DOCUMENTACIÓN SANITARIA PROVEEDORES

HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA

	ESTABLECIMIENTO		TRANSPORTE		MANIPULADOR	
	FECHA DE CONCEPTO	**FECHA DE TERMINACION DEL MISMO**	**FECHA DE CONCEPTO**	**FECHA DE TERMINACION DEL MISMO**	**FECHA DE CONCEPTO**	**FECHA DE TERMINACION DEL MISMO**
FRUTAS Y VERDURAS	17/08/2022	17/08/2023	02/08/2022	02/08/2023	01/08/2022	01/08/2023
PULPA DE FRUTA	28/09/2022	28/09/2023	28/11/2022	28/11/2023	23/04/2022	23/04/2023
LÁCTEOS	20/01/2022	20/01/2023	14/02/2022	14/02/2023	02/02/2022	02/02/2023
CARNES	26/01/2022	26/01/2023	04/02/2022	04/02/2023	15/07/2022	15/07/2023
POLLO	20/01/2022	20/01/2023	15/03/2022	15/03/2023	03/03/2023	03/03/2023
GRANOS	23/03/2022	23/03/2023	*Se decide no transportar alimentos perecederos en el vehículo de este proveedor.			
PANADERIA	22/09/2022	22/09/2023	*No se utiliza transporte puesto que se adquieren en una panadería muy cercana que trae los productos diariamente a las 7 am		30/06/2022	30/06/2023

***NOTA**: Frente a los conceptos que se encuentran favorables con requerimientos, ya se habló con los proveedores:

GRANOS: Se habla directamente con Alkosto y se solicita que envíen documentación referente al plan de mejora que han implementado de acuerdo a su última visita en la cual el porcentaje de cumplimiento es de 85,5%, es decir “favorable con requerimientos”. Al cierre de este informe aún nos encontramos a la espera del mismo. A partir del mes de enero 2023 se decidió cambiar el proveedor por uno que cuente con toda su documentación al día. Ya se cuentan con los papeles del almacén Makro que es donde se comenzaran a realizar las compras de los productos

PROVEEDOR FRUVER



Invima

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

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ

CIUDAD: FUSAGASUGA | FECHA: 17/08/22 | ACTA N°: 09-0761.

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: OSCAR ESNEIDER RICO BEJARANO

*CÉDULA / NIT: 11758038-8 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 7570011758038

*NOMBRE COMERCIAL: SUPERMERCADOS LA COLINA

*DIRECCIÓN: PLAZA MERCADO INT LC 76 | MATRICULA MERCANTIL: 02172617

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: FUSAGASUGA

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

Otro [ ] Cuál: LUXENBURGO.

TELÉFONOS: 3102776576 | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: RACSOCIR@GMAIL.COM.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: OSCAR ESNEIDER RICO BEJARANO

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 11758038

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: OSCAR ESNEIDER RICO BEJARANO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 11758038

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: PLAZA MERCADO LC 25-76 SEGUNDO PISO

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: FUSAGASUGA

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6AM-6PM L-D | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,4 , 2.6 y 2,7. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	1	0	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 POROSA - 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 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013. Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3. Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Art 31 Numeral 1, 2, 3)*	(6)	3	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10. Artículo 34. Artículo 35. Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)*	(6)	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud aparente. (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 2. 5. Artículo 14. Numeral 12.)*	6	(3)	0	NO SE OBSERVA 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 9.)*	(5)	2,5	0	C
4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	(2,5)	1,25	0	C
4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	(2,5)	1,25	0	C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	(8)		0	C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1.)*	(6)	3	0	C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4	2	(0)	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 28% 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 conservacion de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Articulo 293, 425.* *Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361.* *Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103.* *Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)*	9	4,5	0	NA C
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)*	8	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
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 [ ] No [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

Gobernación de Cundinamarca	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-085
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01
		Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

CIUDAD: SILVANIA FECHA: 02-08-2022 ACTA N°: 2548523

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Oscar Esneider Rico Bejarano

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1125803 8

*PLACA DEL VEHÍCULO: THV 333 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: THV 333

TELÉFONOS: 3107776576

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 127 7A-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 *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO: Especifique:

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4	2	0		C

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 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	13	6,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	15	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)*	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)*	5	2,5	0		C
	CALÍFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Valvula x 8 meses

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

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

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ	NOMBRE:
CÉDULA: 11.375.964	CÉDULA:
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL FUSAGASUGA	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Oscar Rico Bejarano	NOMBRE:
CÉDULA: 11258038	CÉDULA:
CARGO: PROPIETARIO	CARGO:

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 16. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0

RAGA E.U. CONCEDE SEGUN RES. 2674 DE 2013 ART. 12
DESDE 2009 APORTAMOS SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA 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 DE 2013
(Art. 12) en cuanto a capacitación
(Art. 11) en cuanto a aptitud clínica

FIRMA GERENTE

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118 Escalas
Cel. 310 788 3912 - 300 634 6073 - WhatsApp 300 356 5675
Email: partedesusolucion@hotmail.com https://ragaeu.wixsite.com/soluciones
ESTE DOCUMENTO ES DE USO PERSONAL E INTRANSFERIBLE, NO ES VALIDO EN FOTOCOPIA O CON ENMENDADURAS

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 (teoria)	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

Escaneado con CamScanner

RAGA E.U.
DESDE 2009 APORTAMOS SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA

CONCEDE SEGUN RES. 2674 DE 2013 ART. 12

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



NORMATIVIDAD VIGENTE: RES. 2674 DE 2013
(Art. 12) en cuanto a capacitación
(Art. 11) en cuanto a aptitud clínica

FIRMA GERENTE

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118 Escalas
Cel. 310 788 3912 - 300 634 6073 - WhatsApp 300 356 5675
Email: partedesusolucion@hotmail.com https://ragaeu.wixsite.com/soluciones

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

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 (teoria)	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

Escaneado con CamScanner

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: 13/06/2021

Ciudad / Departamento	**COTA- CUNDINAMARCA**	**Fecha**	**28-09-022**	**Acta No.**	2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	900849291-6	**Dirección**	CL 11 No 2A-52
Razón Social	COMERCIALIZADORA FROZEN SAS	**Teléfonos**	89855121;38702868
NIT - CC	900849291-6	**Correo electrónico**	info@comercializadorafrozen.com
Representante Legal	MEYER ZULIMAN PALOMINO MARTIN	**Fax**	NO REGISTRA
GTT	CO2	**Oficio Comisorio**	7303-3151-22
Objetivo 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

No. De empleados	5	**La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en**	SI
Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	4.2.4. PULPAS DE FRUTA		

	Cantidad/Unidad de tiempo
4.2.4. PULPAS DE FRUTA CONGELADAS VARIEDADES	9 TON/MES

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Escaneado con CamScanner

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

Ciudad / Depto: COTA- CUNDINAMARCA Fecha: 28/09/2022 Acta Nc: 2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	900849291-6	Dirección:	CL 11 No 2A-52
Razón Social :	COMERCIALIZADORA FROZEN SAS	Teléfonos:	89855121;38702868
NIT - C.C.:	900849291-6	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		

Escaneado con CamScanner

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		vestier 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 **15%** del valor total de la evaluación)					**10**

3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

Escaneado con CamScanner

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 manpulador 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

Escaneado con CamScanner

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	ar	10		area de almacenamiento de materias primas secas se ubica dentro del area de proceso y exhiben humedad, se encuentran sin rotulación completa. Se observan materias primas no autorizadas segun permiso sanitario (megadul, goma xantana, sorbato). No se cuenta con criterios de aceptación y rechazo para todas las materias primas
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		No se cuenta con area tecnicamente separada para el lavado de fruta, el proceso se realiza en un solo ambiente
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	ar	10		no se llevan registros de control de proceso, no se lleva control del proceso de escaldado y control de acidez titulable
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.	ar	5		mueble en desuso con alto grado de oxidación en area de empaque. No se presentan soportes de migración global y especifica para el proveedor Plasticos y Bolsas
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		no se cuenta con procedimiento de peticiones, quejas y reclamos. No se cuenta con personal tecnico idóneo para la toma de decisiones
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**11**

6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

Escaneado con CamScanner

6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		solo se mide producto terminado y ambientes, no se presenta cronograma. El programa de muestreo no soporta la representatividad del muestreo
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		se presenta analisis de laboratorio para pulpa sin azucar , no se presenta para pulpa con azucar ni se presenta informe de consolidación
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	i	0		Ver analisis de rotulado PULPA DE FRUTA MARCA FROZEN POR 25O GRAMOS
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		No se puede hacer trazabilidad, no se llevan registros de manera continua. No cuenta con programa de recall ni procedimiento de manejo de devoluciones
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	ar	7,5		No se verifican las condiciones del vehiculo de transporte antes del despacho

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)	**8**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría	**62**

Escaneado con CamScanner

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

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	62
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	62

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: YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: Hayri Alvaro Palomo M.

Cargo: Representante Legal.

C.C. 80477665

Escaneado con CamScanner

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: ////////
TELÉFONOS	8985512-3012239173-3138702868
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO	info@comercializadorafrozen.com
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Calle 11 #2a-52 pueblo viejo
*DEPARTAMENTO	Cundinamarca — *MUNICIPIO: Cota
*CLASE DEL VEHÍCULO:	Camioneta [ ] Camión [ ] Moto [ ] Otro [x] Cuál: ɹgón
*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
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. 89, 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%
		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	**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 | Cuál:

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. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 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:

PROTEGER I.P.S.

CERTIFICADO DE APTITUD MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Carné Nº: 245487

COMERCIALIZADORA FROZEN SAS
VARGAS ROMERO ARGELIO MIGUEL
C.C. 1.067.850.730
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 consta la aptitud del aspirante para manipulación de alimentos.

El aspirante se realizó los siguientes exámenes:

- ANEXO OSTEOMUSCULAR - COPROLóGICO - FROTIS FARINGEO - KOH DE UñAS - MANIPULACIóN DE ALIMENTOS - EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL - CURSO DE MANIPULACIóN DE ALIMENTOS

Dr. Julián Barajas
Médico Especialista
SST. RES.SO.5622
C.C. 1018419698 RM: 0407

BARAJAS JULIAN
Firma y sello del profesional

BOGOTA, D.C.
Tel.:

PROVEEDOR LECHE



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

Ciudad / Departamento	ZIPAQUIRA	Fecha	2022/01/19 y 20	Acta No.	4

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8064018268-1	Dirección	CL 34 No 29-08 VDA SUSAGUA
Razón Social	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS	Teléfonos	6018522319
NIT - CC	8064018268	Correo electrónico	gcalidad@productoselrecreo.com
Representante Legal	CONSUELO GALEANO RUEDA	Fax	NO REPORTA
GTT	CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio	7303-0167-22
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Gestión del riesgo , con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial el Decreto 616 de 2006, la Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2674 de 2013 y demás reglamentación sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	462	La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en	SI
Maquilas	D ÉXITO,JERONIMO MARTINS, MERCADERIA SAS, ALKO		
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		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo	
	LECHE LIQUIDA PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA/ENTERA, DESCREMADA, SEMIDESCREMADA), LECHE FORTIFICADA, ENRIQUECIDA	7138 METROS CUBICOS / AÑO	
	YOGUR, KUMIS, LECHE SABORIZADA, AVENA	424 METROS CUBICOS / AÑO	
	CREMA DE LECHE ENTERA CRUDA Y ULTRAPASTEURIZADA	802 METROS CUBICOS / AÑO	
	QUESO MOZZARELLA, QUESO DOBLE CREMA, QUESO PERA, QUESO CAMPESINO	186 TONELADAS / AÑO	
	AREQUIPE	384 TONELADAS / AÑO	
	GELATINA A BASE DE AGUA DE DIFERENTES SABORES	5880 METROS CUBICOS/ AÑO	

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

Ciudad / Depto: ZIPAQUIRA | Fecha: 2022/01/19 y 20 | Acta No.: 4

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8064018268-1	Dirección:	CL 34 No 29-08 VDA SUSAGUA
Razón Social :	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS	Teléfonos:	6018522319
NIT - C.C.:	8064018268	Correo electrónico:	gcalidad@productoselrecreo.com
Representante Legal:	CONSUELO GALEANO RUEDA	Fax:	NO REPORTA
GTT:	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio:	7303-0167-22

Objeto de la visita : Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Gestión del riesgo , con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial el Decreto 616 de 2006, la Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2674 de 2013 y demás reglamentación sanitaria aplicable.

DATOS DE PRODUCCION

Número de empleados:	462	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: KOBA COLOMBIA,GRUPO ÉXITO,JERONIMO MARTINS, MERCADERIA SAS, ALKOSTO, GASEOSAS LUX SAS

Subcategorías evaluadas: 1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA).

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
LECHE LIQUIDA PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA/ENTERA, DESCREMADA, SEMIDESCREMADA), LECHE FORTIFICADA, ENRIQUECIDA	7138 METROS CUBICOS / 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		A la entrada del área de UHT se observan equipos en desuso; se observa en área de homogenización extractor sin malla de protección, en área de esterilizado de Tetrapak se observan entreluces en puerta y orificios en pared que comunican con la parte externa;
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		A la entrada de empaque de UHT bisagras de puerta y algunos tramos de techo con signos de oxido; a la entrada de empaque UHT se observa loza de media caña averiada.
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		Se evidencia casilleros con signos de oxido y algunos sin puertas
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		

1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se observa desagües con rejilla de forma acanalada en el área de proceso que podría permitir el ingreso de plagas; se evidencian filtración de agua en maguera del Lecster.
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		Se evidencia en la maquina de Lecster amarre de plástico no sanitario para evitar fuga el cual puede ser un foco de contaminación; se observa carro dispensador de material de empaque con desprendimiento de pintura y vestigios de oxido.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Se evidencia que no se cumple con el cronograma de mantenimiento preventivo, dado que se observan en algunos equipos amarres no sanitarios, vestigios de oxido en techos y en carro dispensador de material de empaque.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**11**
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	ar	12,5		Se evidencian contenedores en las afueras sin su debida protección.
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	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		En área de oficina de UHT se observa estantería con deficiencias de limpieza y en área contigua delantales plásticos con deficiencia de limpieza (se retiran en el momento de visita)
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**15**
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observa que la dotación para la protección de cabello no es efectivo (en general colaboradores con el cabello por fuera)
4.3	Estado de salud del personal manpulador 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	ar	10		En los registros de recepción de materia prima se evidencian recuento microbiano alto, a lo cual no se evidencia ninguna acción correctiva
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	ar	10		Las acciones correctivas a tomar en caso de desviaciones en los controles establecidos en el proceso no están siendo efectivas dado los resultados rechazados de esterilidad que se notifican en esta fecha de visita.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Se realiza evaluación de rotulado general y nutricional para el producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA LARGA VIDA, MARCA EL RECREO, EN PRESENTACIÓN DE 900 MILILITROS
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					81

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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
YOGUR, KUMIS, LECHE SABORIZADA, AVENA	424 METROS CUBICOS / AÑO

Subcategoría 1: 1.1.2 DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHAREABLES, SABORIZADOS Y/O FERMENTADOS (POR EJEMPLO YOGUR, KUMIS, KÉFIR, LECHES CULTIVADAS CON BIFIDOBACTERIAS).

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Se evidencia deterioro de piso a la entrada del área de fermentados, lo cual permite el empozamiento de agua.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observan baldosas levantadas donde permite la filtración del agua.
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		Se evidencia casilleros con signos de oxido y algunos sin puertas
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 lavado de manos del filtro sanitario se encuentra dentro del área de proceso.
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 desagües con rejilla de forma acanalada en el área de proceso que podría permitir el ingreso de plagas.
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)					**14**

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**

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

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	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	a	25		
a					20

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 evidencia uso de tapabocas en material de tela en área de proceso.
4.3	Estado de salud del personal manpulador 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.	ar	5		Se evidencia producto sin rotular, ubicado debajo del difusor.
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)					19

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Se realiza evaluación de rotulado general y nutricional para el producto: YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR A MORA MARCA RECREO, EN PRESENTACIÓN DE 200 GRAMOS
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 30		15		

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
Se realiza visita por resultados rechazados de esterilidad del producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT)			15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría			91

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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
CREMA DE LECHE ENTERA CRUDA Y ULTRAPASTEURIZADA	802 METROS CUBICOS / AÑO

Subcategoría 1: 1.3.1 CREMA (NATA), ENTERAS O NO; ACEITE DE MANTEQUILLA; GRASA DE LECHE ANHIDRA "GHEE"

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		A la entrada del área de UHT se observan equipos en desuso; se observa en área de homogenización extractor sin malla de protección, en área de esterilizado de Tetrapak se observan entreluces en puerta y orificios en pared que comunican con la parte externa;
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Algunos tramos de techo con signos de oxido
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		Se evidencia casilleros con signos de oxido y algunos sin puertas
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se observa desagües con rejilla de forma acanalada en el área de proceso que podria permitir el ingreso de plagas
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		Se observa carro dispensador de material de empaque con desprendimiento de pintura y vestigios de oxido.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Se evidencia que no se cumple con el cronograma de mantenimiento preventivo, dado que se observan en algunos equipos amarres no sanitarios, vestigios de oxido en techos y en carro dispensador de material de empaque.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**11**

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		

3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	ar	12,5		Se evidencian contenedores en las afueras sin su debida protección.
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	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	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**18**

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 observa que la dotación para la protección de cabello no es efectivo (en general colaboradores con el cabello por fuera)
4.3	Estado de salud del personal manpulador 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	ar	10		En los registros de recepción de materia prima se evidencian recuento microbiano alto, a lo cual no se evidencia ninguna acción correctiva
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)					**18**

6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		No se realiza evaluación de rotulado para esta línea, ya que en visitas anteriores se han evaluado las presentaciones existente, la cual tiene calificación aceptable.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Se realiza visita por resultados rechazados de esterilidad del producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA de lote 194.					**15**

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
Porcentaje de cumplimiento subcategoría			85

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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
QUESO MOZZARELLA, QUESO DOBLE CREMA, QUESO PERA, QUESO CAMPESINO	186 TONELADAS / AÑO

Subcategoría 1: 1.5.1 QUESOS FRESCOS (NO MADURADOS)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES					
No.	**CRITERIOS EVALUADOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Se observa elementos en desuso tales como tubos de andamios y de vapor en el área perimetral contiguo a las calderas
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		Se comparte ambientalmente área de lavado con área de proceso
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	ar	5		Se evidencia contraflujos entre las áreas de proceso y área de lavado, entre producto en proceso con área de empaque , contraflujo de almacenamiento de corrugado con área de transito hacia áreas de proceso.
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		Se observa algunos tramos de techo con signos de oxido, al igual que se observan con condensación y manchas negras; se observan en cuartos de prealistamiento sin iluminación.
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		Se evidencia casilleros con signos de oxido y algunos sin puertas
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se observa desagües con rejilla de forma acanalada en el área de proceso que podría permitir el ingreso de plagas; se observa condensados de marmita sin canalizar que vierten al piso.
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)					**12**
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		Se observa desprendimiento de pintura en maquina formadora (desprendimiento de color verde); no presenta soportes de aptitud para el contacto con alimentos del material plástico que entra en contacto con alimentos para recipientes plásticos del proveedor Vaniplas
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, 5.3, 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	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					20
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 observa que la dotación para la protección de cabello no es efectivo (en general colaboradores con el cabello por fuera)
4.3	Estado de salud del personal manpulador 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	ar	10		En los registros de recepción de materia prima se evidencian recuento microbiano alto, a lo cual no se evidencia ninguna acción correctiva
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)					18
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Se realiza evaluación de rotulado general y nutricional para el producto: QUESO FRESCO DE PASTA HILADA SEMIGRASO, SEMIDURO, MARCA RECREO POR 38 GRAMOS
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		

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		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15			
Se realiza visita por resultados rechazados de esterilidad del producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA de lote 194.						15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						86

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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
AREQUIPE	384 TONELADAS / AÑO

Subcategoría 1: 1.7.1 AREQUIPE / DULCE DE LECHE / CARAMELOS DE LECHE

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Se evidencia deterioro de piso a la entrada del área de fermentados, lo cual permite el empozamiento de agua.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observan baldosas levantadas donde permite la filtración del agua.
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		Se evidencia casilleros con signos de oxido y algunos sin puertas
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 lavado de manos del filtro sanitario se encuentra dentro del área de proceso.
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 desagües con rejilla de forma acanalada en el área de proceso que podria permitir el ingreso de plagas.
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)					14

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		

2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	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	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					**10**
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art.	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		No se realiza evaluación de rotulado para esta línea, ya que en visitas anteriores se han evaluado las presentaciones existente, la cual tiene calificación aceptable.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Se realiza visita por resultados rechazados de esterilidad del producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (URT) LARGA VIDA ENTERA de lote 194.					15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					94

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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
GELATINA A BASE DE AGUA DE DIFERENTES SABORES	5880 METROS CUBICOS/ AÑO

Subcategoría 1: 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

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 evidencia deterioro de piso a la entrada del área de fermentados, lo cual permite el empozamiento de agua.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observan baldosas levantadas donde permite la filtración del agua.
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		Se evidencia casilleros con signos de oxido y algunos sin puertas
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 lavado de manos del filtro sanitario se encuentra dentro del área de proceso.
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 desagües con rejilla de forma acanalada en el área de proceso que podría permitir el ingreso de plagas.
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)					**14**

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		

3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	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	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		No se realiza evaluación de rotulado para esta línea, ya que en visitas anteriores se han evaluado las presentaciones existente, la cual tiene calificación aceptable.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Se realiza visita por resultados rechazados de esterilidad del producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (URT) LARGA VIDA ENTERA de lote 194.					15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					94

Subcategorias	Puntajes
Subcategoria1	81
Subcategoria2	91
Subcategoria3	85
Subcategoria4	86
Subcategoria5	94
Subcategoria6	94
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	6
Promedio total del porcentaje de	89

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

Subcategoría (1) 1.1-1.4-1.5-1.7-2.2-2.3-3.2-3.4-4.2-5.1-5.6;Subcategoría (2) 1.1-1.4-1.5-1.6-1.7-4.2-5.4;Subcategoría (3) 1.1-1.4-1.5-1.7-2.2-2.3-3.2-4.2-5.1;Subcategoría (4) 1.1-1.2-1.3-1.4-1.5-1.7-2.2-4.2-5.1;Subcategoría (5) 1.1-1.4-1.5-1.6-1.7;Subcategoría (6) 1.1-1.4-1.5-1.6-1.7;

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

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realiza visita por resultados rechazados de esterilidad del producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA de lote 194.
Por otra parte la gerente de calidad presenta resolución para la autorización de la utilización de stiker en el empaque del producto LECHE ACHOCOLATADA MARCA BILAC el cual se encuentra decomisado; sin embargo informan que la empresa a quien maquilan no ha entregado stiker y procedimiento a seguir; por tal motivo no se hace diligencia de levantamiento; sin embargo se informa que una vez se tenga la solución, debe solicitar ante el INVIMA el tramite del decomiso.
La línea 4.5.1 NÉCTARES Y REFRESCOS DE FRUTA; Y BEBIDAS A BASE DE JUGO/ZUMO DE FRUTA LISTOS PARA CONSUMO se encuentra en mantenimiento ya que se encuentra en adecuación de pisos paredes y adecuación de áreas.
. Frente al producto rechazado y según el procedimiento Resultados de análisis de laboratorio de alimentos y bebidas y acciones de IVC se actuó:
•Dar a conocer lo resultados rechazados (ver documentos adjuntos).
• Atendiendo el requerimiento se dan a conocer los resultandos rechazados enviando al correo laboratorioproductoselrecreo.com para su impresión
•Realizar la trazabilidad de los productos implicados.
Se realiza la trazabilidad del producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA ENTERA, con lote 194 y fecha de vencimiento 09/11/2021. Se inicia desde el momento de la recolección de la leche donde se comunica que esta leche fue elaborada a partir de leches recogida de las zonas de Guamal Meta , Rio frio y Ubaté a las cuales se les realizo pruebas de alcohol en las correspondientes fincas reportando resultados aceptables según formato GC-F-MA-02 rutas 5 y 8 recogida el 11 de julio de 2021 y una vez llegaron a la plantas se les realizo las pruebas de plataforma conformando el bache 1655 de leche entera se termiza y almacena en silo 13, este silo según registros se

encuentro lavado y desinfectado con agua caliente a 80 grados centígrados, adicionalmente se evidencia registro de análisis microbiológicos de leche cruda con resultados de mesófilos, coliformes totales y fecales menor de 1; el día 12 se direcciono la leche termizada al silo 2 donde se realizan nuevamente controles de pruebas fisicoquímicas y el día 13 se realizan los procesos de esterilización entre temperaturas de 139,7 y 140,6 grados centígrados según los registros y tiempo de acuerdo a lo establecido en los limites operacionales contemplados en los procedimientos de aseguramiento. Una vez empacado el producto se realizan pruebas microbiológicas y fisicoquimicas a producto terminado; además se observan registros de producto en incubación a 48 horas a 35 grados centígrados y prueba de esterilidad comercial con resultados conformes, adicionalmente se evidencia resultado de laboratorio externo Biotrens con cumplimiento.
Adicionalmente se revisan registros de limpieza de áreas, superficies equipos y personal y no se evidencian desviaciones para el día de producción del lote 194.

En el análisis de la revisión de registros de resultado de mesófilos de leche cruda en algunas fincas se encuentran con una carga microbiana elevada en semanas anteriores a la producción del lote 194 por lo cual se solicita actividades de capacitación de sus proveedores donde se evidencia capacitación a los ordeñadores de las fincas de la zona de rio frio y Ubaté haciendo énfasis en rutinas de ordeños, buenas prácticas de ordeño, e instalaciones manejo de antibióticos , adicionalmente se observan registros de vacunación y certificados emitidos por el ICA de los meses mayo y junio. En esta primera etapa se sugiere contemplar en la capaciones la importancia de la cadena de frio y los tiempos de despacho para que la leche no adquiera temperaturas elevadas y posibilite el aumente de la carga microbiana.

2. En proceso

- En procesos de esterilización se evidencian registros entre temperaturas de 139,7 y 140,6 grados centígrados según los registros y tiempo de acuerdo a lo establecido en los limites operacionales contemplados en los procedimientos de aseguramiento, tiempo y cantidad de adición de polifosfato , revisión del recibo del polifosfato el cual es adicionado teniendo en cuenta la norma técnica NTC 3856
- En lo relacionado a la materia prima se revisaron las pruebas de plataforma las cuales no presentan desviaciones, registros de recibo de los insumos.
- Se evidencia que se tiene el criterio de liberación después del resultado de del periodo de incubación a 35 grados centígrados y teniendo en cuenta lo contemplado en el decreto 616 de 2006.
- Se revisan todos los registro y control de variables del proceso contemplados en el procedimiento de trazabilidad no se evidencia acciones de corrección ya que en la producción del lote 194 no se tuvieron desviaciones.
- Se informa que el establecimiento deberá establecer un plan de acción con tiempos específicos el cual se debe ejecutar según el compromiso de la empresa para evitar en lo máximo distribuir producto que pueda atentar con la salud del consumidor

3. Se informa que el establecimiento debe elaborar e implementar un plan de acción frente a los resultados rechazados, el cual debe tener una fecha estipulada de cumplimiento que será objeto de verificación.

Teniendo en cuenta los registros presentados y las condiciones encontradas en planta se emite concepto y no se toma medida sanitaria.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: María Derly Saenz

Nombre: MARIA DERLY SAENZ MOLINA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTTCO2 -DIROS

Firma: William Orozco

Nombre: WILLIAM GIOVANNI OROZCO IDARRAGA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTTCO2 -DIROS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:
Nombre:
Cargo:
C.C.

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 **AS11N 021418**

E.S.E.: Subred Norte

Fecha: 14 | 02 | 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 25667	Número de Inscripción: No tiene	Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: UPA Rionegro

Dirección donde se realiza la inspección: Cl 94 c 57 40

Localidad: Barrios unidos

UPZ: Andes | Barrio: Rionegro

Nombre del propietario del vehículo: Productos lacteos El Recreo Sa

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 860401826

Correo electrónico para notificación* notificaciones@productoselrecreo.com

Dirección de Notificación: cl 34 # 29 08, Zipaquira | Teléfono: 8519501

Nombre del propietario del producto: Productos Alimenticios El Recreo S2S

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 860401826-8

Correo electrónico para notificación* notificaciones@productoselrecreo.com

Dirección de Notificación: cl 34 # 29 08, Zipaquira | Teléfono: 8519501

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: camion | Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2009 | Marca: Kenworth | Placa: SKX 621

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, Frutas y verduras.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	21 01 2022 DD MM AAAA	Favorable	☒	% De cumplimiento de la última inspección	100 %
		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.

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
AS11N 021418

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	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del tota! 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	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	X 13	6,5	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.	X 13	6,5	0	

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

Acta Número
AS11N 021418

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 3	0	No se garantiza continuidad y permanencia en capacitación 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	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**
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		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	X 5	2,5	0	C

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
AS11N 021418

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
97	X	Favorable	90-100%
		Favorable con requerimientos	60-89,9%
		Desfavorable	<59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	1
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS 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: El usuario solicita la visita nuevamente por perdida de documentos, se socializa estrategia de negocios saludables - negocios rentables

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

SE SOLICITO POR PERDIDA DE DOCUMENTOS

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 14 del mes de OCT 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: Adriana Paola Gonzalez Salazar	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1012409229	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologa en Saneamient	Profesión u oficio:
Firma: Adriana	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Fabio Hernando Salazar Pacha	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: 80440355	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

CERTIFICADO MÉDICO OCUPACIONAL

Dirreción: 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 Barichara 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.

Dra. Valentina Salcedo M.
Esp. en Salud Ocupacional y Riesgos Laborales
Lic. No 25-1075 de 2019
R.M 1020770182

VALENTINA SALCEDO MONROY
RM: 1020770182
Firma y sello del médico

LUIS FERNANDO MONTAÑO AREVALO
CC 1075661957
Firma del trabajador

PROVEEDOR CARNES



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
formato diagnóstico, cumplimiento del decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles

Acta Número AS19E 700223

E.S.E.: SUMAPAZ CENTRO MEDICO Fecha: 20 04 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 711297	Número de Inscripción: 32313	Número de carpeta: 711297

Razón social: NO APLICA

Nombre del establecimiento: SGM CARNES MARRANAS

NIT: 52520807 -DV: 7 Sede: UNICA

Dirección: CL 17 SUR 29 14

Ubicación: NO APLICA

Localidad: ANTONIO NARIÑO UPZ: RESTREPO

Barrio: LA LAGUNA Teléfonos 315 253 01 / 314 490 3317

Correo electrónico para notificación* SGMDISTRIBUCIONES@GMAIL.COM

Nombre propietario: ANGELA MILENA TRIANA

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 52520807

Nombre representante legal: NO APLICA

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: NO APLICA

Dirección de notificación: CL 17 SUR 29 14

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03394295

Línea de intervención: ALIMENTOS SALUD Y BIENESTAR

Intervención: EXPENDIO O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y/O PRODUCTOS

Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES

Número de trabajadores: 04 Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 3:00AM A 5:00PM

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

Tipo de productos que expende: Carne: Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☐

Otras especies: _____

Otro tipo de productos: Si ☒ NO ☐

REQUISITOS SANITARIOS

		CUMPLE	
1*	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento. *(Ley 9/1979: Artículo 262)*	SI	NO
2*	La construcción es resistente al medio ambiente. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).*	SI	NO
3*	La construcción impide el ingreso de plagas. *(Ley 9/1979: Artículo 259).*	SI	NO
4	El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2)*	SI	NO
5*	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 1).*	SI	NO
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10).*	SI	NO

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Escaneado con CamScanner

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	☐		

II. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se otorga calificación sanitario desfavorable teniendo en cuenta que no cumplimento a los requisitos obligatorios del Decreto 1500 de 2007.

Por parte del establecimiento: NINGUNO

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 26 del mes de 01 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.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Ricardo Ruiz C	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 52.518.244	Número de documento:
Profesión u oficio: Medico Veterinario	Profesión u oficio:
Firma: Ricardo Ruiz C.	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Carlos Ariza	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: 79635570	Número de documento:
Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☒	Firma:
Firma: CARLOS ARIZA	

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

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

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ
Escaneado con CamScanner

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

Acta Número AS22E 700283

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE		Fecha: 04	07 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 4463	Número de Inscripción: WEQ 145	Número de carpeta: 4463

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: HOSPITAL SAN CRISTOBAL

Dirección donde se realiza la inspección: CL 22 SUR 8A SE

Localidad: SAN CRISTOBAL

UPZ: SUSIEGO | Barrio: EL SOCIEGO

Nombre del propietario del vehículo: SGM DISTRIBUCIONES SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 900380135-1

Correo electrónico para notificación* SGMDISTRIBUCIONES@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: CL 17 SUR 28 14 | Teléfono: 3144903317

Nombre del propietario del producto: SGM DISTRIBUCIONES SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 900380135-1

Correo electrónico para notificación* SGMDISTRIBUCIONES@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: CL 17 SUR 28 14 | Teléfono:

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI ☒ NO ☐

Clase de vehículo: CAMIONETA | Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2015 | Marca: NISSAN | Placa: WEQ145

Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI ☒ NO ☐

Sistema de frío: 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 producto que transporta: Pollo ☐ Cerdo ☐ Bovino ☐ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☐

Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	17 11 2021	Favorable	☒		100 %
		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

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.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Escaneado con CamScanner

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

Acta Número AS22E 700283

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.
83	X	Favorable	80-100%	
		Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

Número total de muestras tomadas	NINGUNA
Número del acta de toma de muestras	NO APLICA

IV. REQUERIMENTOS 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: se socializan hallazgos, normatividad sanitaria y medidas de autocontrol y ventilacion para prevenir el covid-19, se actualizan datos se anexa acta AS11C017338 del 17/11/2021 la cual no coincide con la reportada en el sistema

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección: Ninguna.

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 00 del mes de NOV del año 2021 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: Alexander Jimenez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 11202721	Número de documento:
Profesión u oficio: Medica veterinaria	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Olga Miraya Triana	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: 52364047	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

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

Escaneado con CamScanner

ICAAS
INGENIERÍA, CONTROL AMBIENTAL & ALIMENTARIO S.A.S.

PLAN DE FORMACIÓN CONTINUA PARA: SGM. Distribuciones S.A.S

MATERIALES: COMPUTADOR, MODULOS, EVALUACIONES POR MODULO, TALLERES, VIDEOS

Ing. Alexander Méndez Fernández
T.P. 25228-378030
Esp. BPM SDS
0326-5465

EMPRESA ENCARGADA: ICAAS - INGENIERÍA, CONTROL AMBIENTAL Y ALIMENTARÍO S.A.S WWW.ICAASINGENIERIA.COM	**CAPACITADOR: ING: ALEXANDER MENDEZ FERNANDEZ. TP: 25228 - 378030. U.D INGENIERA DE ALIMENTOS: CINDY NATALIA BLANDON TP 17254-288374. U.C**
CANTIDAD DE HORAS: 10	Nota. El ingeniero se identifica con su tarjeta profesional. (RESOL 2674 DE 2013, CAP 3 ART 4)

En la presente tabla presentamos el plan de formación o cronograma de capacitación para el año 2022, teniendo en cuenta la metodología, temas especificos y la formacion por parte de un profesional idonéo el cual se identifico con su tarjeta profesional.
Para la capacitación se recomienda a cada persona estar en total disposición y así mismo llevar los materales de trabajo.
Este programa tiene como finalidad darle cumplimiento a la resolución 2674 de 2013 en el capitulo 3. Tiene como objetivo general capacitar alos propietarios y funcionarios de la organización en manipulación del aimentos y buenas prácticas de manufactura. decreto unico de camicos decreto 1500

FECHAS DE LA CAPACITACIÓN	DURACIÓN	TEMAS
MODULO 1 FECHA: 15/01/22 HORA: 7:00 A 9:30	2:30 HORAS Decreto 1500	Microbiología de los alimentos. Microorganismos Programa de limpieza y desinfección. (Que se limpia, se desinfecta, protocolos, listas de chequeo.
MODULO 2 FECHA: 15/03/22 HORA: 7:00 A 9:30	2:30 HORAS	Temperaturas adecuadas en alimentos(refrigeración, congelamiento, zona de peligro cadena alimentaría, contaminación física, química, biología y control de plagas.
MODULO 3 FECHA: 15/05/22 HORA: 7:00 A 9:30	2:30 HORAS	Plan de saneamiento ambiental (Que es, importancia, registro, manejo de residuos, agua potable, riesgos laborales, seguridad y salud en el trabajo).
MODULO 4 FECHA: 15/07/22 HORA: 7:00 A 9:30	2:30 HORAS	Claves para la inocuidad en alimentos(que es inocuidad, como asegurarla, higiene y seguridad alimentaría, aseguramiento de la calidad, peligros y vigilancia de contaminación. **Modulos de licores:** Introduccion a las bebidas alcoholicas, propiedades nutricionales de las bebidas alchollilcas, el vino, la cerveza, destilación y fermentación

INGENIERÍA, ICAAS TEL 321 464 6627

WWW.ICAASINGENIERIA.COM

Escaneado con CamScanner

ICAAS-INGENIERÍA, WWW.ICAASINGENIERIA.COM
Asesoramiento con responsabilidad social
Certificado Manipulación de Alimentos y licores

CERTIFICADO N° 4188

TITULAR
SANTIAGO ARIZA TRIANA
IDENTIFICACIÓN:
1.000.855.427

Vigencia un (1) año
Resolución 2674 del 22 de julio de 2013
DECRETO 1500

ICAAS-INGENIERÍA, WWW.ICAASINGENIERIA.COM
Asesoramiento con responsabilidad social
ado Manipulación de Alimentos y licores

CERTIFICADO N° 4190

TITULAR
JHONNAAN CAMILO ARIAS C EMA

IDENTIFICACIÓN:
1014187480

Vigencia un (1) año
Resolución 2674 del 22 de julio de 2013
DECRETO 1500

ICAAS-INGENIERÍA, WWW.ICAASINGENIERIA.COM
Asesoramiento con responsabilidad social
Manipulación de Alimentos y licores

CERTIFICADO N° 4189

TITULAR
DARWIN STIVEN MARTIN AVILA

IDENTIFICACIÓN:
1030687145

Vigencia un (1) año
Resolución 2674 del 22 de julio de 2013
DECRETO 1500

Escaneado con CamScanner

FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

CIUDAD: Fusagasuga. | EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL: 19/01/2022

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Inversiones Lukania Limitado.

CÉDULA / NIT: 900.080-415-1 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25290900080415-1

*NOMBRE COMERCIAL: Fabipollo Ltda Punto de Venta.

*DIRECCIÓN: Calle 8 Nº 9-84 | MATRÍCULA MERCANTIL: 01591415

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca. | *MUNICIPIO: Fusagasuga.

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

Otra [ ] Cuál: Luxemburgo

TELÉFONOS: 3102889906. | FAX: N.R.

CORREO ELECTRÓNICO: inversioneslukania@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Inversiones Lukania Limitado

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 900.080.415-1

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Carlos Felipe Mogollon

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1.069.730.777.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 8 Nº 9-84

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasuga.

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

Otras especies, cuál? _____

PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES: SI [X] NO [ ]

	REQUISITOS SANITARIOS	CUMPLIMIENTO	
1*	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento. *(Ley 9/1979: Artículo 262).*	SI	NO
2*	La construcción es resistente al medio ambiente. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).*	SI	NO
3*	La construcción impide el ingreso de plagas. *(Ley 9/1979: Artículo 259).*	SI	NO
4	El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).*	SI	NO
5*	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 1).*	SI	NO
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10).*	SI	NO
7*	El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. *(Ley 9/1979: Artículo 262).*	SI	NO
8*	Los pisos se encuentran construidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).*	SI	NO
9*	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).*	SI	NO
10*	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4, 11.2).*	SI	NO
11*	Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).*	SI	NO
12	Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).*	SI	NO
13*	Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6.).*	SI	NO
14	Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.2)*	SI	NO
15*	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. *(Resolución 3009/2010. Artículo 67, Numeral 8. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 8. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 8).*	SI	NO
16*	Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 7. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 7).*	SI	NO
17	El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobretodo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 3, 9, 13 Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 3, 9, 13. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 3, 9, 13).*	SI	NO

Escaneado con CamScanner

18*	Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. *(Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 14).*		SI	NO
19*	Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15, 16. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15, 16)*		SI	NO
20*	Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15)*		SI	NO
21*	Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18).*		SI	NO
22	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 17. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 17).*		SI	NO
23*	Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.1).*		SI	NO
24*	Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.2)*		SI	NO
25*	*El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, construidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numerales 2.1 y 3.2; Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 33) .*		SI	NO
26*	El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1, 3.16; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2)*		SI	NO
27*	Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.15, 3.17; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17)*		SI	NO
28*	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14)*		SI	NO
29	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 19).*		SI	NO
30*	La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2)*		SI	NO
31	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.10; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 10; Artículo 55: Numeral 21.2)*		SI	NO
32*	El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.13; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 13; Artículo 55: Numeral 21.2)*		SI	NO
33*	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 18, 20; Artículo 55: Numeral 21.2)*		SI	NO
34	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1)*		SI	NO
35	El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2)*		SI	NO
36	Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 4)*		SI	NO
37*	El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actvidad. *(Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28)*		SI	NO
38*	Cuenta con los documentos soportes (factura de venta y/o guía de transporte de carne, entre otros) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima. *(Resolución 2009026594 de 2009. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 29. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 29. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 29)*		SI	NO
39	Las canales (medias, cuartos y octavos de canal, que ingresen al establecimientos cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO". *(Decreto 1500/2007: Artículo 31, Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1; Artículo 41)*		SI	NO
40*	Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numeral 9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31).*		SI	NO
41*	El empaque y etiquetado de la carne (en caso de requerirlo) se realizan bajo condiciones higiénicas y el material de empaque empleado es de primer uso. De requerirse, la etiqueta del producto deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación y nombre del corte. *(Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numerales 1, 5).*	NA*	SI	NO
42	El establecimiento cuenta con termómetros para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 27. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 2.2; Artículo 54, Numeral 5; Artículo 55, Numeral 32)*		SI	NO
43	El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeracion o congelación de los productos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 27)*		SI	NO

Escaneado con CamScanner

44*	La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente: - Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor. - Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos carnicos comestibles maximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos. En caso que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, deshuese y/o filieteo de carne proveniente de carnes de canal, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66: Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.1; Artículo 54, Numeral 3; Artículo 55, Numeral 32).* *Nota: Mientras la Planta de Beneficio Animal cumple el requisito de temperatura de enfriameinto de la carne y los prodcutos cárnicos comestibles el expendio podrá recepcionar las canales (medias canales, cuartos de canal y octavos de canal) en caliente, permitiendo la reducción gradual de la temperatura hasta el momento del desposte y su posterior refrigeración.(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 84, Numeral 2.3).*		SI	NO
45*	El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. *(Decreto 2270 de 2012: Artículo 5)*		SI	NO
46*	Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 7)*		SI	NO
47	Los rieles se encuentran a una distancia que evita el contacto entre canales, de estas con las paredes y el piso del cuarto de almacenamiento. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literales c, d y e. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 7)*	NA**	SI	NO
48*	Las áreas y /o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal j; Resolución 240 de 2013, Artículo 28, numeral 3.10, Artículo 129, Numeral 8; Resolución 242 de 2013, Artículo 24, Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 54, Numeral 8; Resolución 562 de 2016, Artículo 28, Numeral 28.3.4, 28.3.10, Artículo 71, Numeral 71.8)*		SI	NO
49*	En caso de expender carne y/o productos cárnicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire. Si expende canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separadas por secciones en las neveras de exhibición o en los cuartos fríos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 31. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 130, Numeral 30 y 31. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 2; Artículo 55, Numeral 30 y 36)*		SI	NO
50*	Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31)*		SI	NO
51	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 3. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 3)*		SI	NO
52	Si el establecimiento obtiene el agua a partir de una explotación subterranea, garantiza la potabilidad de esta y cuenta con autorización por parte de la autoridad ambiental. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.2)*	NA**	SI	NO
53	En caso de usar hielo, este proviene de un establecimiento autorizado para desarrollar dicha actividad, o en caso de ser elaborado en el expendio, se realiza a partir de agua potable de manera que no se genera su contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.3)*	NA**	SI	NO
54*	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 11.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 11.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 11.1)*		SI	NO
55*	El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.2)*		SI	NO
56*	Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.1)*		SI	NO
57*	En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)*		SI	NO
58*	El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 12. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 12. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 12 y 38).*		SI	NO
59*	Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuesado y/o fileteado, cuenta con una sección o área cuya ubicación, construcción y diseño es acorde al volumen del producto manejado, evitando la contaminación del producto. En caso de contar con un área para este fin se mantiene a una temperatura máxima de 12°C durante el desarrollo de dichas actividades. *(Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 242/2013: Artículo 22; Artículo 55, Numeral 32).* Si realiza actividad secundaria de desposte de canales (incluidas medias, cuartos y octavos de canal) cuenta con un área que garantice el mantenimiento de la temperatura, con dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación de manera que no se produzca la contaminación del producto. *(Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo).*	NA**	SI	NO
60	Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalacionas y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1)*		SI	NO
61*	Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14)*		SI	NO
62	Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.3; Artículo 55, Numeral 32)*		SI	NO
63	Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidasde seguimiento a las actividades y soportadas por registros. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)*		SI	NO
64	Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades.*(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9)*		SI	NO

Escaneado con CamScanner

65	Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia (Decreto 1575 de 2007 y Resolucion 2115 de 2007), que incluye las actividades de monitoreo, verificación y registro. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11)*	SI	NO

Los numerales que tienen (*) son de obligatorio cumplimiento para obtener Autorización Sanitaria Definitiva.
**** No Aplica: en caso de que el establecimiento objeto del diagnóstico NO realice esta operación.**

Los requisitos sanitarios calificados con NO durante esta visita de diagnóstico, deben ser cumplidos en su totalidad antes del vencimiento de la Autorización Sanitaria Provisional, de acuerdo al término establecido en el artículo 6 del Decreto 1282 de 2016.

Si se evidencia que se afecta la inocuidad del producto durante la visita de diagnóstico, el establecimiento será objeto de las Medidas Sanitarias de Seguridad a que haya lugar.

OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

FUNCIONARIO(S) QUE REALIZAN EL DIAGNÓSTICO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Andres Cerquera.	NOMBRE: Carlos A Escobar
CÉDULA: 80.500.493	CÉDULA: 82393378
CARGO: Coordinador.	CARGO: Tec. Area Salud
INSTITUCIÓN: Secretaria Salud	INSTITUCIÓN: Secretaria Salud.

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO QUE ATIENDE EL DIAGNÓSTICO:

FIRMA: X Marcela Maria Pachon	FIRMA:
NOMBRE: X Marcela Maria Pachon	NOMBRE:
CÉDULA: X 39.625.128 F99C	CÉDULA:
CARGO: X Administradora	CARGO:

Escaneado con CamScanner

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

invima — Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

CIUDAD: Fusagasuga | FECHA (día / mes /año): 15.03.2022 | ACTA N°: A-0042

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de salud Fusagasuga

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO	Inversiones Vukania limitada
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 900880413-1
TELÉFONO: 3102889906	CORREO ELECTRÓNICO: inversionesvukania@gmail.com
*DIRECCIÓN DOMICILIO	Calle 8 N. 9-84
*MUNICIPIO DOMICILIO: Fusagasuga	*DEPARTAMENTO DOMICILIO: Cundinamarca
*NOMBRE DEL CONDUCTOR	Edgar Armando Bolivar M.
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1069713123
*PLACA DEL TRANSPORTE: THV-467	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: THV-467
*UNIDAD DE TRANSPORTE:	TIPO FURGON [X] TIPO REMOLQUE [ ] TIPO SEMIREMOLQUE [ ]
PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE	—
CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE	SI [X] NO [ ]
*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO)	SI [X] NO [ ]
*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO	SI [X] NO [ ]
*PRODUCTO QUE TRANSPORTA:	POLLO [X] CERDO [ ] BOVINO/BUFALINOS [ ] PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) [ ]
	OTRA ESPECIE [ ] Cuál: —
*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN: Lunes. Domingo	*NÚMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)): 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN (día / mes /año)				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
05.03.2021	FAVORABLE	X		100	%
	PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS				
	DESFAVORABLE				

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL	X	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 ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.)*	11	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Escaneado con CamScanner

2	REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los equipos y utensilios *(Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2)*	11	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)*	11	5,5	0	C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)*	4	2	0	C
3.3	Prácticas higiénicas *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)*	11	5,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 57 Numeral 1)*	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

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

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia Materia Prima *(Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242/2013, Art. 56, Numeral 3.1)*	11	5,5	0	C
5.2	Condiciones de Transporte *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6)*	11	5,5	0	C
5.3	Cadena de Frío *(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4)*	13		0	C

Escaneado con CamScanner

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.
100%	X	FAVORABLE	80 -100%	
		DESFAVORABLE	< 79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

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

Si	No	Cuál:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Valido por seis (6) meses

Por parte del responsable del vehículo:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy.

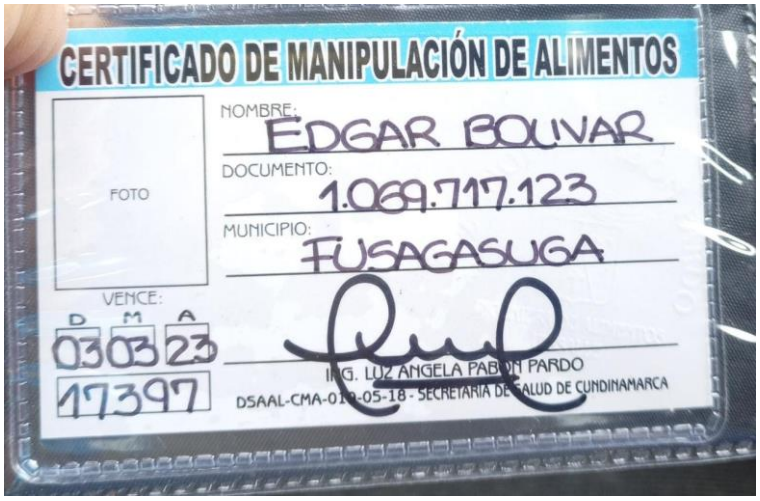
15 del mes de Marzo del año 2022 en la Ciudad de Fusagasuga.

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.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Carlos A Cocotor H	NOMBRE:	
CÉDULA:	82395398	CÉDULA:	
CARGO:	Ter. Area de la salud	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Alcaldía de Fusagasuga	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO			
FIRMA:	Marcela María Pachón	FIRMA:	
NOMBRE:	Marcela María Pachon	NOMBRE:	
CÉDULA:	39.625.128 Fac	CÉDULA:	
CARGO:	Propietaria	CARGO:	

Escaneado con CamScanner


LUZ ANGELA PABON PARDO
INGENIERA DE ALIMENTOS-UNISALLE
MATRICULA PROFESIONAL 25254107583 CND
Autorizada por la Secretaría de Salud de Cundinamarca,
Dirección de Salud Pública
Este carnet lo acredita como Manipulador de Alimentos
Válido ante las autoridades competentes de salud a nivel nacional
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
VÁLIDO ÚNICAMENTE CON SELLO SECO Y FIRMA AUTORIZADA
Calle 21 No. 9-06 Cel. 313 256 53 99
Fusagasugá - Cundinamarca


CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FOTO
NOMBRE:
EDGAR BOLIVAR
DOCUMENTO:
1.069.717.123
MUNICIPIO:
FUSAGASUGA
VENCE:
D M A
03 03 23
17397
ING. LUZ ANGELA PABON PARDO
DSAAL-CMA-01[illegible]-05-18 - SECRETARÍA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

PROVEEDOR GRANOS



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
AS05C 001663

E.S.E.: Subred integrada de servicios de salud suroccidente | Fecha: DD 03 | MM 3 | AAAA 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
510653	A500008114	510653

Razón social: Colombiana de Comercio S.A

Nombre del establecimiento: Alkosto S.A.

NIT: 890900943 -DV: 1 | Sede: Venecia

Dirección: DG 44C Sur 51 90

Ubicación: No Aplica

Localidad: Kennedy | UPZ: Carvajal

Barrio: San Andres | Teléfonos 4376868 ext 1967

Correo electrónico para notificación*: camilo.ortiz@alkosto.com.co

Nombre propietario: Colombiana de comercio S.A.

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número documento: 890900943-1

Nombre representante legal: Uriel Moreno Cardozo

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número documento: 19444700

Dirección de notificación: CL 11 31A 42

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI☒ NO☐ 01060606

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Supermercados, hipermercados, grandes superficies

Tipo de establecimiento: Hipermercado

Número de trabajadores: 343 | Horario: Diurno☐ Nocturno☐ 24 horas☐ Otro: 7:00AM - 9:00PM

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	DD MM AAAA: 20 11 2020	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	90 %

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.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

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	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	1 X	0	- Piso del área de bodega presenta grietas 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	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	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	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			1C	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

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	1,5 X	0	-Se evidencia que en estantes donde se exhibe productos para venta al publico usan superficies en material no sanitario 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.)	3 X	1,5	0	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)	4	2 X	0	alimentos expuestos para venta al publico estan exhibidos en superficies de material no sanitario C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6,5	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.)	5 X	2,5	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	6 X	3	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 X	1,5	0	No se pone en practica totalmente conceptos adquiridos de su plan de capacitacion continuo C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14,5	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.)	4 X	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.)	7 X		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.)	3 X	1,5	0	$T_{ref\ nsito_1}$: 3,6°C ; T_{ref_2}: 2,8°C $T_{congnsito_1}$: -22,3°C ; $T_{congnsito_2}$: -20,3°C 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.)	3 X	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 **Procedencia y requisitos legales** (Resolución 2674 de 2013 Art. 31parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	4 X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21	La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	4 X	2	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2 X	1	0	C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2 X	1	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	7 X		0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	2 X	0	-Se evidencia acumulo de residuos en protectores de parales de estantería, debajo de estantes, y en áreas de difícil alcance en área de bodega; registros de verificación de limpieza y desinfección no son acordes con lo evidenciado. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5 X	0	-Registros de verificación de limpieza y desinfección no son acordes con lo evidenciado C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			1,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones generales de almacenamiento.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	5	2,5 X	0	-Se evidencia productos almacenados contra la pared, no presenta espacio libre entre producto pared. Se evidencia residuos en áreas de difícil alcance en área de bodega. C
6.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	10 X	5	0	$T_{refinsitu1}$: 3,6°C ; $T_{refinsitu2}$: 2,8°C $T_{conginsitu2}$: -22,3°C ; $T_{congsitu2}$: -20,3°C C
6.3 **Manejo y exhibición 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.)	5	2,5 X	0	-Alimentos expuestos para venta al publico están exhibidos en superficies de material no sanitario C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			1,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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
AS05C 001663

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)	Nivel de cumplimiento
85,5		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

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 hallazgos evidenciados durante la visita, se socializa que este tipo de visitas no tiene costo. Se socializa acuerdo 570/14, acuerdo 634/15, acuerdo 588/15. No se evidencia venta de juguetes, no se evidencia producto de alerta sanitaria. Se evidencia producto Semana Santa, se anexa copia de operativo, se socializa medidas de evento "covid 19".

Por parte del establecimiento: NINGUNA

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 23 del mes de Marzo 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: Cristian A. Ruiz / Catherin Santacruz Gil.	Nombre:
Tipo de documento: CC / C.C	Tipo de documento:
Número de documento: 1072731989 / 1031128082.	Número de documento:
Profesión u oficio: Ing Alimentos Esp. Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio:
Firma: / Catherin Santacruz.	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre: Fabian A. Campos. / Carlos Julio Rodriguez	Nombre: Luis Camilo Ortiz Florez
Tipo de documento: CC. / C C	Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1020652092 / 3031898	Número de documento: 1948316O
Profesión u oficio: Tecnologo Ambiental; / Medico veterinario y	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma: Fabian Campos	Firma:

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

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

PROVEEDOR PANADERIA



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

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Jhon Jairo Romero Gonzalez

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

*NOMBRE COMERCIAL: Panadería y Restaurante Horizonte

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

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasugá

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

TELÉFONOS: 3142235193 | FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: Jhonjairoromero1988@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jhon Jairo Romero Gonzalez

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

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Jhon Jairo Romero Gonzalez

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

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 2 #24A 05

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasugá

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

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	29/10/2021	FAVORABLE	X		100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	1 EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	②	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	②	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	②	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	④	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS

L a: 4, 5252
l: -74.3630

Escaneado con CamScanner

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

Escaneado con CamScanner

5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	(4)	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	(4)	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	(3)			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	(7)	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	(2)	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				33%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
93%	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si (No) Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

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

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Carolina Reyes	NOMBRE:
CÉDULA: 1071550038	CÉDULA:
CARGO: Ing. Ambiental	CARGO:
INSTITUCIÓN: Sec. Salud [illegible]	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Karen Milena Gonzáles	NOMBRE:
CÉDULA: 1069741.800	CÉDULA:
CARGO: Administradora	CARGO:

Escaneado con CamScanner

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

21 junio 2021

Laura Vivian Ruiz Gutierrez
cc 1075674687
Edad 27 años

Estado general: bueno
Laboratorios: normal
Examen visión: bien
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

Eudex Javier Garavito Ballesteros

cc 1069762988

Edad 23 años

Estado general: bueno

Laboratorios: normal

Edwen medio: bien

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

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO CIRUJANO
Registro 2552

Escaneado con CamScanner

SAMAV&COM

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

NIT. 52987918-0

Cód. 20220564

HACE CONSTAR QUE:

LARRY ALFREDO CRISTANCHO ALDANA

Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 1.069.712.974

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 junio 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

Scanned with CamScanner

Fusagasugá, 30 de junio de 2022.

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura y Manipulación Higiénica de Alimentos con una duración estimada de 10 horas, conforme a lo establecido en el Titulo III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social y el plan adjunto.

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

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20220564	LARRY ALFREDO CRISTANCHO ALDANA	1.069.712.974

Cordialmente,

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
Asesoria - Consultoria - Auditoria
Capacitación En Buenas Practicas De Manufactura
Sistema HACCP. 13022000
NIT. 52.967.918-0

VIVIANA CORREA MORALES
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000:2005

Scanned with CamScanner



SAMAV&COM

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

NIT. 52987918-0

Cód. 20220562

HACE CONSTAR QUE:

CAREN TATIANA TIQUE ROMERO

Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 1.001.273.430

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 junio 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

Scanned with CamScanner

Fusagasugá, 30 de junio de 2022.

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura y Manipulación Higiénica de Alimentos con una duración estimada de 10 horas, conforme a lo establecido en el Titulo III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social y el plan adjunto.

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

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20220562	CAREN TATIANA TIQUE ROMERO	1.001.273.430

Cordialmente,

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
Asesoria - Consultoria - Auditoria
Capacitación En Buenas Practicas De Manufactura
Sistema HACCP. 12022000
NIT. 52.967.918-0

VIVIANA CORREA MORALES
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000:2005

Scanned with CamScanner



SAMAV&COM

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

Scanned with CamScanner

Fusagasugá, 30 de junio de 2022.

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura y Manipulación Higiénica de Alimentos con una duración estimada de 10 horas, conforme a lo establecido en el Titulo III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social y el plan adjunto.

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

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20220563	JOHN JAIRO ROMERO GONZALEZ	1.069.724.640

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
Asesoria - Consultoria - Auditoria
Capacitacion En Buenas Practicas De Manufactura
Sistema HACCP. 18022000
NIT. 52.967.918-0

Cordialmente,

VIVIANA CORREA MORALES
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000:2005

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

Scanned with CamScanner