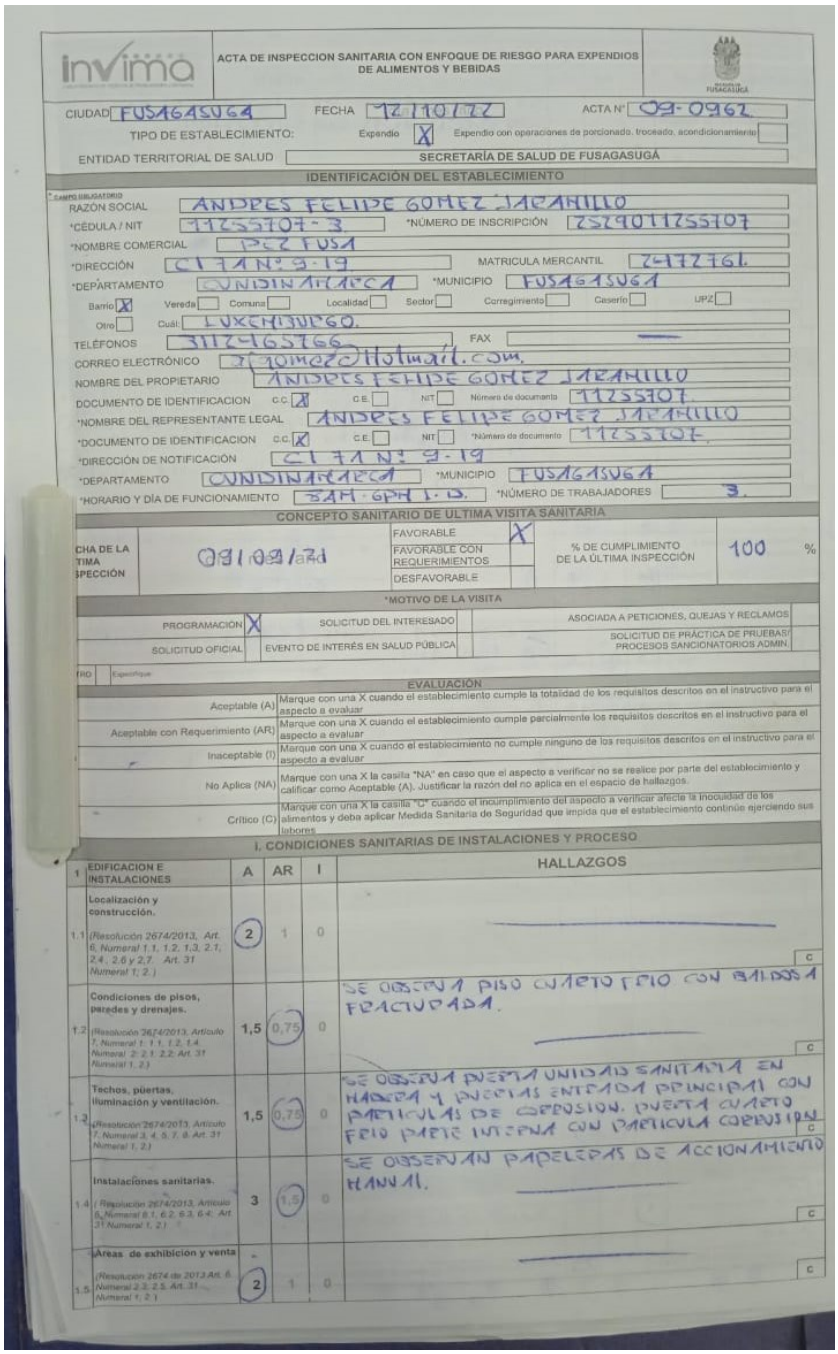

RAGA E.U.
SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA
ACT. PPAL. DEL MANIPULA ALIMENTO:
CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS. EXPENDIOS
GERARDO
ROLDAN MORENO
Identificación No.
11.256.937
VENCE: MES: 05 AÑO: 2023
CM 051606
Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección
De Alimentos POR MODULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO


AUTORIZADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA
HABILITACION DSAAL-CMA-005-12-17
NORMATIVIDAD VIGENTE
SEGUN RES. 2674 DE 2013
CM. 008. 158/17 SALUD PUBLICA
RESOLUCION 240 DE 2013 ART. 132
FIRMA GERENTE
Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Pune Local 150
Cel. 300 396 56 75 - 300 694 60 33 - WhatsApp 300 396 56 75
Email: asesoriacapacitacion@hotmail.com https://ragaeu.wixsite.com/soluciones
ESTE DOCUMENTO ES DE USO PERSONAL E INTRANSFERIBLE.
NO ES VALIDO EN FOTOCOPIA O CON ENMENDADURAS

PROVEEDOR PESCADOS



CONCEPTO SANITARIO ESTABLECIMIENTO



INVIMA — ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CIUDAD: FUSAGASUGA | FECHA: 12/10/22 | ACTA N°: 09-0962

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

(*) CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: ANDRES FELIPE GOMEZ JARAMILLO
*CÉDULA / NIT: 1125570-3 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25290111255707
*NOMBRE COMERCIAL: PEZ FUSA
*DIRECCIÓN: CL 7A N° 9-19 | MATRICULA MERCANTIL: 2477761
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: FUSAGASUGA
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: LUXEMBURGO.
TELÉFONOS: 3112465766 | FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: 2.GOMEZ@Hotmail.com.
NOMBRE DEL PROPIETARIO: ANDRES FELIPE GOMEZ JARAMILLO
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1125570
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: ANDRES FELIPE GOMEZ JARAMILLO
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1125570
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CL 7A N: 9-19
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: FUSAGASUGA
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8AM-6PM L-D. | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

CHA DE LA TIMA SPECCIÓN					
09/09/22	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.

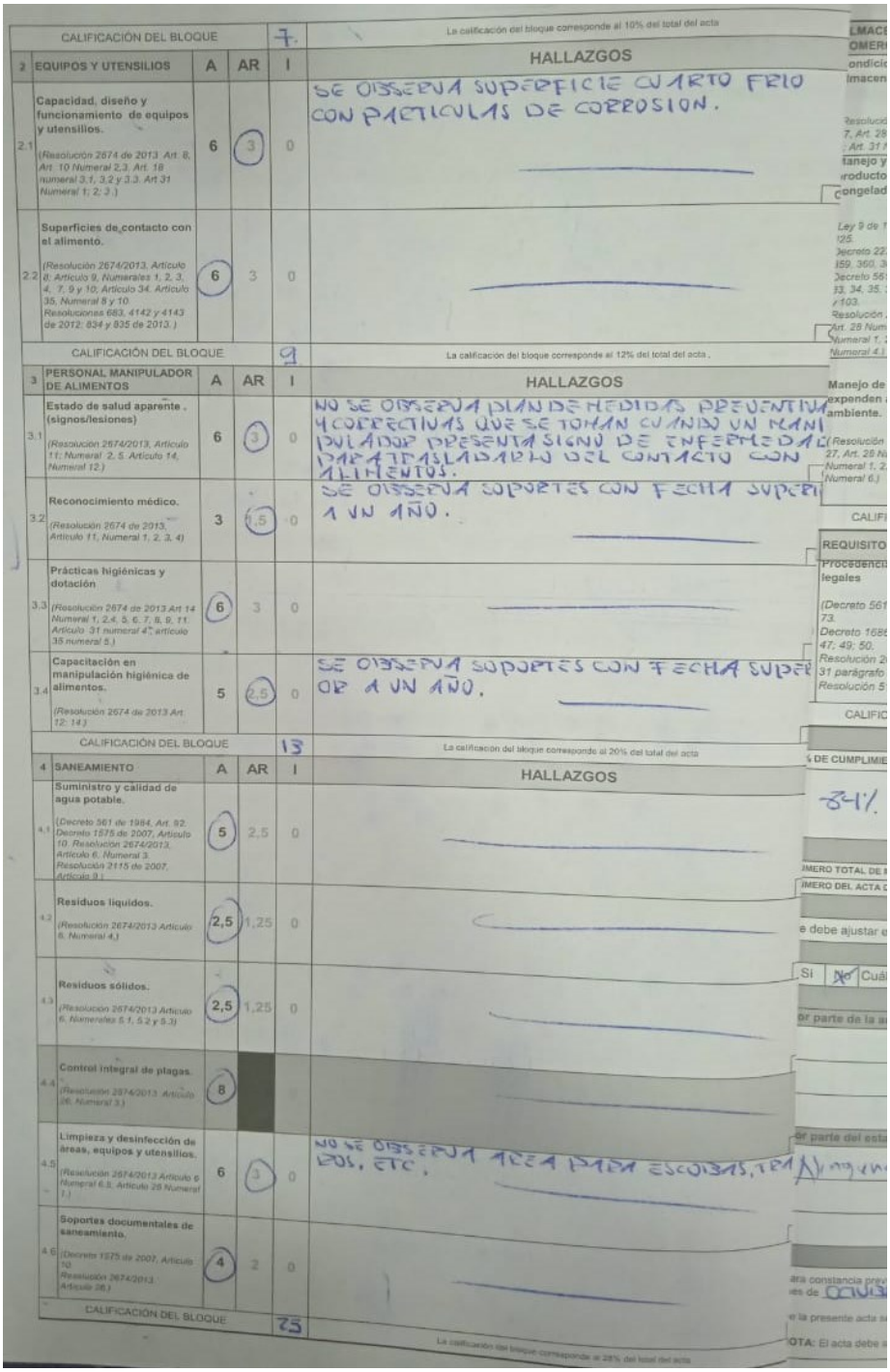
TRO | Especifique

EVALUACIÓN

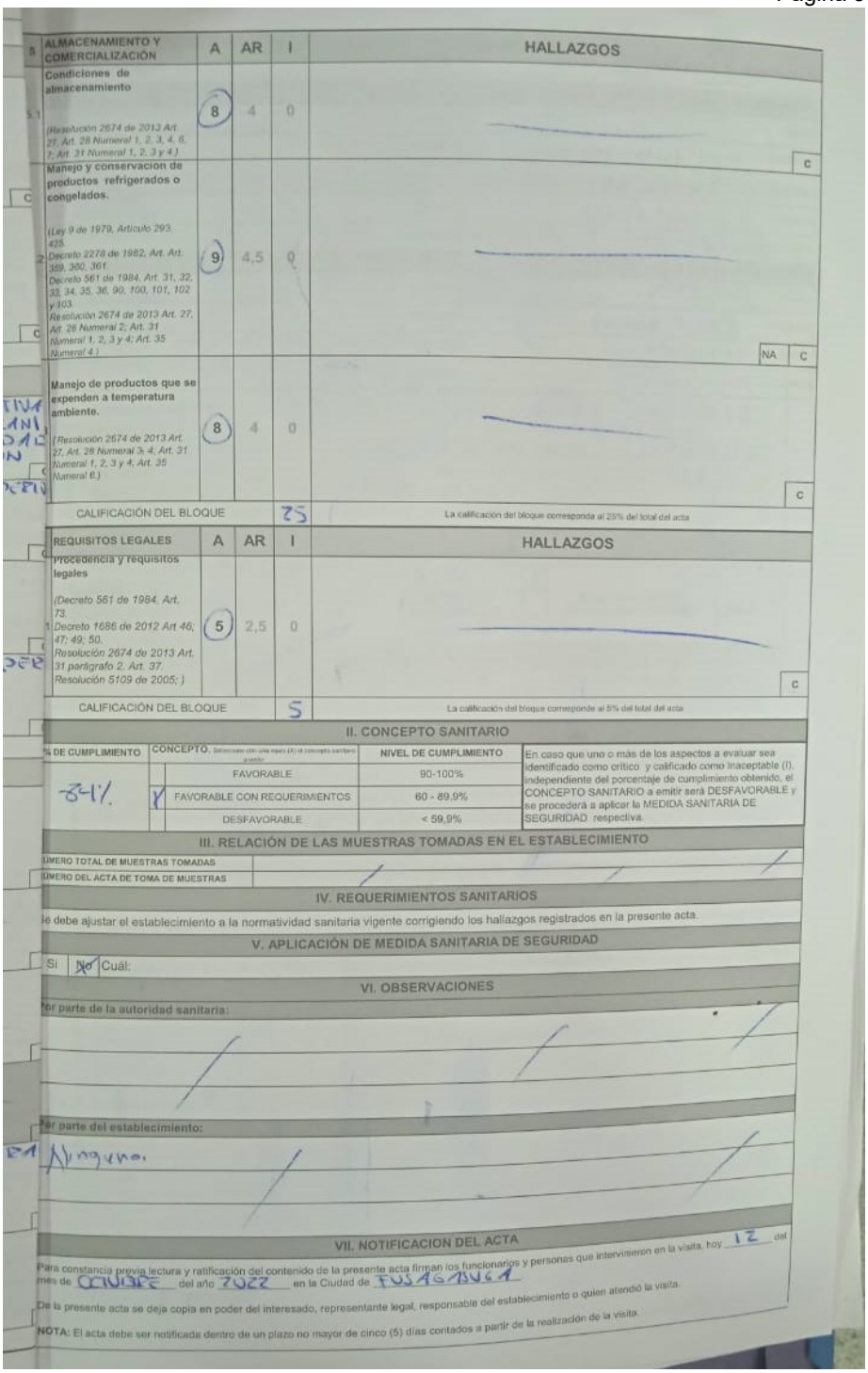
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4 , 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.)	(2)	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1, 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	(0,75)	0	SE OBSERVA PISO CUARTO FRIO CON BALDOSA FRACTURADA. 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 OBSERVA PUERTA UNIDAD SANITARIA EN MADERA Y PUERTAS ENTRADA PRINCIPAL CON PARTICULAS DE CORROSION. PUERTA CUARTO FRIO PARTE INTERNA CON PARTICULA CORROSION 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	SE OBSERVAN PAPELERAS DE ACCIONAMIENTO MANUAL. C
1.5	Áreas de exhibicion 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			7	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	SE OBSERVA SUPERFICIE CUARTO FRIO CON PARTICULAS DE CORROSION.
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	6	3	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			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 aparente. (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6	3	0	NO SE OBSERVA PLAN DE MEDIDAS PREVENTIVA Y CORRECTIVAS QUE SE TOMAN CUANDO UN MANIPULADOR PRESENTA SIGNO DE ENFERMEDAD PARA TRASLADARLO DEL CONTACTO CON ALIMENTOS.
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0	SE OBSERVA SOPORTES CON FECHA SUPERI A UN AÑO.
3.3	Prácticas higiénicas y dotación (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.)	6	3	0	
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)	5	2,5	0	SE OBSERVA SOPORTES CON FECHA SUPERIOR A UN AÑO.
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6. Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5	0	
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6. Numeral 4.)	2,5	1,25	0	
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6. Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25	0	
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26. Numeral 3.)	8			
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5. Artículo 28 Numeral 1.)	6	3	0	NO SE OBSERVA AREA PARA ESCOBAS, TRAPEROS, ETC.
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013. Artículo 26.)	4	2	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta



ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
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
Manejo y conservacion 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
Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 6.)	8	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
Procedencia y requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37 Resolución 5109 de 2005;)	5	2,5	0	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	
84%		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.
	X	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:

Por parte del establecimiento:

Ninguno.

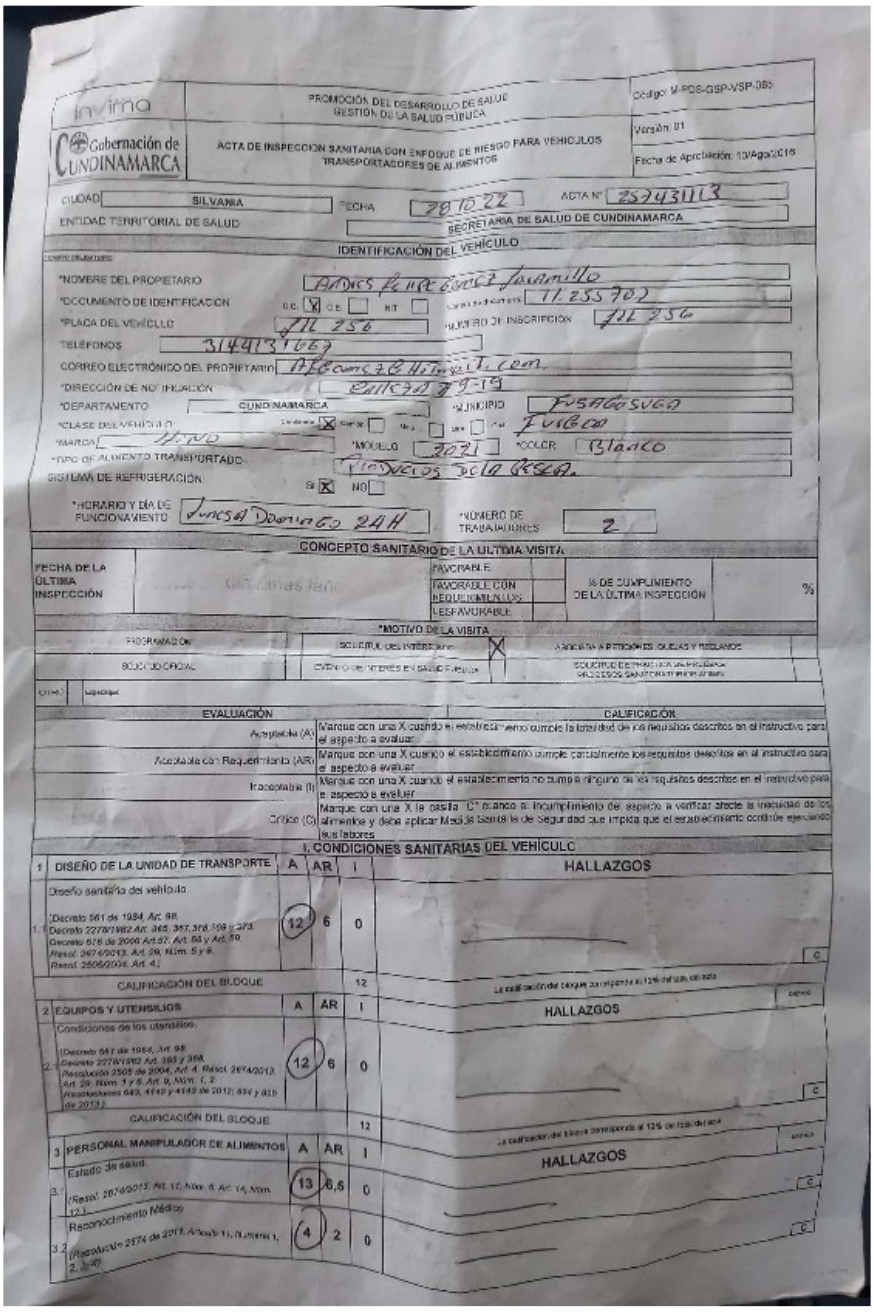
VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 12 del mes de OCTUBRE del año 2022 en la Ciudad de FUSAGASUGA

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

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

CONCEPTO SANITARIO TRANSPORTE



PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

Código: M-PDS-GSP-VSP-080
Versión: 01
Fecha de Aprobación: 13/Ago/2015

Gobernación de CUNDINAMARCA

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

CIUDAD: SILVANIA FECHA: 28 10 22 ACTA N°: 257431113

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: ANDRES FELIPE GOMEZ JARAMILLO
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. X C.E. NIT: 1.233.702
*PLACA DEL VEHÍCULO: JIL 256 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: JIL 256
TELÉFONOS: 3144137669
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: AFGomez2@Hotmail.com
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 7a # 9-19
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: FUSAGASUGA
*CLASE DE VEHÍCULO: Camión X Camioneta Micro Bus Otro FURGON
*MARCA: HINO *MODELO: 2021 *COLOR: BLANCO
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTOS DE LA RESA
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI X NO
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: LUNES A DOMINGO 24H *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: dd/mm/aaaa
FAVORABLE
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
DESFAVORABLE
% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: %

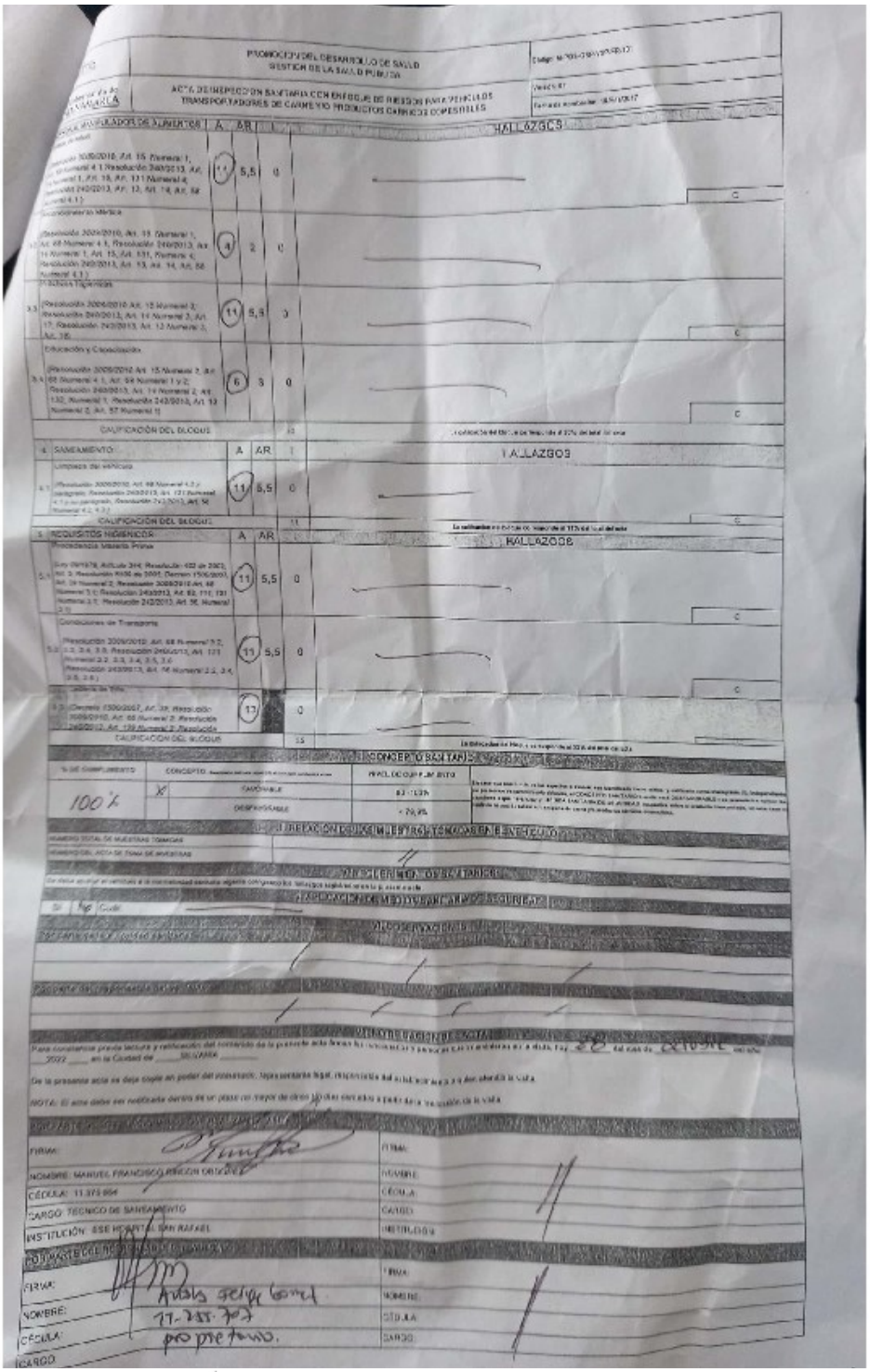
*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMADA: SOLICITUD DEL INTERESADO X ATENCIÓN A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD JUDICIAL: EVENTOS DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA SOLICITUD DE DESTRUCCIÓN DE ALIMENTOS, PROCESOS SANITARIOS MEDIDAS APLICADAS
OTRO: Especifique:

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que implica que el establecimiento cerrará ejecutando 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, 372, 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 de esta	
	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total de esta	
	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013, Art. 12, Núm. 6, Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3 y 4)	4	2	0		C



BPM Y CERTIFICADO DE SALUD MANIPULADOR DE ALIMENTOS



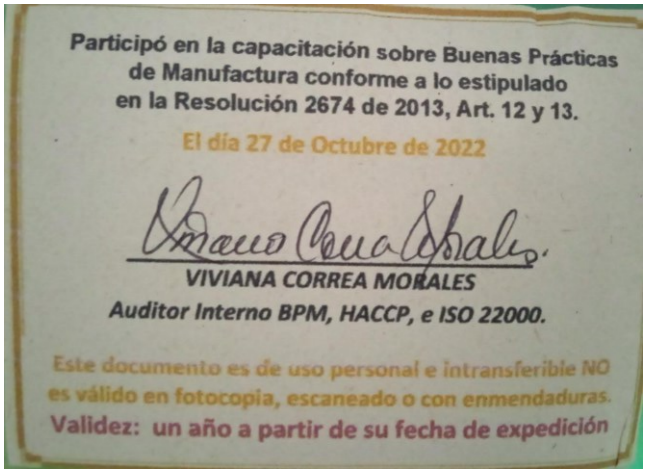
SAMAV&COM
SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT
NIT. 52987918-0

Cód. 20221116

HACE CONSTAR QUE:

ANDRES FELIPE GOMEZ
Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 11.255.707

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

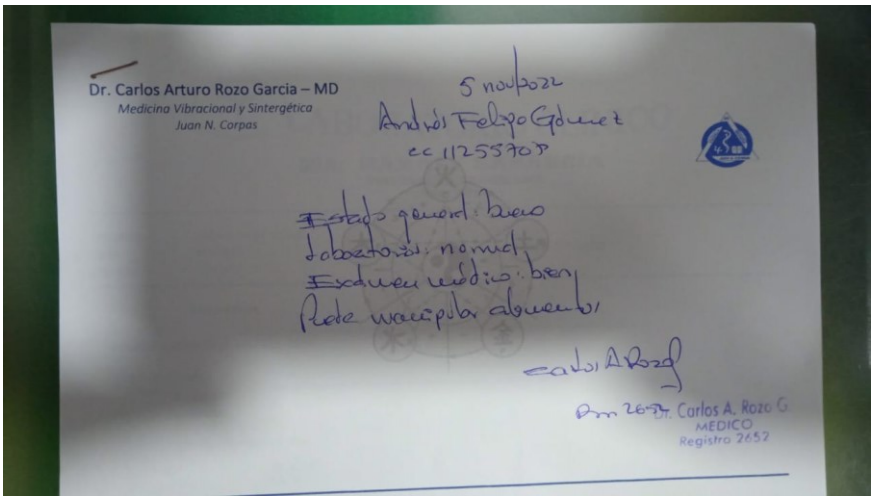


Participó en la capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura conforme a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.

El día 27 de Octubre de 2022

VIVIANA CORREA MORALES
Auditor Interno BPM, HACCP, e ISO 22000.

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



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

5 noviembre
Andrés Felipe Gómez
cc 1125570?

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

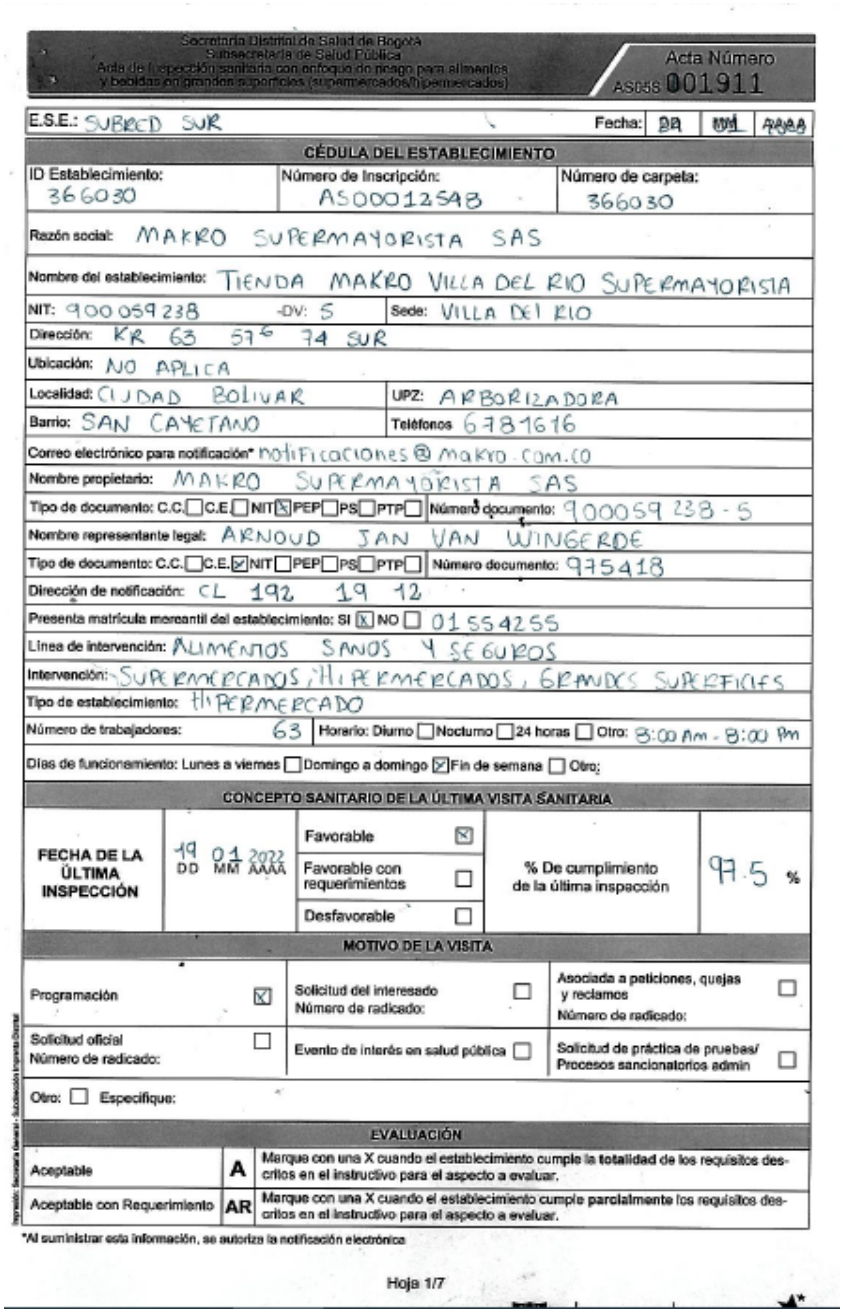
Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

PROVEEDOR GRANOS



Cra. 7 No. 32 - 16 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Tel.: (1) 327 97 97
www.integracionsocial.gov.co

CONCEPTO SANITARIO ESTABLECIMIENTO 1



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número AS055 001911

E.S.E.: SUBRED SUR — Fecha: DD MM AAAA

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 366030	Número de Inscripción: AS00012548	Número de carpeta: 366030

Razón social: MAKRO SUPERMAYORISTA SAS

Nombre del establecimiento: TIENDA MAKRO VILLA DEL RIO SUPERMAYORISTA

NIT: 900059238 -DV: 5 — Sede: VILLA DEL RIO

Dirección: KR 63 57 G 74 SUR

Ubicación: NO APLICA

Localidad: CIUDAD BOLIVAR — UPZ: ARBORIZADORA

Barrio: SAN CAYETANO — Teléfonos 6781616

Correo electrónico para notificación* notificaciones@makro.com.co

Nombre propietario: MAKRO SUPERMAYORISTA SAS

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ — Número documento: 900059238-5

Nombre representante legal: ARNOUD JAN VAN WINGERDE

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☑ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ — Número documento: 975418

Dirección de notificación: CL 192 19 12

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI☒ NO☐ 01554255

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: SUPERMERCADOS, HIPERMERCADOS, GRANDES SUPERFICIES

Tipo de establecimiento: HIPERMERCADO

Número de trabajadores: 63 — Horario: Diurno☐ Nocturno☐ 24 horas☐ Otro: 8:00 Am - 8:00 Pm

Días de funcionamiento: Lunes a viernes☐ Domingo a domingo☑ Fin de semana☐ Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	19 01 2022 DD MM AAAA	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	97.5 %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/7

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número ASDSS 001911

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno 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 aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3. 2.1, 2.3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.)Artículo 33, Numeral 8.)	2	X 1	0	Se evidencia espacio en puerta en la parte inferior en el área de recibo donde no garantiza la hermeticidad en el área de residuos reciclables se evidencia malla suelta en la puerta C
1.2 Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X 1	0	Se evidencia en la parte baja de paredes de corredores en zonas de cuartos frios superficies con deterioro, en zona de recibo se evidencia goteo y desprendimiento de pintura en pared en Punto de venta se observa deterioro en el material de unión de juntas de placas de cuarto piso C
1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	X 1	0	Se evidencia ausencia de laminas del techo del area de aseo en zona de bodega ✓ 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.)	3	X 1,5	0	en las instalaciones sanitarias del area de preelaboramiento envuer se evidencia que no hay dotacion para el secado de manos y en baño de mujeres en el segundo piso se encuentra fuera de servicio equipo para secado de manos C
1.5 Distribución y áreas (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2	X 1	0	No se evidencia separación de area de horneo productos de panaderia al publico y/o division suficiente entre areas C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			55	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Hoja 2/7

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número AS05S 001911

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de equipos y utensilios (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	3	X 1,5	0	Se evidencia en área de venta nevera de refrigeración productos rico empaque suelto, el congelador horizontal Productos Exento Presenta marco de puerta rota se evidencian algunas grietas en área de alimentos con superficie de difícil limpieza y desinfección C
2.2 Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	X 3	1,5	0	Presenta Programa de mantenimiento inspección y monitoreo de equipos y utensilios, cuenta con certificado de calibración de termometros C
2.3 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)	X 4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		3,5		La calificación del bloque corresponde al 10% 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.)	X 5	2,5	0	No se evidencian heridas ni afecciones en piel en cada una de las empleados ni manipuladoras implementan medidas preventivas y correctivas por estado de salud y ausentismo del personal C
3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 2	1	0	El establecimiento cuenta con los certificados medicos de los empleados con fecha vigente donde consta la aptitud de estos para manipular alimentos 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.)	6	X 3	0	Se evidencia en área de horneo de productos de panadería que no cuentan con lavamanos de accionamiento no manual ni dotación para higiene de manos C

Hoja 3/7

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número AS05S 001911

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X 3	1,5	0	Presentan soporte de capacitación continua y permanente en manipulación de alimentos con fecha vigente C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Control de materias primas e insumos (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.)	X 4	2	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)	X 7		0	C
4.3 Control de proceso (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	X 3	1,5	0	C
4.4 Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	X 3	1,5	0	C

Hoja 4/7

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número ASBSS 001911

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
82		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.
	X	Favorable con Requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa acuerdo 570 de 2014 sobre la Prohibición de venta de alcohol industrial y antiséptico a Menores de edad, se anexa acta de espacio libre de humo, Persona que atiende la visita por parte del establecimiento: Ninguno

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 24 del mes de enero del año 2019 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: [illegible]	Nombre: [illegible]
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: [illegible]	Número de documento: [illegible]
Profesión u oficio: [illegible]	Profesión u oficio: [illegible]
Firma:	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre: [illegible]	Nombre: [illegible]
Tipo de documento:	Tipo de documento: C.C. ☑ C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:	Número de documento: 79798910
Profesión u oficio:	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐
Firma:	Firma:

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

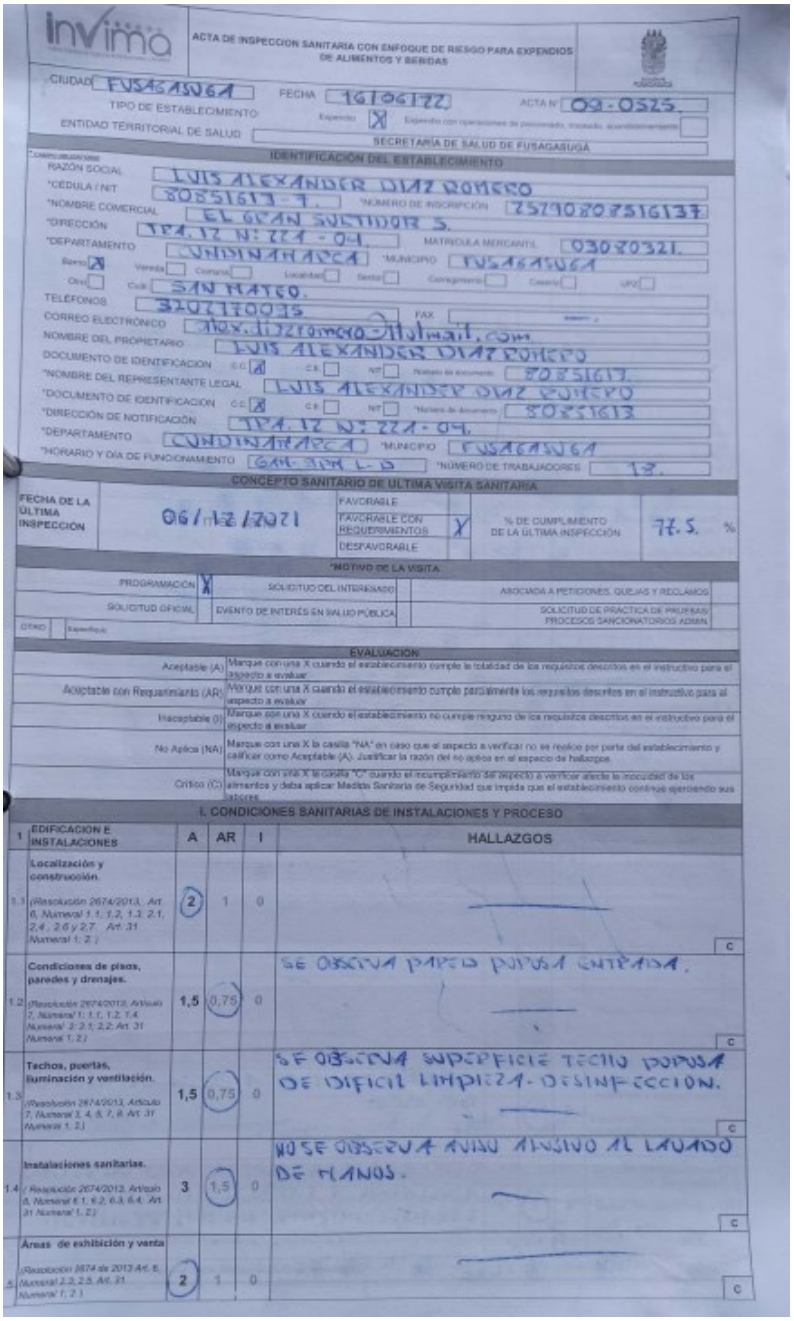
Versión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Hoja 7/7

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

CONCEPTO SANITARIO ESTABLECIMIENTO 2



INVIMA

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

CIUDAD: FUSAGASUGA | FECHA: 16/06/22 | ACTA N°: 09-0525

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: LUIS ALEXANDER DIAZ ROMERO
*CÉDULA / NIT: 80851617-7 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25790808516137
*NOMBRE COMERCIAL: EL GRAN SUELTIDOR S. | *DIRECCIÓN: TRA. 12 N° 22A - 04
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | MATRICULA MERCANTIL: 03080321
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ] Otro [ ] Cuál: SAN MATEO
*MUNICIPIO: FUSAGASUGA
TELÉFONOS: 3207170035 | FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: lux.diazromero@hotmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: LUIS ALEXANDER DIAZ ROMERO
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 80851617
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: LUIS ALEXANDER DIAZ ROMERO
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 80851617
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: TRA. 12 N° 22A - 04
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: FUSAGASUGA
*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 6AM-3PM L-D | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 12

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN
06/12/2021	FAVORABLE			77.5 %
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
	DESFAVORABLE			

***MOTIVO DE LA VISITA**

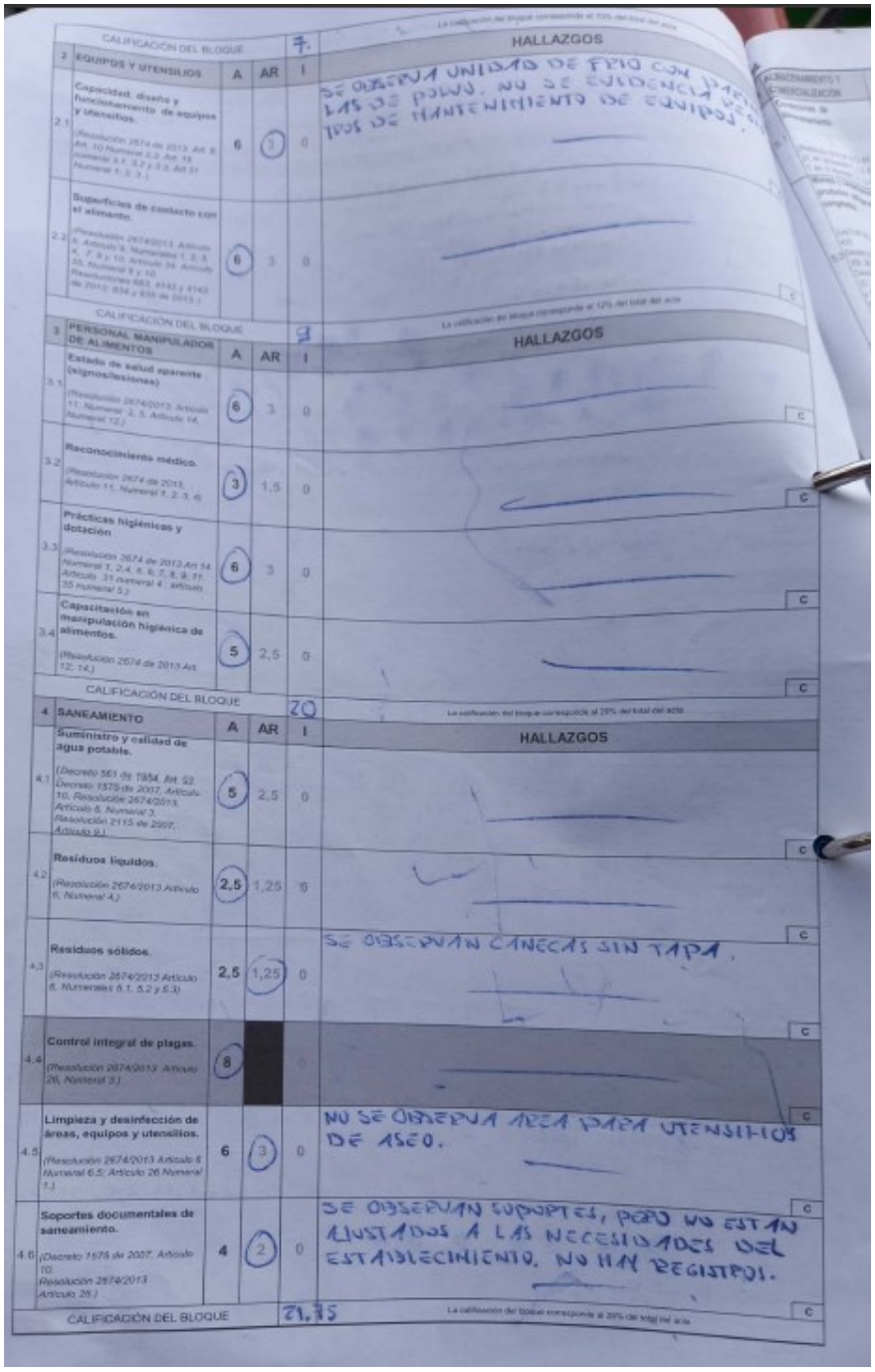
PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO		Especifique:	

EVALUACIÓN

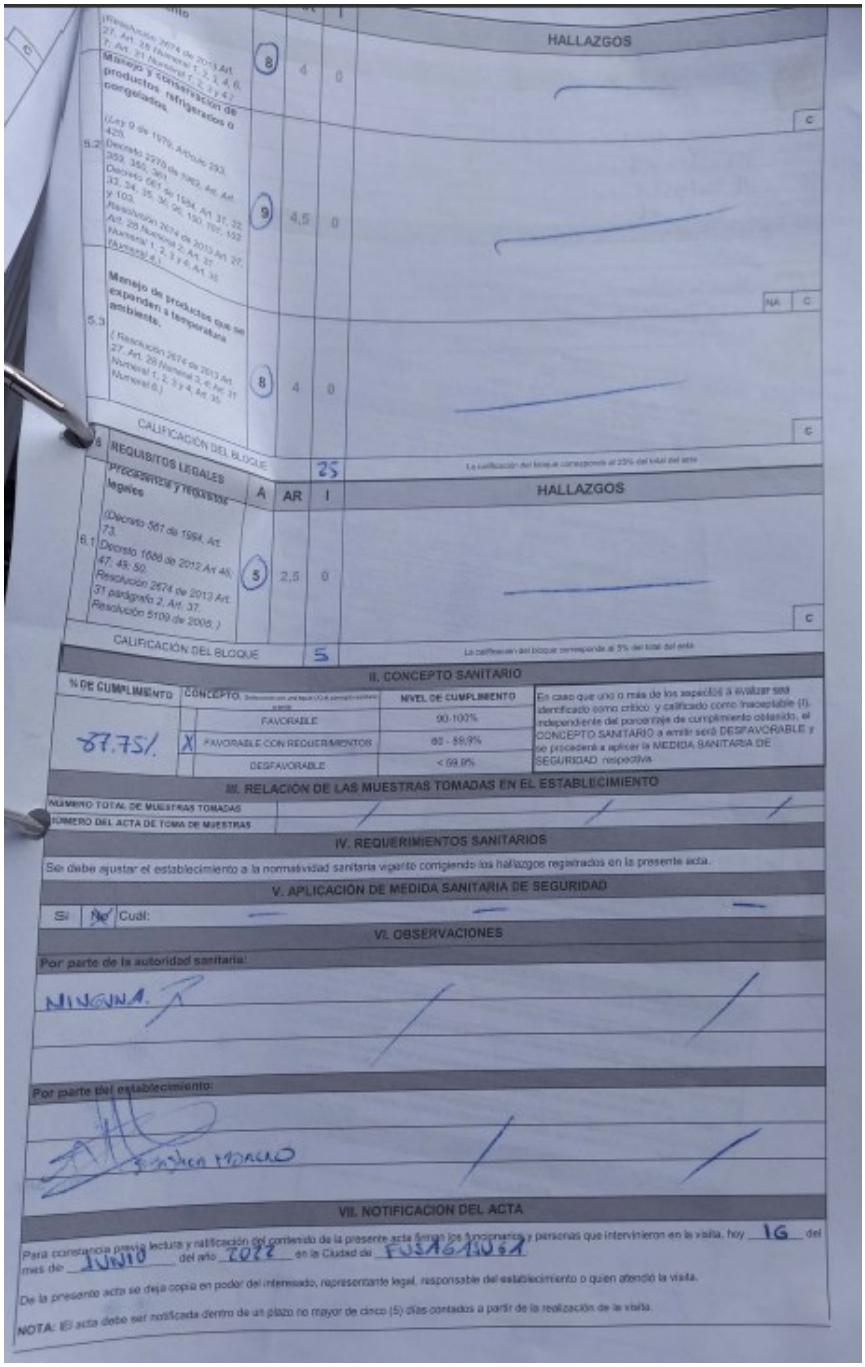
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.)	(2)	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1; 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2; 2.1, 2.2. Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	(0,75)	0	SE OBSERVA PISO PUNTA ENTRADA. 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 OBSERVA SUPERFICIE TECHO PUNTA DE DIFICIL LIMPIEZA-DESINFECCION. 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	NO SE OBSERVA AVISO ALUSIVO AL LAVADO DE MANOS. 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				7.	HALLAZGOS
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 8 Art. 10 Numeral 2.3 Art. 19 Numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Art 31 Numeral 1, 3, 3.1.)	6	3	0	SE OBSERVA UNIDAD DE FRIO CON [illegible] LAS DE POLVO. NO SE EVIDENCIA REGISTROS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS.
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.)	6	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				3	
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	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2 3, 4)	3	1,5	0	
3.3	Prácticas higiénicas y dotación (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 6, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.)	6	3	0	
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art 12, 14.)	5	2,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20	
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984, Art 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5	0	
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2,5	1,25	0	
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 6.1, 6.2 y 6.3)	2,5	1,25	0	SE OBSERVAN CANECAS SIN TAPA.
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8		0	
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	NO SE OBSERVA AREA PARA UTENSILIOS DE ASEO.
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 25.)	4	2	0	SE OBSERVAN SOPORTES, PERO NO ESTAN AJUSTADOS A LAS NECESIDADES DEL ESTABLECIMIENTO. NO HAY REGISTROS.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				21,75	



HALLAZGOS

5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425, Decreto 2270 de 1993, Art. Art 353, 360, 361, Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 96, 130, 150, 152 y 103, Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 6, Art. 35 (Numeral 6.)	8	4	0	C
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 6.)	9	4,5	0	NA C
		8	4	0	C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 25 — La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

HALLAZGOS

6.1	Precauciones y requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Art. 73, Decreto 1686 de 2012 Art 46, 47, 48, 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		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
87.75%		FAVORABLE	90-100%
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS /

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS /

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

NINGUNA.

Por parte del establecimiento:

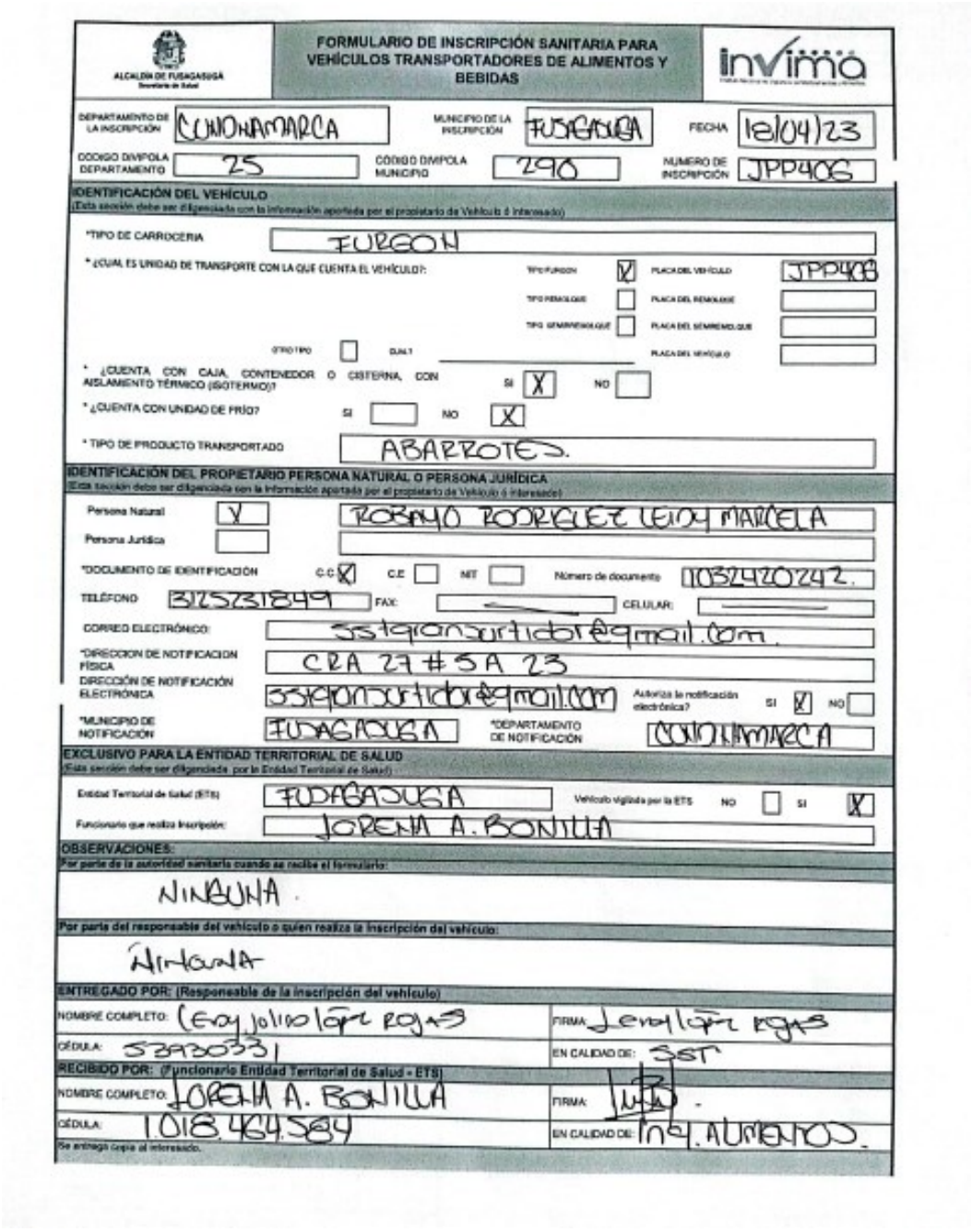
VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de JUNIO del año 2022 en la Ciudad de FUSAGASUGA

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

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

CONCEPTO SANITARIO TRANSPORTE



ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ
Secretaría de Salud

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

invima

DEPARTAMENTO DE LA INSCRIPCIÓN: CUNDINAMARCA | MUNICIPIO DE LA INSCRIPCIÓN: FUSAGASUGA | FECHA: 12/04/23

CÓDIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 25 | CÓDIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 290 | NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: JPP406

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario del Vehículo ó interesado)

*TIPO DE CARROCERIA: FURGON

* ¿CUAL ES UNIDAD DE TRANSPORTE CON LA QUE CUENTA EL VEHÍCULO?: TIPO FURGON [X] PLACA DEL VEHÍCULO: JPP406 | TIPO REMOLQUE [ ] PLACA DEL REMOLQUE: | TIPO SEMIREMOLQUE [ ] PLACA DEL SEMIREMOLQUE: | OTRO TIPO [ ] CUAL? _____ PLACA DEL VEHÍCULO:

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

* ¿CUENTA CON UNIDAD DE FRÍO? SI [ ] NO [X]

* TIPO DE PRODUCTO TRANSPORTADO: ABARROTES.

IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO PERSONA NATURAL O PERSONA JURÍDICA
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario del Vehículo ó interesado)

Persona Natural [X]: ROSALIO RODRIGUEZ LEIVA MARCELA

Persona Jurídica [ ]:

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 1032420242.

TELÉFONO: 3125731849 | FAX: | CELULAR:

CORREO ELECTRÓNICO: sstgionjuridor@gmail.com.

*DIRECCION DE NOTIFICACION FÍSICA: CRA 27 # 5A 23

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: sstgionjuridor@gmail.com | Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

*MUNICIPIO DE NOTIFICACIÓN: FUSAGASUGA | *DEPARTAMENTO DE NOTIFICACIÓN: CUNDINAMARCA

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud (ETS): FUSAGASUGA | Vehículo vigilado por la ETS: NO [ ] SI [X]

Funcionario que realiza Inscripción: JORENA A. BONILLA

OBSERVACIONES:

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

NINGUNA.

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

NINGUNA

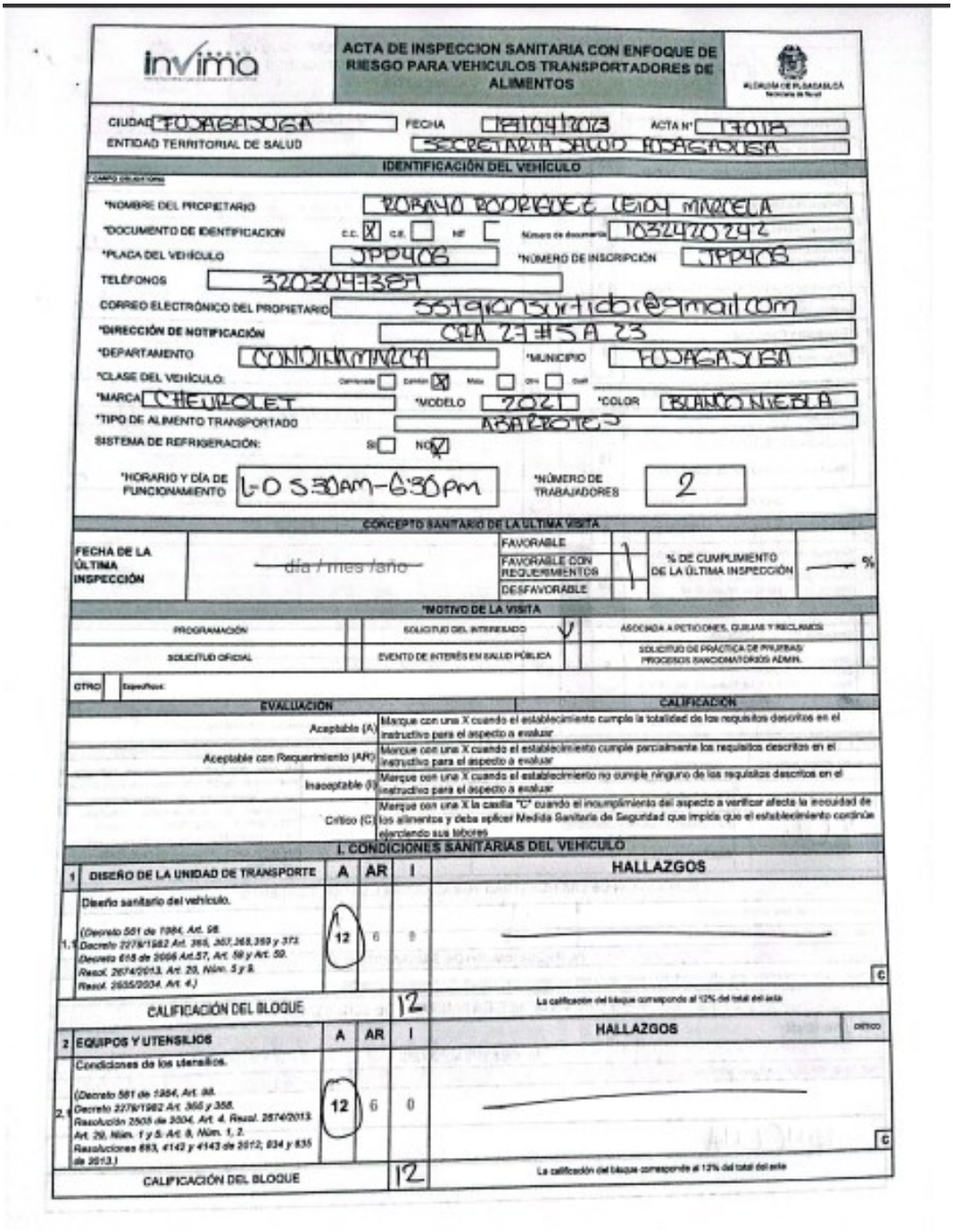
ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del vehículo)

NOMBRE COMPLETO: EDY JULIO LOPEZ ROJAS | FIRMA: Edy Julio Lopez Rojas
CÉDULA: 5393033 | EN CALIDAD DE: SST

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

NOMBRE COMPLETO: JORENA A. BONILLA | FIRMA:
CÉDULA: 1.018.464.584 | EN CALIDAD DE: Inº. ALIMENTOS.

Se entrega copia al interesado.



invima

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

ALCALDÍA DE BOGOTÁ Secretaría de Salud

CIUDAD: FUSAGASUGA | FECHA: 29/04/2023 | ACTA N°: 13015

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA SALUD FUSAGASUGA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: ROBAYO BOORBOR & LEON MARCELA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1032420242

*PLACA DEL VEHÍCULO: JPP406 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: JPP406

TELÉFONOS: 3203043387

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: sistemasurtido@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 23 #5A 23

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: FUSAGASUGA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [ ] Camión [X] Moto [ ] Otro [ ] Cual?

*MARCA: CHEVROLET | *MODELO: 2021 | *COLOR: BLANCO NIEBLA

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ABARROTES

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 5:30AM-6:30PM | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: ~~día / mes / año~~

FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	——— %
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	1		
DESFAVORABLE			

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	√
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	
ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS			
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 afecta 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 VEHICULO

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. 20, Núm. 5 y 8. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 20, 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 ítem	

invima

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

ALCALDIA DE FUSAGASUGA

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 3. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013. Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 35. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 28.)	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26	La calificación del bloque corresponde al 26% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 28, Núm. 4 y 8.)	15	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 358, 359, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 88, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 28, 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. 28, 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 final	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	11 11 11
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

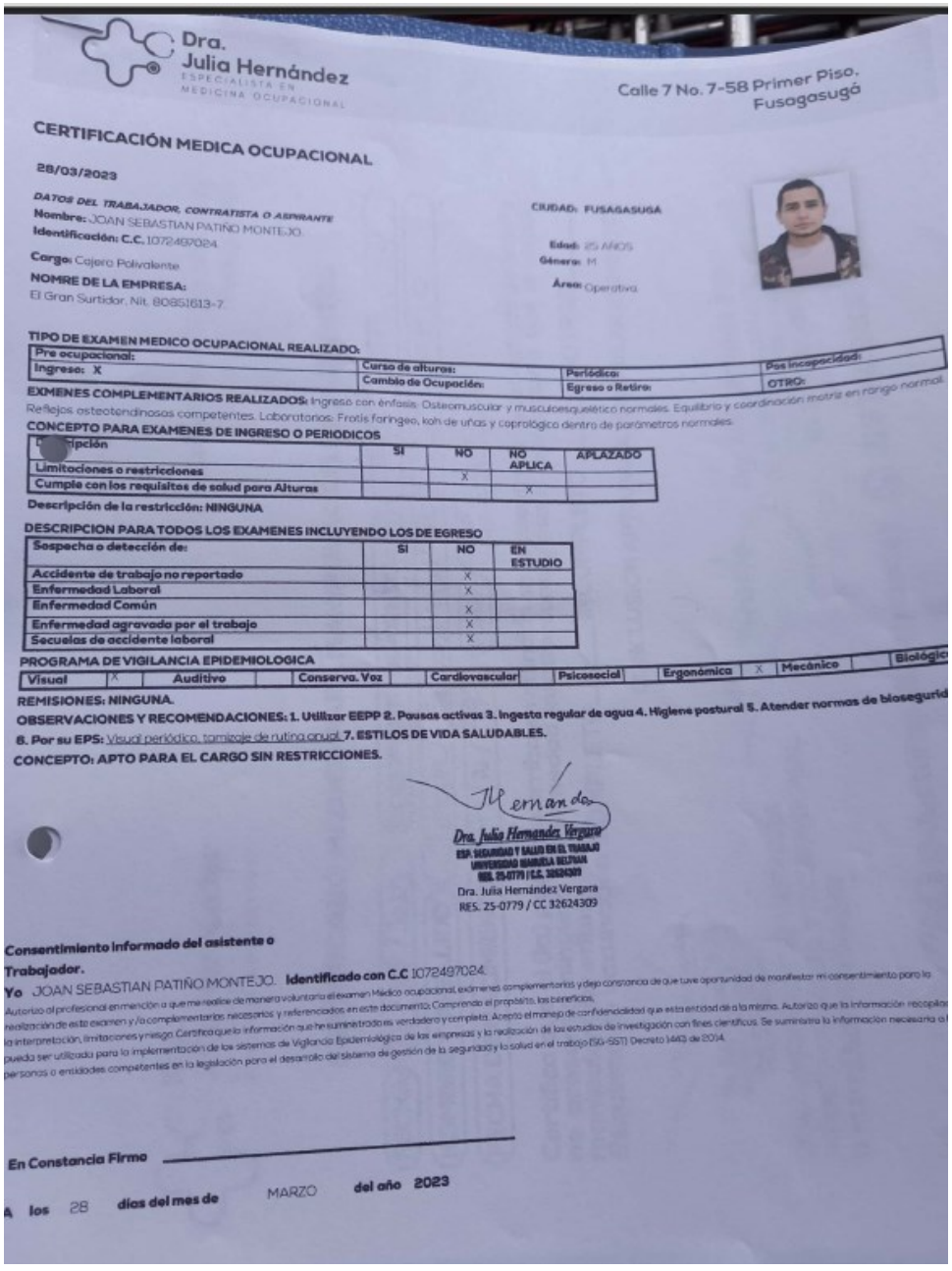
Si (No) Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

NINGUNA.

BPM Y CERTIFICADO DE SALUD MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Dra. Julia Hernández
ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

Calle 7 No. 7-58 Primer Piso, Fusagasugá

CERTIFICACIÓN MEDICA OCUPACIONAL

28/03/2023

DATOS DEL TRABAJADOR, CONTRATISTA O ASPIRANTE

Nombre: JOAN SEBASTIAN PATIÑO MONTEJO.
Identificación: C.C. 1072497024.
Cargo: Cajero Polivalente
NOMRE DE LA EMPRESA:
El Gran Surtidor. Nit. 80851613-7

CIUDAD: FUSAGASUGA
Edad: 25 AÑOS
Género: M
Área: Operativa

TIPO DE EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL REALIZADO:

Pre ocupacional:	Curso de alturas:	Periódico:	Pos incapacidad:
Ingreso: X	Cambio de Ocupación:	Egreso o Retiro:	OTRO:

EXMENES COMPLEMENTARIOS REALIZADOS: Ingreso con énfasis: Osteomuscular y musculoesquelético normales. Equilibrio y coordinación motriz en rango normal. Reflejos osteotendinosos competentes. Laboratorios: Frotis faríngeo, koh de uñas y coprológico dentro de parámetros normales.

CONCEPTO PARA EXAMENES DE INGRESO O PERIODICOS

Descripción	SI	NO	NO APLICA	APLAZADO
Limitaciones o restricciones		X		
Cumple con los requisitos de salud para Alturas			X	

Descripción de la restricción: NINGUNA

DESCRIPCION PARA TODOS LOS EXAMENES INCLUYENDO LOS DE EGRESO

Sospecha o detección de:	SI	NO	EN ESTUDIO
Accidente de trabajo no reportado		X	
Enfermedad Laboral		X	
Enfermedad Común		X	
Enfermedad agravada por el trabajo		X	
Secuelas de accidente laboral		X	

PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

Visual	X	Auditivo		Conserva. Voz		Cardiovascular		Psicosocial		Ergonómica	X	Mecánico		Biológico

REMISIONES: NINGUNA.
OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES: 1. Utilizar EEPP 2. Pausas activas 3. Ingesta regular de agua 4. Higiene postural 5. Atender normas de bioseguri
6. Por su EPS: Visual periódico, tamizaje de rutina anual **7. ESTILOS DE VIDA SALUDABLES.**
CONCEPTO: APTO PARA EL CARGO SIN RESTRICCIONES.

Dra. Julia Hernandez Vergara
ESP. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
UNIVERSIDAD ISABELA RECTIVAN
RES. 25-0779 | C.C. 32624309

Dra. Julia Hernández Vergara
RES. 25-0779 / CC 32624309

Consentimiento informado del asistente o Trabajador.

Yo JOAN SEBASTIAN PATIÑO MONTEJO. **Identificado con C.C** 1072497024.

Autorizo al profesional enmención a que me realice de manera voluntaria el examen Médico ocupacional, exámenes complementarios y dejo constancia de que tuve oportunidad de manifestar mi consentimiento para la realización de este examen y/o complementarios necesarios y referenciados en este documento. Comprendo el propósito, los beneficios, la interpretación, limitaciones y riesgo. Certifico que lo información que he suministrado es verdadero y completa. Acepto el manejo de confidencialidad que esta entidad de la misma. Autorizo que la información recopilada pueda ser utilizada para la implementación de los sistemas de Vigilancia Epidemiológica de las empresas y la realización de los estudios de investigación con fines científicos. Se suministra la información necesaria a personas o entidades competentes en la legislación para el desarrollo del sistema de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo (SG-SST) Decreto 1443 de 2014.

En Constancia Firmo _____

A los 28 días del mes de MARZO del año 2023



Dra. Julia Hernández
ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

Calle 7 No. 7-58 Primer Piso.
Fusagasugá

CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 28/03/2023 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072497024

NOMBRE Y APELLIDO: Joan Sebastian Patiño Montelo

FECHA DE NACIMIENTO: 07/12/1997 EDAD: 25 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 ✓

Dra. Julia Hernandez Vergara
ESP. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
UNIVERSIDAD MANUELA BELTRAN
RES. 25-0779 | C.C. 32624209

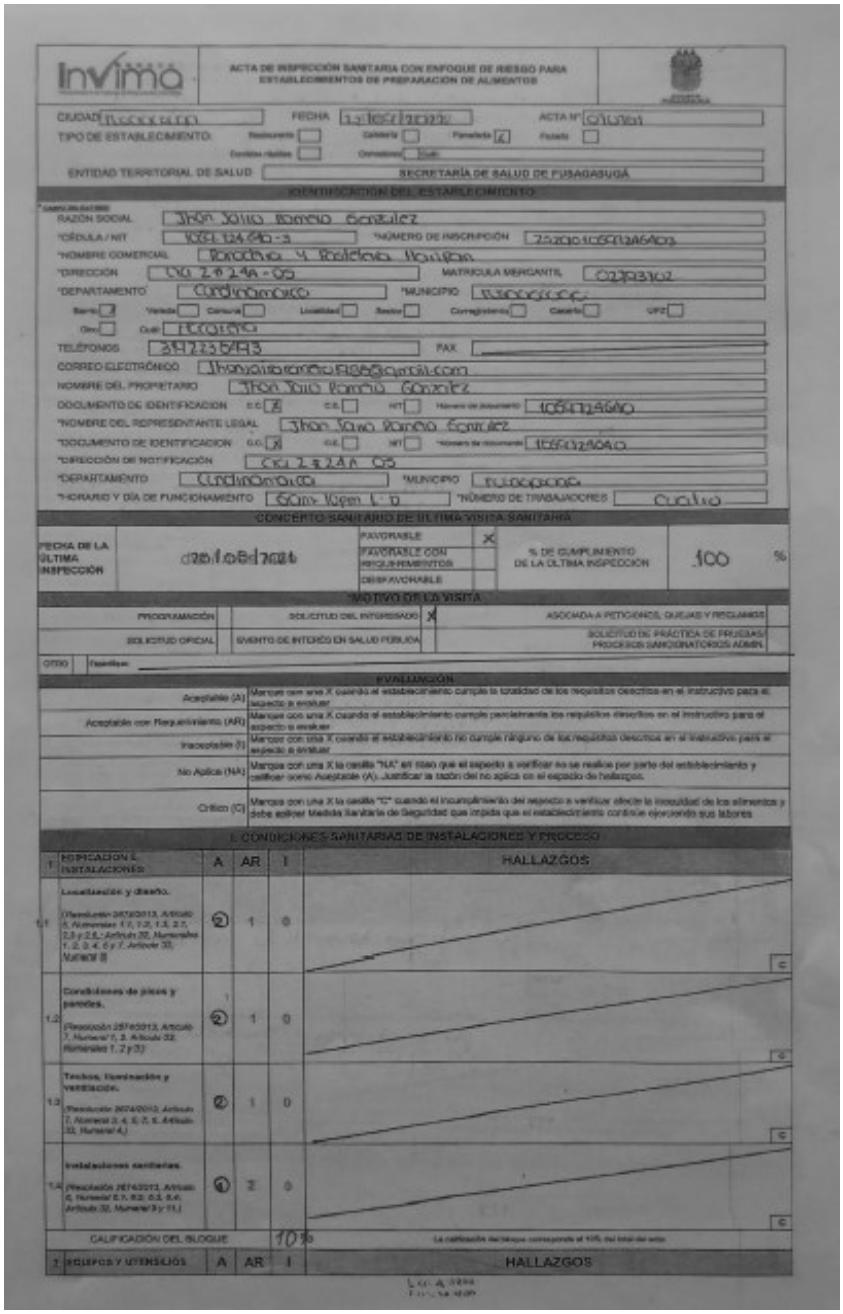
JULIA HERNÁNDEZ VERGARA
MÉDICO GENERAL Y OCUPACIONAL
R.M.P 15798 MIN SALUD

@doctorajuliahernandez 315 762 2402

PROVEEDOR PANADERIA



CONCEPTO SANITARIO ESTABLECIMIENTO



INVIMA

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

CIUDAD: Fusagasugá FECHA: 13/05/2021 ACTA N°: 010361

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☑ Fuente ☐ Expendio móvil ☐ Comedores ☐ Cual:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: Jhon Jairo Romero González
*CÉDULA / NIT: 1061724840-3 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 7520010059126603
*NOMBRE COMERCIAL: Panadería y Pastelería Wonka
*DIRECCIÓN: CRA 26 24A-05 MATRICULA MERCANTIL: 0239302
*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Fusagasugá
Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐ Otro ☐ Cual: Fusagasugá
TELÉFONOS: 3172235493 FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: Jhonjairoromero1986@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jhon Jairo Romero González
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1061724840
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Jhon Jairo Romero González
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento: 1061724840
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 26 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	28/06/2021	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	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	Cual/Que:		

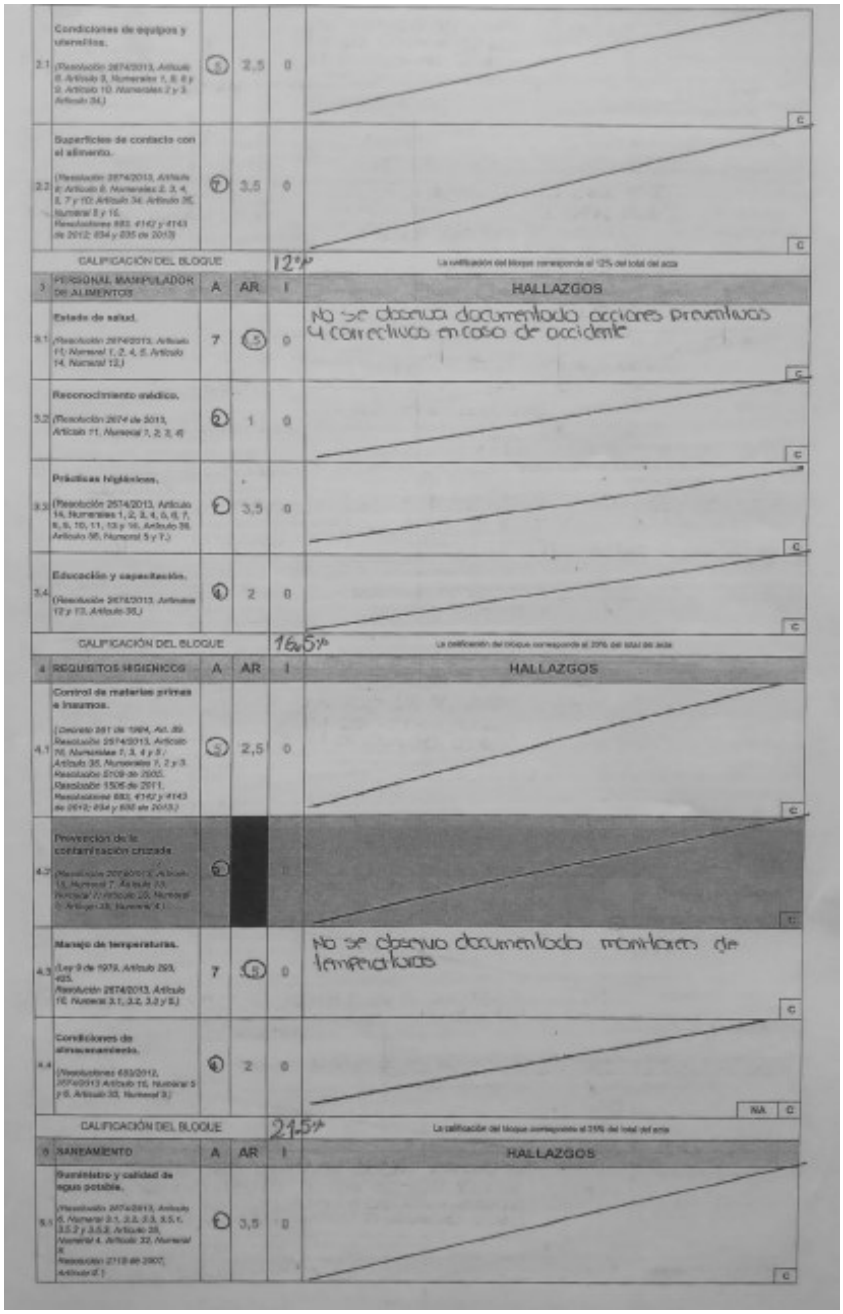
EVALUACIÓN

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 debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

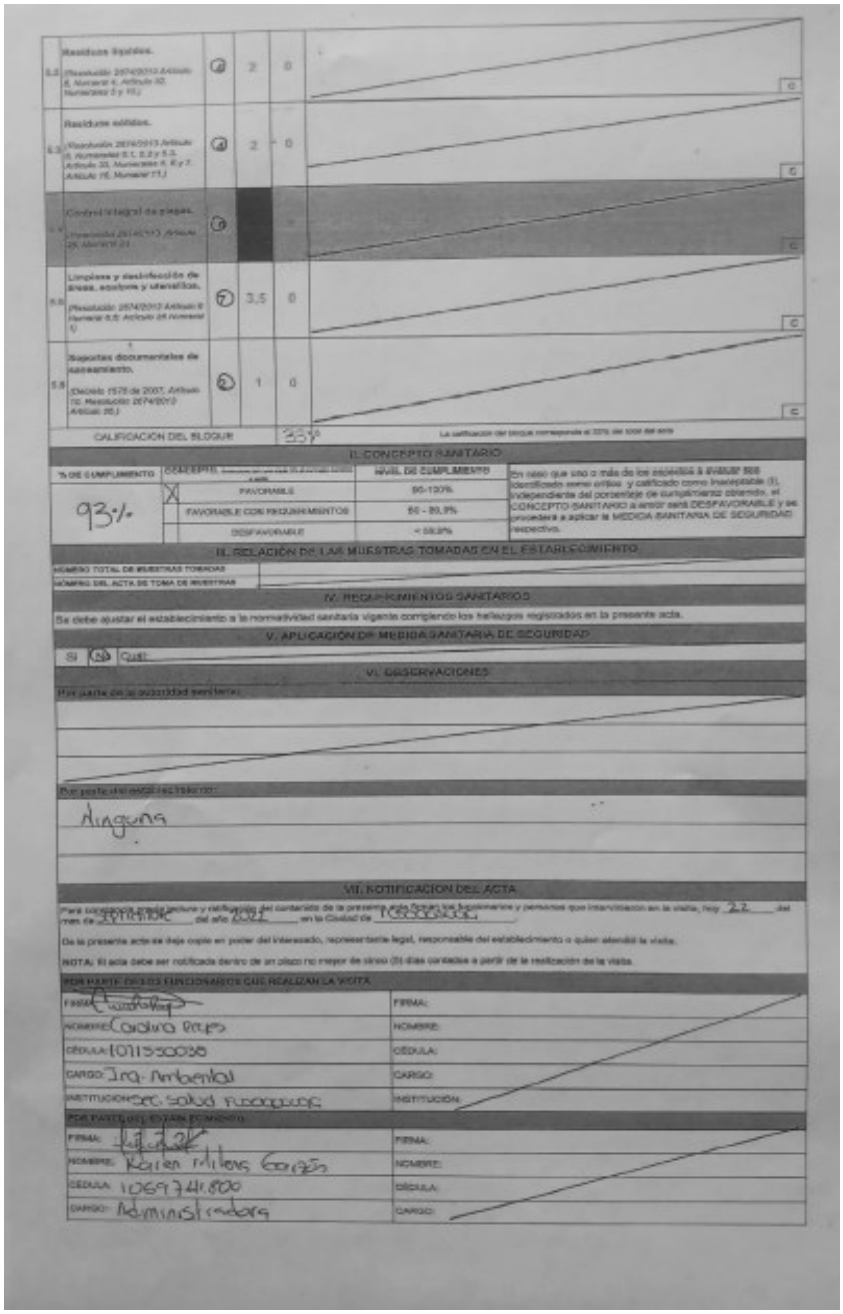
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	NOMENCLATURA E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.7, 2.8 y 2.9.; 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, 3. Artículo 32, Numerales 1, 2 y 3)	②	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 6. Artículo 32, 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.)	①	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				100 La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS



2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 8, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	C	2,5	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 8, 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)	C	3,5	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7	S	0	No se observa documentado acciones preventivas y correctivas en caso de accidente
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	C	1	0	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 16, Artículo 39, Artículo 98, Numeral 5 y 7.)	C	3,5	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	C	2	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5%	La calificación del bloque corresponde al 33% 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.)	C	2,5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7. Artículo 17, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 28, Numeral 4.)	C			
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 259, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.2 y 3.)	7	S	0	No se observa documentado monitoreo de temperaturas
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 30, Numeral 3.)	C	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,5%	La calificación del bloque corresponde al 33% 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 28, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 4.)	C	3,5	0	



5.3	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 8, Numeral 4; Artículo 32, Numerales 2 y 10.)	d	2	0
5.4	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 8, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7; Artículo 16, Numeral 11.)	d	2	0
5.5	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, Numeral 11)	d		
5.6	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 8 Numeral 5.6; Artículo 24 Numeral 1)	d	3,5	0
5.8	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	d	1	0

CALIFICACION DEL BLOQUE: 93%

La calificación del bloque corresponde al 93% del total del ítem

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
93%	X	FAVORABLE	80-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los escenios a evaluar sea clasificado como crítico y calificado como inaceptable (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.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS:
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS:

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI [X] Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia de lo anterior y notificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de SEPTIEMBRE del año 2021, en la Ciudad de BOGOTA.

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.

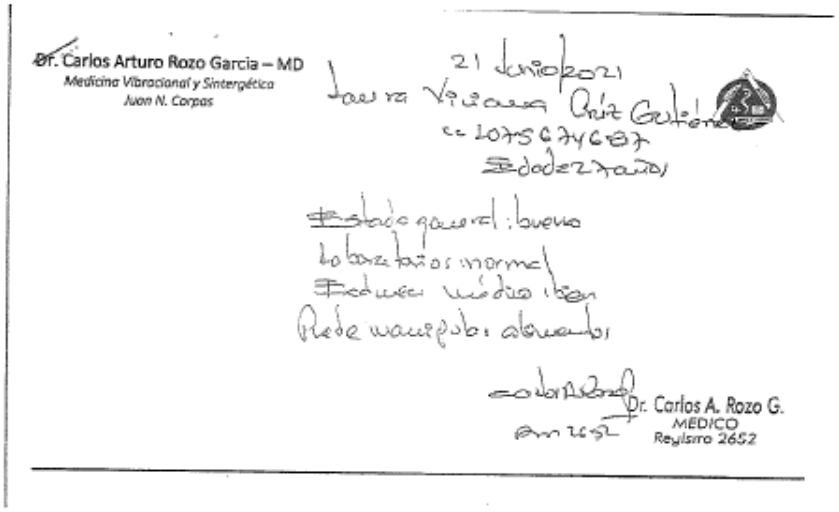
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Cardina Reyes	NOMBRE:
CEDULA: 1011530038	CEDULA:
CARGO: Ing. Ambiental	CARGO:
INSTITUCION: Sec. Salud Fusagasuga	INSTITUCION:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Karen Milena Garzon	NOMBRE:
CEDULA: 1069741800	CEDULA:
CARGO: Administradora	CARGO:

BPM Y CERTIFICADO DE SALUD MANIPULADOR DE ALIMENTOS

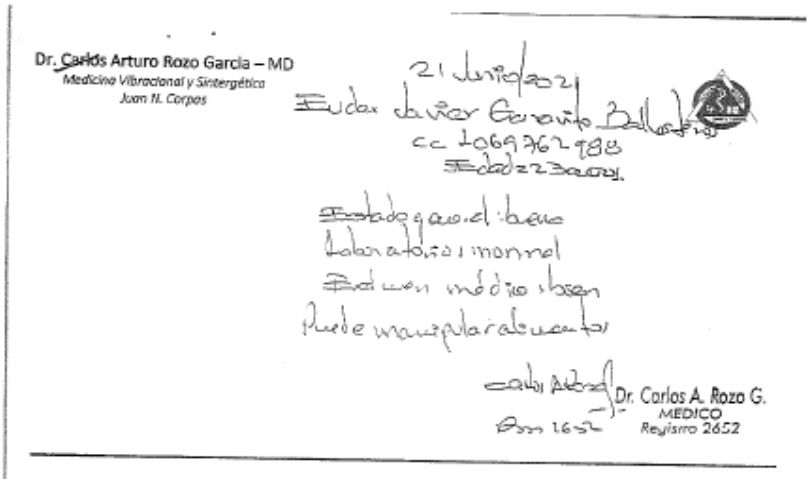


Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

21 junio/2021
Laura Vanessa Ortiz Gutierrez
cc 1075674687
Edad 22 años

Estado general: bueno
Laboratorios: normal
Enfermedad infectocontagiosa: ninguna
Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

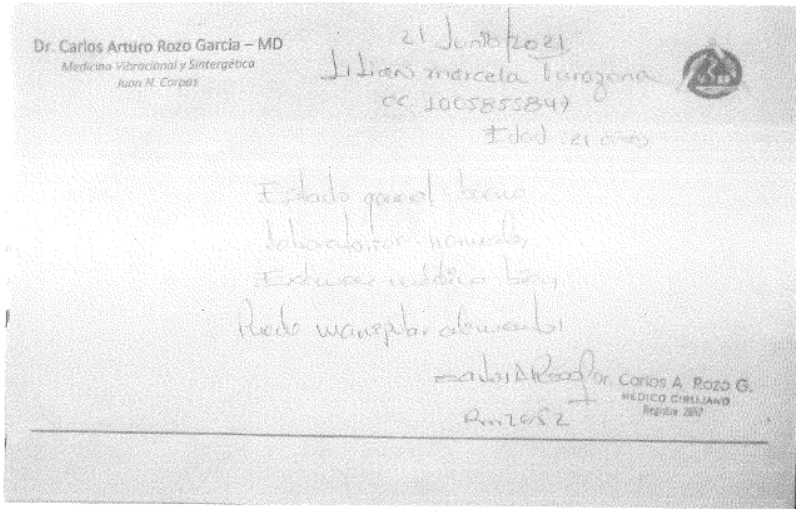


Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

21 junio/2021
Edwar Javier Garavito Ballesteros
cc 1069762488
Edad 23 años

Estado general: bueno
Laboratorios: normal
Enfermedad infectocontagiosa: ninguna
Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652



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

21 Junio 2021
Liliana marcela Lizcano
CC. 1005855847
Edad 21 años

Estado general bueno
Laboratorios normales
Examen médico bueno
Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MÉDICO CIRUJANO
Registro 2857

Rm2052



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

Cód. 20220563

HACE CONSTAR QUE:

JOHN JAIRO ROMERO GONZALEZ
Identificado (a) con cédula de Ciudadanía N. 1.069.724.640

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

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

El día 30 de julio de 2022.

VIVIANA CORREA MORALES
Auditor Interno BPM, HACCP, e ISO 22000.

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

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Verificar constantemente la documentación de los proveedores	Nutricionista	Mensualmente

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de julio de 2023

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramírez	Nutricionista	Hogar San José Saramita	
Fernando Salcedo	Coordinador	Hogar San José Saramita	

Elaboró: Giovanna Ramírez