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	02/12/2022	02/12/2023	02/02/2022	02/02/2023
CARNES	28/11/2022	28/11/2023	30/11/2022	30/11/2023	01/05/2022	01/05/2023
POLLO	25/01/2023	25/01/2024	07/02/2023	07/02/2024	29/09/2022	29/09/2023
GRANOS	24/01/2023	24/01/2024	*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 papeles del proveedor de lácteos ya se solicitó que sean actualizados, enviaron el correspondiente a transporte, quedaron pendientes de hacer llegar el del establecimiento y de los manipuladores.

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

C

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 AS11E 704698

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: 02 | 12 | 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

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

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAPS SAMPER MENDOZA

Dirección donde se realiza la inspección: KR 22 22 A 26

Localidad: MARTIRES

UPZ: LA SABANA | Barrio: SAMPER MENDOZA

Nombre del propietario del vehículo: PRODUCTOS LACTEOS EL RECREO

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

Correo electrónico para notificación*: AU TRANSPORTE@PRODUCTOSELRECREO

Dirección de Notificación: CC 34 29 08 ZIPAQUIRA | Teléfono: 6715631

Nombre del propietario del *producto*: PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO

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

Correo electrónico para notificación*: NUXTRANSPORTE. PRODUCTOSELRECREO

Dirección *de* Notificación: CC 34 29 08 ZIPAQUIRA | Teléfono: 6715631

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Clase de vehículo: CAMIONETA | Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 1998 | Marca: CHEVROLET | Placa: MQF073

Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno ☑ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

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

Tipo de productos que transporta: DERIVADOS LACTEOS

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

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

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: ☐ Especifique:

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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	C	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 12	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. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X 13	6,5	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 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	0	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
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
AS11E 704698

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. 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:

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

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

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

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
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número AS21S006172

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

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 735329	Número de Inscripción: 34434	Número de carpeta: 735329
Razón social: Inversiones Horaca SAS		
Nombre del establecimiento: American Beef company		
NIT: 901510487 DV: 1	Sede: Unica	
Dirección: CL 45A Sur 66 78 Lc B15		
Ubicación: Central de Carnes Guadalupe		
Localidad: Tunjuelito	UPZ: Venecia	
Barrio: Zona Industrial	Teléfonos 3205648821	
Correo electrónico para notificación*: Leonardomoralescadena@gmail.com		
Nombre propietario: Inversiones Horaca SAS		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☑ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 901510487-1	
Nombre representante legal: Leonardo Morales Cadena		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 1069745812	
Dirección de notificación: CL 45A Sur 66 78 Lc B15		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03412552		
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: Expendio o almacenamiento de carne y/o Productos Cárnicos Comestibles		
Tipo de establecimiento: Expendio de Carne y Productos Cárnicos comestibles		
Establecimiento autorizado: SI ☒ NO ☐		
Número de trabajadores: 4	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 7:00am - 12:00pm	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: Lunes a Sábado		

Tipo de productos que expende: Carne: Bovina ☒ Porcina ☐ Aves ☐ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☐
Otras especies: _____
Otro tipo de productos: SI ☐ NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

*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

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

Acta Número AS21S 006172

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (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. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: (1) se refuerza uso de plataforma de autoregulación. (2) Si hay productos objeto de cumbre-ción de rotulado (3) se entrega adhesivo 4263 de cumplimiento de calidad.

Por parte del establecimiento:

Yuby Marcela Rojas

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

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

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Luz Nelly Cárdenas J.	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 52424549	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniería de Alimentos	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Yuby Marcela Rojas	Nombre:
Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐	Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐
Número de documento: 53101049	Número de documento:
Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☒	Firma:
Firma: Yuby Marcela Rojas	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009

Acta Número AR01S019377

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

El presente instrumento se utiliza para el seguimiento del cumplimiento de lo establecido en la Ley 1335 de 2009 y debe ir anexo a las actas de Inspección, Vigilancia y Control.

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 735329	Número de Inscripción: 34434	Número de carpeta: 735329
Razón social: Inversiones Horaca SAS		
Nombre del establecimiento: American Beef Company		
NIT: 901510487 -DV. 1	Sede: Unica	
Dirección: CL 45A Sur 66 78 Lc B15		
Ubicación: Central de Carnes Guadalupe		
Localidad: Tunjuelito	UPZ: Venecia	
Barrio: Zona Industrial	Teléfonos 3205648821	
Correo electrónico para notificación* Leonardomoralescadena@gmail.com		
Nombre propietario: Inversiones Horaca SAS		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 901510487-1	
Nombre representante legal: Leonardo Morales Cadena		
Tpo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 1069745812	
Dirección de notificación: CL 45A Sur 66 78 Lc B15		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03412552		
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: Expendio almacenamiento de Carne y/o productos cárnicos comestibles		
Tipo de establecimiento: Expendio de Carne y productos cárnicos comestibles		
Número de trabajadores: 4	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 2:00am - 12:00pm	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: Lunes a Sabado		

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:		
Número y fecha de radicado en caso de que el motivo de la visita sea solicitud de interesado o asociado a PQR		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

C	CUMPLE	Cuando cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.C	NO CUMPLE	Cuando NO cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.A	NO APLICA	Cuando el aspecto a verificar no corresponde al objeto a vigilar

*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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009

Acta Número AR01S 019377

3. OBSERVACIONES

Ninguna. Acta Principal AS215006172

4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 del 2009 Si [X] No [ ]

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradoras y personas que intervinieron en la visita, hoy 20 del mes de noviembre del año 2022 en la Ciudad de Bogotá.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Luz Nelly Cárdenas S	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 52424549	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Yury Marcela Rojas	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 53040419	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Institución:
Firma: Yury Marcela Rojas	Firma:

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

NOTA 1: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 2 y 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual haré llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de cadena, la cual será la que ellos indiquen; el propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Autorizo a las autoridades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que queda registrado en la presente acta.

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"

Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del código de procedimiento civil.

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

Gobernación de CUNDINAMARCA	PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD GESTION DE LA SALUD PUBLICA ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Codigo: M-PDSA-GESP-SSP-FR-191 Version: 01 Fecha de Aprobación: 19/Ene/2017

CIUDAD: SILVANIA FECHA: 2 mes 12 ACTA N°: 25947193

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Marcelo Diaz

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [ ] C.E. [ ] NIT [V] Número de documento: 830903938

TELÉFONO: 3103304070 CORREO ELECTRÓNICO: NR

*DIRECCION DOMICILIO: Cr 2 #3-21 Fusagasuga

*MUNICIPIO DOMICILIO: SILVANIA *DEPARTAMENTO DOMICILIO: CUNDINAMARCA

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: Eduardo Diaz

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 11.236.934

*PLACA DEL TRANSPORTE: JLL 314 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: JLL 314

*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 [ ] CERDO [X] EMBUTIDOS/FIAMBRES [X] PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES CRUDOS [X]

OTRA ESPECIE [ ] Cual: —

*HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN: Lunes a Domingo 6 J *NUMERO DE TRABAJADORES (incluido conductor y auxiliares): 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCION		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCION		%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS				
		DESFAVORABLE				

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION:		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA 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

	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (*Resolución 3099/2010, 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, 1.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.*)	11	5,5	0	—
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	C La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
2	REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los equipos y utensilios (*Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3099/2010, 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. 15)*	11	5,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2, Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art.*	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.3 y parágrafo; Resolucion 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 calificacion del bloque corresponde al 11% del total del acta

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia Materia Prima *(Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1;*	11	5,5	0	C
5.2	Condiciones de transporte *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6*	11	5,5	0	C
5.3	Cadena de Frío *(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución*	13		0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35	La calificacion 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
100 %	X	FAVORABLE	80 -100%
		DESFAVORABLE	< 79,9%

El ítem que sino 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 preventiva sobre el

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO 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:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del responsable del vehículo:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia prevía lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 30 del mes de NOV del año 2022 en la Ciudad de SILVANIA

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ	NOMBRE:
CEDULA: 11.375.984	CEDULA:
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGA	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO	

RAGA E.U.

SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA

ACT. FPAL. DEL MANIPULA ALIMENT

CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS. EXPENDIO



CLAY EDILSON
CHARRY OLMOS
Identificación No.
82.395.014

VENCE: MES: 05 AÑO: 2023 COD. 051605

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

...RIZADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA
HABILITACION DSAAL-CMA-005-12-17

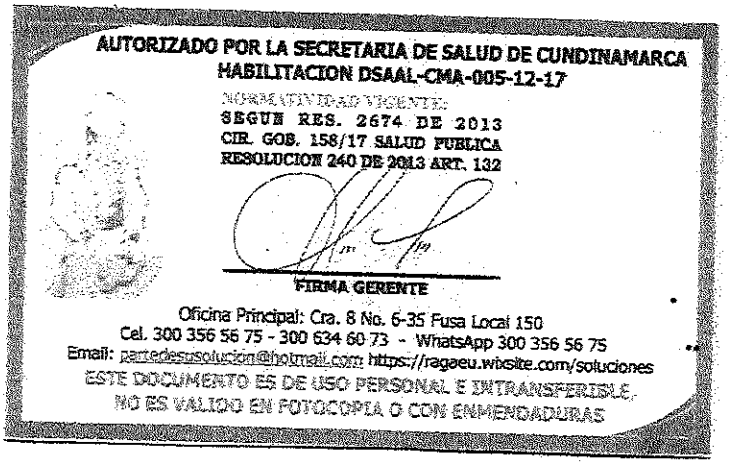
NORMATIVIDAD VIGENTE
SEGUN RES. 2674 DE 2013
CIR. GOB. 158/17 SALUD PUBLICA
RESOLUCION 240 DE 2013 ART. 132

FIRMA GERENTE

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 150
Cel. 300 356 56 75 - 300 634 60 73 - WhatsApp 300 356 56 75
Email: partedesuspulucion@hotmail.com https://ragaeu.wixsite.com/soluciones

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


RAGA E.U.
SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA
ACT. PPAL. DEL MANIPULA ALIMENTO
CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS. EXPENDIOS
GERARDO
ROLDAN MORENO
Identificación No.
11.256.937
VENCE: MES: 05 AÑO: 2023
Con. 051608
Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección
De Alimentos POR MODULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO


AUTORIZADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA
HABILITACION DSAAL-CMA-005-12-17
NORMATIVIDAD VIGENTE:
SEGUN RES. 2674 DE 2013
CIR. GOB. 158/17 SALUD PUBLICA
RESOLUCION 240 DE 2013 ART. 132
FIRMA GERENTE
Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 150
Cel. 300 356 56 75 - 300 634 60 73 - WhatsApp 300 356 56 75
Email: parredesusolucion@hotmail.com https://ragaeu.wixsite.com/soluciones
ESTE DOCUMENTO ES DE USO PERSONAL E INTRANSFERIBLE.
NO ES VALIDO EN FOTOCOPIA O CON ENMENDADURAS

RAGA E.U.

SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA

ACT. PPAL. DEL MANIPULA ALIMENTOS

CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS.



DIEGO FERNANDO GARCIA SARRIA

Identificación No. 94.361.518

VENCE: MES: 01 AÑO: 2023 CON: 012004

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

LA EMPRESA HARÁ MENSUALMENTE EL REPORTE A LA GOBERNACIÓN COMO EMPRESA CAPACITADORA CON UN CRONOGRAMA ESTABLECIDO

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

FIRMA GERENTE

Oficina Principal: Cra. 8 No. 8-35 Pusa Local 150
Tel. 1-873 0417 - Cel. 310 788 3912 - WhatsApp 301 472 79 23
Email: pazdesusolucion@hotmail.com https://ragaeu.wixsite.com/soluciones

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

RAGA E.U.

SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA

ACT. PPAL. DEL MANIPULA ALIMENTOS

CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS.



MAGNOLIA
MOLINA LOZANO
Identificación No.
40.770.150

VENCE: MES: 01 AÑO: 2023

COD 032001

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

LA EMPRESA HARÁ MENSUALMENTE EL REPORTE A LA GOBERNACIÓN
COMO EMPRESA CAPACITADORA CON UN CRONOGRAMA ESTABLECIDO



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

FIRMA GERENTE

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 150
Tel. 1-873 0417 - Cel. 310 788 3912 - WhatsApp 301 472 79 23
Email: paredes.solucion@hotmail.com https://ragaeu.wixsite.com/soluciones

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

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

CIUDAD: Fusagasuga | FECHA: 25/01/2023 | ACTA N°: A.0026

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Fqga

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Inversiones Lukania limitada

CÉDULA / NIT: 900080415-1 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2F2909000804151

*NOMBRE COMERCIAL: Inversiones Lukania limitada

*DIRECCIÓN: Avd Palmas 7a-90 | MATRÍCULA MERCANTIL: 0159415

*DEPARTAMENTO: cund | *MUNICIPIO: Fqga

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

Otro [ ] Cuál: Luxemburgo

TELÉFONOS: 3102889906 | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: inversioneslukania@gmail.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Inversiones Lukania limitada

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 900080415-1

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Carlos Felipe Hogallan

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

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Avd Palmas N 7a-90

*DEPARTAMENTO: cund | *MUNICIPIO: Fqga

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: lune - Domingo | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

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

Otras especies: _____

EXPENDE OTRO TIPO DEPRODUCTOS: SI [ ] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año 18. oct. 2022	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMAINSPECCIÓN	69.5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		PENDIENTE			
		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

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

Powered by CamScanner

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

Powered by CamScanner

2.2	**Condiciones de los equipos de conservación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 36, Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.1 Literal e. Artículo 66, Numeral 6, 7. Artículo 67, Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129, Numerales 1, 6, 7. Artículo 130, Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24, Numerales 1.5, 2.1. Artículo 54, Numerales 7, 8. Artículo 55, Numerales 25, 26, 27)*	(6)	3	0	C
2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	(1)	0,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, 3.16, Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Artículo 17, Numeral 16, Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14, Artículo 16, Numeral 16, Artículo 55, Numeral 21.2)*	6	3	(0)	No se evidencia acciones preventivas y correctivas en caso de accidente o enfermedad susceptible a transmitirse. C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 1, Artículo 67, Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14)	(2)	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19, Artículo 67, Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 3, Artículo 17, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 3, Artículo 16, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	(6)	3	0	C
3.4	**Dotación personal.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17, Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16, Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	(5)	2,5	0	C

Powered by CamScanner

3.5	**Educación y Capacitación.** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	3	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**Recepción de materia prima.** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6	3	0	C
4.2	**Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3	1,5	0	C
4.3	**Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31)	3	1,5	0	NA C
4.4	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8. Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32)	7			C
4.5	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)*	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

Powered by CamScanner

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)*	(6)	3	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2,4; Artículo 55: Numeral 20, 32)*	(3)	1,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)*	(5)	2,5	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)*	6	(3)	0	implementar Programa de acciones Preventivos y correctivos. C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Articulo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)*	(6)	3	0	C
5.6	**Soportes documentales.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)*	2	(1)	0	Diligenciar Formatos C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

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

Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 (Feb) Enero del año 2023 en la Ciudad de Fqqa.

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 Escobar	NOMBRE:
CÉDULA: 82375398	CÉDULA:
CARGO: Tec Area Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: Alcaldia de Fqqa	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Marcela Pacheco	FIRMA:
NOMBRE: Marcela Pacheco	NOMBRE:
CÉDULA: 39,625,128	CÉDULA:
CARGO: Administradora	CARGO:

Powered by CamScanner

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

CIUDAD: Fusagasuga | FECHA (día / mes /año): 07. 02. 2023 | ACTA N°: 4.0025

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Fsga

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Inversiones Lukania Limitada

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 900380415-1

TELÉFONO: 310.288 9906 | CORREO ELECTRÓNICO: Inversioneslukania@gmail.com

*DIRECCIÓN DOMICILIO: Calle 8 N. 9-84

*MUNICIPIO DOMICILIO: Fusagasuga | *DEPARTAMENTO DOMICILIO: Cundinamarca

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: Edgar Armando Bolivar

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1.069.717.123

*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 ULTIMA INSPECCIÓN (día / mes /año)				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
29. 09. 2022		FAVORABLE			%
		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 PRACTICA 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

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

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

C

Powered by 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 Frio *(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 65 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4)*	13	[illegible]	0	C

Powered by 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	
100 %	X	FAVORABLE	80 -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 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.
		DESFAVORABLE	< 79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO 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:

N/

Por parte del responsable del vehículo:

N/

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 07 del mes de Febrero del año 2023 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 Escobar H	NOMBRE:
CÉDULA: 82395398	CÉDULA:
CARGO: Ter. Area Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: Alcaldía de Fsga	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO	
FIRMA: Marcela Pachon	FIRMA:
NOMBRE: Marcela Pachon	NOMBRE:
CÉDULA: 39,625,128 Fsga.	CÉDULA:
CARGO: Administradora	CARGO:

Powered by CamScanner

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

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

UNIVERSIDAD DE LA SALLE

CERTIFICA QUE:

MARCELA PACHON

Documento No: 39.625.128

Asistió a la capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos con una intensidad de 10 Horas, de acuerdo a la normatividad vigente y en la cual se trataron los siguientes temas:

1. TERMINOLOGÍA BÁSICA
2. LOS ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
3. INOCUIDAD ALIMENTARIA
4. DESCOMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
5. LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA´s)
7. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPOS, UTENSILIOS, ÁREAS DE ELABORACIÓN)
9. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DURANTE EL PROCESO)
10. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
11. NORMATIVIDAD VIGENTE
12. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
13. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y RIESGOS
14. PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO
15. REQUISITOS PARA SECTORES ESPECÍFICOS: BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VENTAS EN LA VÍA PUBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

Fecha de Expedición: 29-SEPT-2022

Marcela Pachon
39625128

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

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

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

6 febrero/2023

Marcela María Pachón Maldonado
CC 39625129

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

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

Rm 2652.

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: MARCELA PACHON

DOCUMENTO: 39.625.128

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE:

D	M	A
29	09	23

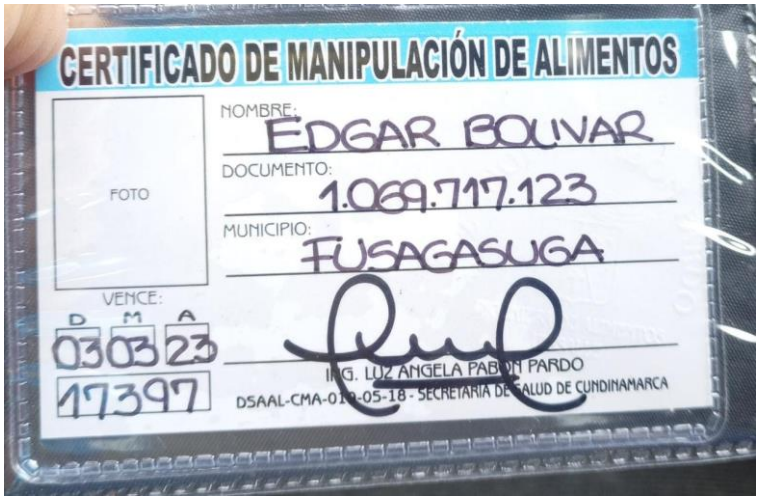
18377

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO

DSAAL-CMA-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

Powered by 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 AS05S 001911

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

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

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

Razón social: MAKRO SUPERMAYORISTA SAS

Nombre del establecimiento: TIENDA MAKRO VILLA DEL RIO SUPERMAYORISTA

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

Dirección: KR 63 57B 74 SUR

Ubicación: NO APLICA

Localidad: CIUDAD BOLIVAR | UPZ: ARBORIZADORA

Barrio: SAN CAYETANO | Teléfonos 6781616

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

Nombre propietario: MAKRO SUPERMAYORISTA SAS

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

Nombre representante legal: ARNOUD JAN VAN WINGERDE

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☒ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número documento: 975418

Dirección de notificación: CL 192 19 12

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 01554255

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: SUPERMERCADOS, HIPERMERCADOS, GRANDES SUPERFICIES

Tipo de establecimiento: HIPERMERCADO

Número de trabajadores: 63 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 8:00 AM - 8:00 PM

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos 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	Se evidencia espacio en puerta en la parte inferior en el área de recibo donde no garantiza la hermeticidad, en el area de residuos reciclables se evidencia malla suelta en la puerta. C
1.2 **Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X 1	0	Se evidencia en la parte baja de paredes de corredores en zonas de cuartos frios superficies con deterioro, en zona de recibo se evidencia grieta y desprendimiento de pintura en pared. en punto de venta se observa deterioro en el material de unión de juntas de placas de contrapiso C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	X 1	0	Se evidencia ausencia de laminas del techo del area de aseo en zona de bodega C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3	X 1,5	0	En las instalaciones sanitarias del area de pre-alistamiento frutver se evidencia que no hay dotación para el secado de manos y en baño de mujeres en el segundo piso se encuentra fuera de servicio equipo para secado de manos C
1.5 **Distribución y áreas** (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2	X 1	0	NO se evidencia separación de área de horneo productos de panaderia al publico y/o división suficiente entre areas C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			55	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	X 1,5	0	Se evidencia en area de venta nevera de refrigeración productos rica empaque suelto, el congelador horizontal productos fazenda presenta marco de puerta rota, se evidencian algunas estibas en area de alimentos con superficie de difícil limpieza y desinfección C
2.2 **Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios** (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	X 3	1,5	0	Presenta programa de mantenimiento inspección y monitoreo de equipos y utensilios, cuenta con certificado de calibración de termometros C
2.3 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	X 4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8.5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X 5	2,5	0	No se evidencian heridas ni afecciones en piel en cada uno de los empleados ni en unas, implementan medidas preventivas y correctivas por estado de salud y ausentismo del personal C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 2	1	0	El establecimiento cuenta con los certificados medicos de los empleados con fecha vigente donde consta la aptitud de estos para manipular alimentos C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	6	X 3	0	Se evidencia en área de horneo de productos de panadería que no cuentan con lavamanos de accionamiento no manual ni dotación para higiene de manos C

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

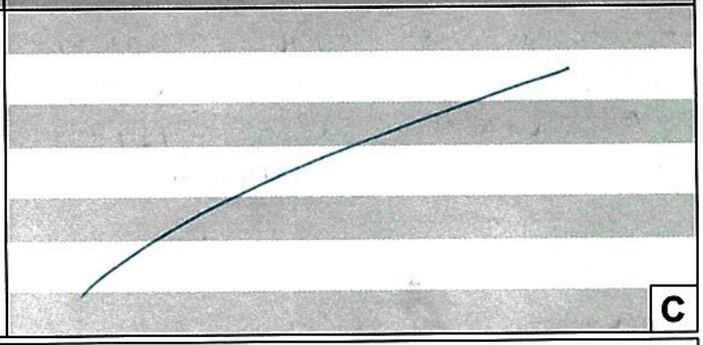
CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X 3	1,5	0	Presentan soporte de capacitación continua y permanente en manipulación de alimentos con fecha vigente C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13	La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

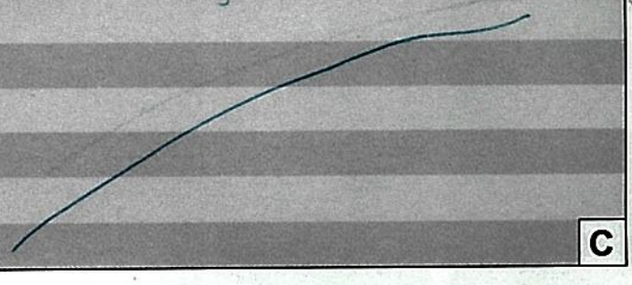
4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 4	2	0	C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X 7		0	C
4.3 **Control de proceso** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	X 3	1,5	0	C
4.4 **Operaciones de envasado y embalaje** (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	X 3	1,5	0	C

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.)	X 4	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.)	X 4	2	0	Presenta certificado de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable Fecha 27-12-2022 DULCASA S.A.S C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2	X 1	0	Se evidencia en la salida del muelle de recibo y en área de almacenamiento de residuos carcamos con acumulación de material solido dificultando la evacuación de aguas residuales 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	se evidencian contenedores para la disposición temporal de residuos solidos sin tapa en la zona del muelle y en los puntos de pago C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 7		0	certificado de fumigación 16-01-2023  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	X 2	0	Se evidencian procedimientos deficientes de limpieza en el piso y en pasillos en puntos muertos en el area de bodega, Se observa en empaques de nevera de refrigeración de productos carnicos acumulación de residuos solidos **C**
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	x 1,5	1 0	Cuentan con plan de saneamiento escrito completo, Pero se evidencian inconsistencias en el diligenciamiento de los registrul de control **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			76.5	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	X 2,5	0	Se evidencia en area de archivo utensilios de exhibición en desuso almacenamiento desordenado y en esta area no hay separación arcade a pisos y paredes **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.)	X 10	5	0	**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.)	X 5	2,5	0	**C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			0	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 AS05S 001911

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
82		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 acuerdo 570 de 2014 sobre la prohibición de venta de alcohol industrial y antiséptico a menores de edad, se anexa acta de espacio libre de humo, Persona que atiende la visita por error colora hombre en el espacio para la autoridad sanitaria

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 24 del mes de ENERO del año 2023 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: laura valeria Abril pinzón / Edgar Arroyo Rodriguez	Nombre: José Fernando León Díaz / Elena Arroyo
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC CC
Número de documento: 1031176992 5241C081	Número de documento: CYCTEC 52353137
Profesión u oficio: Medica veterinaria / Inspector de Alimentos	Profesión u oficio: Tecnico Agente Tecnico Area salud
Firma:	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre: EDGAR O	Nombre: EDGAR ORLANDO SIZA MORALES
Tipo de documento:	Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:	Número de documento: 79798910
Profesión u oficio:	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☑
Firma:	Firma:

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, 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

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