CUADRO CONTROL DE PROVEEDORES					
NOMBRE DE PROVEEDOR	**PRODUCTOS**	**FECHA DE CONCEPCO SANITARIO ESTABLECIMIENTO**	**FECHA DE VENCIMIENTO DE CONCEPTO ESTABLECIMIENTO**	**FECHA DE CONCEPTO SANITARIO DEL VEHICULO**	**FECHA VENCIMIENTO CONCEPTO SANITARIO DEL VEHÍCULO**
D’ CARNES PREMIUM	CARNE, PESCADOS Y LÁCTEOS	12-01-2022	12-01-2023	15/12/2021	15/12/2022
MAKRO	ABARROTES	12-01-2022	12-01-2023	-	-
JHON JAIRO SANCHEZ	FRUTAS Y VERDURAS	18-02-2022	18-02-2023	15/12/2021	15/06/2022
PANADERIA PAN JOEL	PRODUCTOS DE PANADERIA	26-11-2021	26-11-2022	NA	NA
COMERCIALIZADORA FROZEN	PULPA DE FRUTA	19-11-2021	19-11-2022	19-11-2021	19-11-2021
PRODUCTOS LÁCTEOS EL RECREO	PRODUCTOS LÁCTEOS	20-01-2022	20-01-2023	14-02-2022	14/02/2023

PROVEEDOR DE CARNES, POLLO Y PESCADO.



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 AS21E 700394

E.S.E.: INTEGRAN CENTRO ORIENTE | Fecha: DD 01 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 400295	Número de Inscripción: 13287	Número de carpeta: 400295
Razón social: NO APLICA		
Nombre del establecimiento: EL CERDITO DE CECI		
NIT: 21203769 DV 3	Sede: UNICA	
Dirección: KR 620 57D - 64 SUR		
Ubicación: NO APLICA		
Localidad: KENNEDY	UPZ: CARVAJAL	
Barrio: GUADALUPE	Teléfonos 7100582 / 3134320112	
Correo electrónico para notificación* ELCERDITODECECI.CONTACTO@GMAIL.COM		
Nombre propietario: CECILIA PAEZ LIZARAZO		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 21203769	
Nombre representante legal: NO APLICA		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: NO APLICA	
Dirección de notificación: KR 620 57D 64 SUR		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐	00918756	
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Intervención: EXPENDIO CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE CARNE		
Establecimiento autorizado: SI ☒ NO ☐		
Número de trabajadores: 1	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 1:00 AM - 10:00 AM	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: LUNES A SABADO		
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 AAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	24 09 2020	Favorable	☐		
		Favorable con requerimientos	☒	82	%
		Desfavorable	☐		

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

Invima
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 expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21E 700394

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
86,5		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. 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	☐
astrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa normatividad sanitaria vigente para cumplimiento Res 240/2013, decreto 1500/2007.

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 12 del mes de 01 del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
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: Angela Paola Moreno S.	Nombre:
Tipo de documento: C.C	Tipo de documento:
Número de documento: 1032424788	Número de documento:
Profesión u oficio: Medico veterinario	Profesión u oficio:
Firma: Angela P. Moreno	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Jennifer Alexandra Vallejos	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: 52982026	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma:	

Impresión: Secretaría Distrital de Salud - Subdirección Inspección, Vigilancia y Control Sanitario

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

Invima
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 establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06E502242

SECRETARIA DE SALUD

Subred: CENTRO ORIENTE Número de Inscripción: NO TIENE

Unidad de Servicios de Salud: CENTRO ORIENTE Número de Carpeta:

Fecha: 26 05 2021 Número de Inscripción: NO TIENE

Tipo de establecimiento: Dador de frío [X] Almacenamiento a temperatura ambiente [ ]

CÉDULA ESTABLECIMIENTO

Razón social: COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS

Nombre del establecimiento: COMERCIALIZADORA FRESMAR 02

NIT: 900481902-6 Sede: SEDE 02

Dirección: KR 24 22 20 Localidad: MARTIRES

UPZ: LA SABANA Teléfono 1 7447914 Teléfono 2: 3217961123

Barrio: SANTA MENDOZA Correo electronico: SANTAMENDOZA@FRESMAR.COM

Nombre propietario: COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS

Tipo de documento: C. C. [ ] C. E. [ ] NIT [X] Número documento: 900481902-6

Nombre representante legal: RICARDO ALBERTO CANO SALAZAR

Tipo de documento: C. C. [X] C. E [ ] Número documento: 10113025

Persona que atiende la visita: FRANCY ANDREA CORREO CASTILLO Cargo: ADMINISTRADOR

Tipo de documento: C. C. [X] C. E. [ ] Número documento: 80070181

Dirección de notificación: KR 24 22 20

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ]

Número matrícula mercantil del establecimiento: 02306460

La matrícula mercantil del establecimiento está actualizada: SI [X] NO [ ]

Línea de intervención: ALIMENTOS INOCUOS Y SEGUROS Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE PESCADO Y PRODUCTOS DE MAR

Intervención: DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Número de trabajadores: 12 Horario: diurno [X] nocturno [ ] 24 horas [ ] otro: _____

Días de funcionamiento: lunes a viernes [ ] domingo a domingo [ ] fin de semana [ ] otro: LUNES A SABADO

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DIA	MES	AÑO			% De cumplimiento de la última inspección	
	26	04	2021	Favorable	[ ]		40,5%
				Favorable con requerimientos	[ ]		
				Desfavorable	[X]		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación	[X]	Solicitud del interesado	[ ]	Asociada a peticiones, quejas y reclamos	[ ]
Solicitud oficial	[ ]	Evento de interés en salud pública	[ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	[ ]

Otro: [ ] Especifique:

		EVALUACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

Imprimir Subtracción Ingreso Sanitario SDS

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

Invima

Alcaldía de Bogotá

Escaneado con CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO	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.
81%		Favorable	90-100%	
	X	Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	Ninguna
Número del acta de toma de muestras	No Aplica

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

Si ☐ No ☒

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se Anexan 08 Actas de Verificación de retiro de unicas referencias en el momento de la visita, se socializa a 17 personas en medidas de bioseguridad y se informa sobre el proceso de autorregulación e inscripción del establecimiento en la pagina www.saludcapital.gov.co

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 18 del mes de 05 del año 2021 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.

FUNCIONARIO DE SALUD (1)		FUNCIONARIO DE SALUD (2)	
Nombre:	Jeyanira Carrillo Herrera	Nombre:	Elsa Garay
Tipo de documento:	CC	Tipo de documento:	CC
Número de documento:	51937992	Número de documento:	39 [illegible]
Cargo:	Ing Alimentos	Cargo:	PE SO
Firma:		Firma:	
PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA		**TESTIGO**	
Nombre:	Elmer Andres Romero Castillo	Nombre:	
Tipo de documento:	C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐	Tipo de documento:	
Número de documento:	80 [illegible] 18	Número de documento:	
Cargo:	Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:	
Firma:			

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

Invima
Alcaldía de Bogotá
Escaneado con CamS

Oficina Virtual

Invima

Oficina Virtual Invima

CARNE DE POLLO

Nombre: POLLO EXTRA COLOMBIANO SAS

E-mail: polloextracolombianosas@gmail.com

Fecha de creación:2021-11-03 10:25:34

Trámite - Visitas y certificaciones de capacidad: Plantas De Beneficio
Nombre de Titular, Representante legal o Apoderado: FREDY CARDENAS GARZON
Número de cédula: 3216334
Razón Social: POLLO EXTRA COLOMBIANO SAS
NIT: 900938018
Forma de Pago: PSE
Número de Consignación: 1178908689
Valor de Consignación: 2350943
Dirección: CALLE 22 66A 38
Departamento: CUNDINAMARCA
Ciudad: FUSAGASUGA
Numero de Folios: 10
Número telefónico: 3208400204

DOCUMENTOS SEGÚN RESOLUCIÓN 2021043230

De acuerdo a los requerimientos de la Ley 1581 de

Detalles del trámite

Actualizar esta pagina

ID de seguimiento:	WD3-B23-275W
trámite Numero :	250915
Estado del trámite:	Nuevo
Creado en:	2021-11-03 10:25:34
Actualizado:	2021-11-03 10:25:34
Categoria:	Visitas y Certificaciones de Capacidad
Respuestas:	0

Cambiar estado :

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS ESPECIALES DE BENEFICIO DE AVES BAJO DECRETO 1975 DE 2019 Y RESOLUCIÓN 2019049081 DE 2019	
	Código: INS-INS-FOR-08	Versión: 01

Ciudad y fecha: FUSAGASUGA 3, 4 Y 5 DE NOVIEMBRE DE 2020

I. IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales: Razón Social:	POLLO ENTRA COLOMBIANO SAS	Código:	130540	Cédula o NIT:	900136019-3
Dirección:	CALLE 22 # 66A - 38	Municipio:	FUSAGASUGA	Departamento:	CUNDINAMARCA
Teléfonos:	320 439 22 10 / 620 840 02 08	E- mail:			
Representante Legal:	FREDY CARDENAS GARZON	Cuenta con área de almacenamiento (Si o NO):		SI	
Datos de producción:					
Numero de Turnos por día:	1	Días y horarios de proceso:	DOMINGO A VIERNES 6:00 a.m. a 6:00 p.m.		
Cuenta con certificacion HACCP:	NO	Volumen de beneficio /día:	3000 aves/día		
Capacidad instalada PBA (N° aves):	3000	Capacidad de almacenamiento para producto refrigerado (Ton):	11 toneladas		
Volumen de despreso /día:	100	Capacidad de almacenamiento para Producto Congelado (Ton):	NA		

II. OBJETO DE LA VISITA :

Equipo de Trabajo Territorial:	CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio No:	1016-18661-20
Objetivo de la visita:	de Inspección, Vigilancia y Control bajo decreto 1975 de 2019 y Resolucion 2019049081 de 2019, con enfoque de riesgo		

III. FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Nombre:	JORGE IVAN AMAYA BORBÓN	Nombre:	DIEGO ALBERTO MENDEZ MEIRA
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	CONTRATISTA
Grupo o Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS GTTO02	Grupo o Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS GTTO02
Nombre:		Nombre:	
Cargo:		Cargo:	
Grupo o Dependencia:		Grupo o Dependencia:	

IV. ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA:

Nombre:	SOL INALAYER HERNANDEZ	Nombre:	DIXON EDISON RODRIGUEZ RUEDA
Cargo:	ADMINISTRADORA	Cargo:	MEDICO VETERINARIO PBA
Nombre:	FREDY CARDENAS GARZON	Nombre:	
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo:	

V. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC

Fecha de la visita anterior:	21,22 Y 23 DE SEPTIEMBRE DE 2020	Porcentaje obtenido:	76,80%
Concepto obtenido:	FAVORABLE CON OBSERVACIONES		

VI. EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque (A) cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimientos (AR)	Marque (AR) cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque (I) cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

VII. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR 1. ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	Eval. Valor	Factor	Calif. Definitiva	Observaciones
1.1	Localización y acceso	A	3	3	

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS ESPECIALES DE BENEFICIO DE Aves BAJO DECRETO 1975 DE 2019 Y RESOLUCIÓN 2019048021 DE 2019	
	Código: IVC-FRM-INS-039 Versión: 00	Fecha de Emisión: 12/11/2019

4. INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	Eval. Valor	Factor	Calif. Definitiva	Observaciones
4.1 Asignación de inspección oficial y auxiliar*	A	2	2	
4.2 Instalaciones para la inspección ante mortem	A	3	3	
4.3 Procedimientos de manejo y disposición de animales de acuerdo a los dictámenes de la inspección ante mortem	A	4	4	
4.4 Instalaciones para la inspección post mortem	A	3	3	
4.5 Procedimientos de manejo y disposición de productos de acuerdo a los dictámenes de la inspección post mortem	A	4	4	
TOTAL BLOQUE		16	16	

5. VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO	Eval. Valor	Factor	Calif. Definitiva	Observaciones
5.1 Vida útil de Los productos	AR	5	2,5	Falta estudio de vida útil de las mermeladas
5.2 Guía de despacho de productos	A	4	4	
5.3 Rotulado del producto	AR	3	1,5	La planta no cumple con la rotulación para la botellina de pollo. Se observa solamente lote y fecha de vencimiento
5.4 Transporte producto terminado	A	6	6	
5.5 Control del producto y del proceso*	A	8	8	
TOTAL BLOQUE		29	29,5	
PUNTAJE FINAL		203	384	

* Items que al ser calificados con inaceptable "I" arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

** Para el diligenciamiento manual del acta, tener en cuenta que el valor de cada criterio del Factor Beneficio con Desarrollo arroja un **0,85** y Beneficio sin Desarrollo arroja un **0,53**

VII. OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

IX. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	CALIFICACIÓN MÁXIMA	CALIFICACIÓN OBTENIDA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	114	93	81,57%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE	14	9	67,00%
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	61	49	80,65%
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	16	16	100,00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	29	24	82,76%
TOTAL	**280**	**188**	**82,75%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: **82,75%**

CONCEPTO: **FAVORABLE CON OBSERVACIONES**

Nota: El incumplimiento dentro de las competencias del predio evita podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

X. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Les estudios de vida útil, nos encontramos realizando actividades para ver mejor opción.

XI. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma	Firma
JORGE IVAN ZAMBRANO BORRERO	DIEGO ALBERTO MENDEZ NEIRA
Nombre	Nombre
79.388.684	80.034.532
Cédula	Cedula
PROFESIONAL UNIVERSITARIO	CONTRATISTA
Cargo	Cargo

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS ESPECIALES DE BENEFICIO DE AVES BAJO DECRETO 1975 DE 2019 Y RESOLUCIÓN 2019040091 DE 2019	
	Código: INS-INS-FM128	Versión: 05

Firma	Firma
Nombre	Nombre
Cédula	Cédula
Cargo	Cargo

XII. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma	Firma
Nombre: SOL MALAVER HERNANDEZ	Nombre: DIXON EDISON RODRIGUEZ SUESCA
Cédula: 1.069.713.271	Cédula: 1.033.745.573
Cargo: ADMINISTRADORA	Cargo: MEDICO VETERINARIO PBA

Firma	Firma
Nombre	Nombre
Cédula	Cédula
Cargo	Cargo

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el Invima habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext. 3605. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción, y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del Invima.

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ Secretaría de Salud	CONSTANCIA AUTORIZACIÓN SANITARIA	Juntos Sí podemos Fusagasugá

La Entidad Territorial de Salud de Fusasgugá, informa que el establecimiento **D'CARNES PREMIUM SAS**, ubicado en la Carrera 6 No. 17-95, en el Munipio de Fusagsugá del Departamento de Cundinamarca con código de inscripción 2529080086467 dedicado al Expendio de Carne y Productos Cárnicos Comestible cumple con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios, y se otorga la

AUTORIZACIÓN SANITARIA

Según Formato diagnóstico cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, realizado el día 25 de noviembre de 2019, por la Entidad Territorial de Salud de Fusagsugá.

ESTE DOCUMENTO ES VÁLIDO ÚNICAMENTE EN SU ORIGINAL

Fusagasugá, Cundinamarca, 27 de noviembre de 2019

NANCY ROCIO ROJAS SANTAMARÍA
Secretaria de Salud de Fusagasugá

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

SAMAV&COM

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA
CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Fusagasugá, 24 de mayo de 2021

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Reciban un cordial saludo.

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura 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.

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

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20210514	CLAY EDILSON CHARRY OLMOS	82.395.014

Cordialmente,

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINESS

Viviana Correa Morales.

VIVIANA CORREA MORALES
Administradora de Empresas
Auditor Interno B.P.M-HACCP e ISO 22000:2005

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

...o Rozo Garcia – MD
... Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

25 mayo/2021
Clay Fabian Charry Olmos
cc 1023950114

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

Dr. Carlos A. Rozo G
MEDICO CIRUJANO
Registro 2652

Rm 2652

Bacterióloga sección: Karen P. Osorio
TP 1128061744

Parasitología

Coprológico

Consistencia:	Blanda
Color:	Amarilla
Almidones.	++
Flora Bacteriana:	Normal
Resultado.	No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga sección: Karen P Osorio
TP 1128061744

MEDSALUD IPS

Sociedad Medica de Especialistas Diagnostico e Imagenologia MEDSALUD

PACIENTE CLAY EDILSON CHARRY OLMOS
EDAD:
CEDULA : 82395014

FECHA 24/05/2021

Prueba	Resultado	Unidad	Valor de Referencia

Microbiologia

Examen Directo para hongos -KOH-

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

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:	
FRESCO	
BACTERIAS	ESCASAS
LEUCOCITOS	1-2 XC
GRAM	
COCOS GRAM POSITIVOS	+

Bacterióloga sección: Karen P Osorio
TP 1128061744

Parasitologia

Coprológico

Consistencia:	Blanda
Color:	Amarilla
Almidones.	++
Flora Bacteriana:	Normal
Resultado.	No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga sección: Karen P Osorio
TP 1128061744

invima	PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD GESTION DE LA SALUD PUBLICA	Código: M-FDS-GSP-VSP-FR-101
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 19/Ene/2017

CIUDAD: SILVANIA FECHA: 15 12 21 ACTA N°: 2574329938

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Boccelotti S.A

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 890903938

TELÉFONO: 3103304070 CORREO ELECTRÓNICO: —

*DIRECCIÓN DOMICILIO: CALLE 2 # 3-21

*MUNICIPIO DOMICILIO: FUSAGASUGA *DEPARTAMENTO DOMICILIO: CUNDINAMARCA

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: EDGARDO ROJAS

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 11256937

*PLACA DEL TRANSPORTE: JJJ-314 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: JJJ-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 [X] CERDO [ ] BOVINO/BUFALINOS [X] PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) [ ]

OTRA ESPECIE [ ] Cuál: —

*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN: LUNES A DOMINGO

*NÚMERO DE TRABAJADORES (Incluyendo conductor y auxiliares): 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO: [ ] Especifique:

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

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

I	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

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	
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. [illegible]*	11	5,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 68 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. [illegible]*	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;*	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*	11	5,5	0	C
5.3	Cadena de Frio *(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3; Resolución*	13		0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO.		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
		DESFAVORABLE	< 79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS:	4
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS:	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si: | No: X | Cual: [illegible]

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

VALIDO X 5 MESES

Por parte del responsable del vehículo:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de DIC. del año 2021 en la Ciudad de SILVANIA

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ	NOMBRE:
CÉDULA: 11.375.954	CÉDULA:
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGA	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHICULO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

Fusagasugá, enero 20 de 2022

Señores:
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CIR. 158/17 SEC. SALUD CUND. SECTOR: CARNES, PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES, DERIVADOS CARNICOS – RESOLUCION 240 - 2013

Relaciono el personal asistente, año en curso, según actividad.

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	CAL.
012002	MAGNOLIA MOLINA LOZANO	40.770.150	95%

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN: SEGÚN CIRCULAR 158/2017

Se asignaron: fechas de cada módulo, y la certificación cuando aprobamos más del 90% de los 2 módulos hasta completar 10 horas año calendario 2022, (circular 158/17).

No. de Módulos	H. Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
Dos (2)	nueve (9)	Uno (1)	Diez (10)

Sección I: Legislación aplicable.

1.1 Disposiciones generales

1.2 Definiciones generales

Sección II: Almacenamiento, expendio y transporte.

2.1 Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles

2.2 Requisitos especificos de los expendios

2.3 Transporte de carne y productos cárnicos comestibles

2.4 Requisitos de los utensilios

2.5 Requisitos de los productos

2.6 Requisitos de los manipuladores

2.7 Inscripción de establecimientos ante las DTS

2.8 Autorización sanitaria de transporte

Sección III: Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.

3.1 Inspección, vigilancia y control y régimen sancionatorio

3.2 Revisión y actualización

3.3 Anexos

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA CIRCULAR 158 DE 2017, RESOLUCION 240 DE 2013 Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE, DE LA SECRETARIA DE SALUD CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE

GERENTE

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 012001

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. 6-35 Fusa Local 150
Tel. 1-873 0417 - Cel. 310 788 3912 - WhatsApp 301 472 79 23
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

RAGA E.U.

DESDE HACE 10 AÑOS APORTAMOS SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA

HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA GOBERNACION DE CUNO
CODIGO DSAAL-CMA-005-12-17

Fusagasugá, enero 20 de 2022

Señores:
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CIR. 158/17 SEC. SALUD CUND. SECTOR: CARNES, PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES, DERIVADOS CARNICOS – RESOLUCION 240 - 2013

Relaciono el personal asistente, año en curso, según actividad.

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	CAL.
012001	DIEGO FERNANDO GARCIA SARRIA	94.361.518	95%

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN: SEGÚN CIRCULAR 158/2017

Se asignaron: fechas de cada módulo, y la certificación cuando aprobamos más del 90% de los 2 módulos hasta completar 10 horas año calendario 2022, (circular 158/17).

No. de Módulos	H. Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
Dos (2)	nueve (9)	Uno (1)	Diez (10)

Sección I: Legislación aplicable.

1.1 Disposiciones generales

1.2 Definiciones generales

Sección II: Almacenamiento, expendio y transporte.

2.1 Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles

2.2 Requisitos específicos de los expendios

2.3 Transporte de carne y productos cárnicos comestibles

2.4 Requisitos de los utensilios

2.5 Requisitos de los productos

2.6 Requisitos de los manipuladores

2.7 Inscripción de establecimientos ante las DTS

2.8 Autorización sanitaria de transporte

Sección III. Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.

3.1 Inspección, vigilancia y control y régimen sancionatorio

3.2 Revisión y actualización

3.3 Anexos

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA CIRCULAR 158 DE 2017, RESOLUCION 240 DE 2013 Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE, DE LA SECRETARIA DE SALUD CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE

GERENTE

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 Cod. 012001

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 2012

CIR. GOB. 158/17 SALUD PUBLICA

RESOLUCION 240 DE 2013

FIRMA GERENTE

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Pisa Local 150

Tel. 1-873 0417 - Cel. 310 788 3912 - WhatsApp 301 472 79 23

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

PROVEEDOR DE FRUTAS Y VERDURAS



Invima

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

CIUDAD: Fusagasugá | FECHA: 18-02-2022 | ACTA Nº: 10-0075

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

*RAZÓN SOCIAL: Jhon Jairo Sanchez
*CÉDULA / NIT: 11389843-2 | *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 25290113898 43
*NOMBRE COMERCIAL: Supermercado SAS.
*DIRECCIÓN: Cra 6 # 17-97 | MATRICULA MERCANTIL: 00910072
*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasugá
Barrio [X] Vereda [ ] Corregimiento [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: Balmoral
TELÉFONOS: 3115695046 | FAX: —
CORREO ELECTRÓNICO: jhonjairosanchez38@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jhon Jairo Sanchez
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 11389843
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Jhon Jairo Sanchez
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 11389843
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 6 # 17-97
*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasugá
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:30AM-8PM Lun-Dom | NUMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 19.05.2022

FAVORABLE	
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
DESFAVORABLE	

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 90.5 %

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Localización y construcción.** (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1. 2.)	(2)	1	0	—	C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1. 1.1, 1.3, 1.4. Numeral 3. 2.1, 2.2. Art. 31 Numeral 1. 2.)	1,5	(1)	0	Se evidencian las paredes percudidas y sin pintar	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	(1)	0	Se observa la Polucion y Suciedad Techos y sin Pintar.	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Art. 31 Numeral 1. 2.)	(2)	1	0	—	C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Art. 8 Numeral 2.3, 2.5. Art. 31 Numeral 1. 2.)	(2)	1	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	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** (Resolución 2674 de 2013, Art. 5 Art. 10 Numeral 2.3, Art. 19 Numeral 3.1, 3.2 y 3.3, Art. 31 Numeral 1, 2, 3.)	6		0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 8 y 10, Artículo 24, Artículo 26, Numeral 9 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	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 aparente (afecciones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 2, 5, Artículo 14, Numeral 1(c))	6	0	0	Las personas que atienden al establecimiento se encuentran bien de salud pero no se evidencia plan de contingencia en caso que los presenten afectados y que se deben tomar C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3		0	C
3.3	**Prácticas higiénicas y deloción** (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2.4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 Artículo 31 numeral 4, artículo 26 numeral 5.)	5		0	C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** (Resolución 2674 de 2013 Art 12, 13.)	3		0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				17	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 475 de 1998, Art. 30 Decreto 1575 de 2007, Artículo 13 Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3 Resolución 2115 de 2007, Artículo 8.)	5		0	C
4.2	**Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2.5		0	C
4.3	**Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	7.5		0	C
4.4	**Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013, Artículo 20, Numeral 3.)	6			C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.3, Artículo 26 Numeral 1.)	6		0	C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	0	0	No se encuentran completos los soportes de saneamiento basico -Limpieza y Desinfeccion C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				26	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Condiciones de almacenamiento** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	8	4	0	C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 283, 405; Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361; Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 80, 100, 101, 107 y 109; Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 29 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; el Art. 31 numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)*	8	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**PROCEDENCIA y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art. 72; 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	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
93.5	X 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 cumpliendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI X Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguno

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se firma esta acta y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 18 del mes de Febrero del año 2022 en la Ciudad de Bucaramanga

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

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. 37 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	4	0	C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Ley 9 de 1979, Artículo 265, 425 Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 358, 360, 361 Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 80, 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) su concepto sanitario)	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
93.5	X 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 (c) y calificado como inaceptable (i), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI X Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguno

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia de previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 18 del mes de Febrero 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

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

CIUDAD: SILVANIA FECHA: 15-12-2021 ACTA N°: 2532868

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jhon Jairo Sanchez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 11389843

*PLACA DEL VEHÍCULO: WOY 578 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

TELÉFONOS:

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: N R

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 6 N° 17-77

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: Fusagasug a

*CLASE DEL VEHICULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cual: Estacas

*MARCA: JAC *MODELO: 2017 *COLOR: Amarillo

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Productos Agricolas y Soticolas

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24 Horas Lun a Sab *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	— — —	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 PRACTICA 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. 96 Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373 Decreto 616 de 2006 Art 37, Art. 58 y Art. 59 Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 5 y 9 Resol. 2505/2004 Art. 4.)	12	6	0	—
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta — C
	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS — CRITICO
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 96 Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368 Resolución 2505 de 2004, Art. 4, Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 1 y 3, Art. 9, Núm. 1, 2 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	—
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta — C
	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS — CRITICO
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013, Art. 11, Núm. 5, Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	—
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	— C
					C

3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 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 26% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 28. Núm. 4 y 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	CRITICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984. Art. 82, 87, 88, 89. Resol. 2674/2013. Art. 28. Núm. 6, 7, 8. Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984. Art. 73. Decreto 3103 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19. Numeral 2. Art. 29. Núm. 1.)	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | X | Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

La Licencia Sanitaria tiene Vigencia de Seis Meses

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

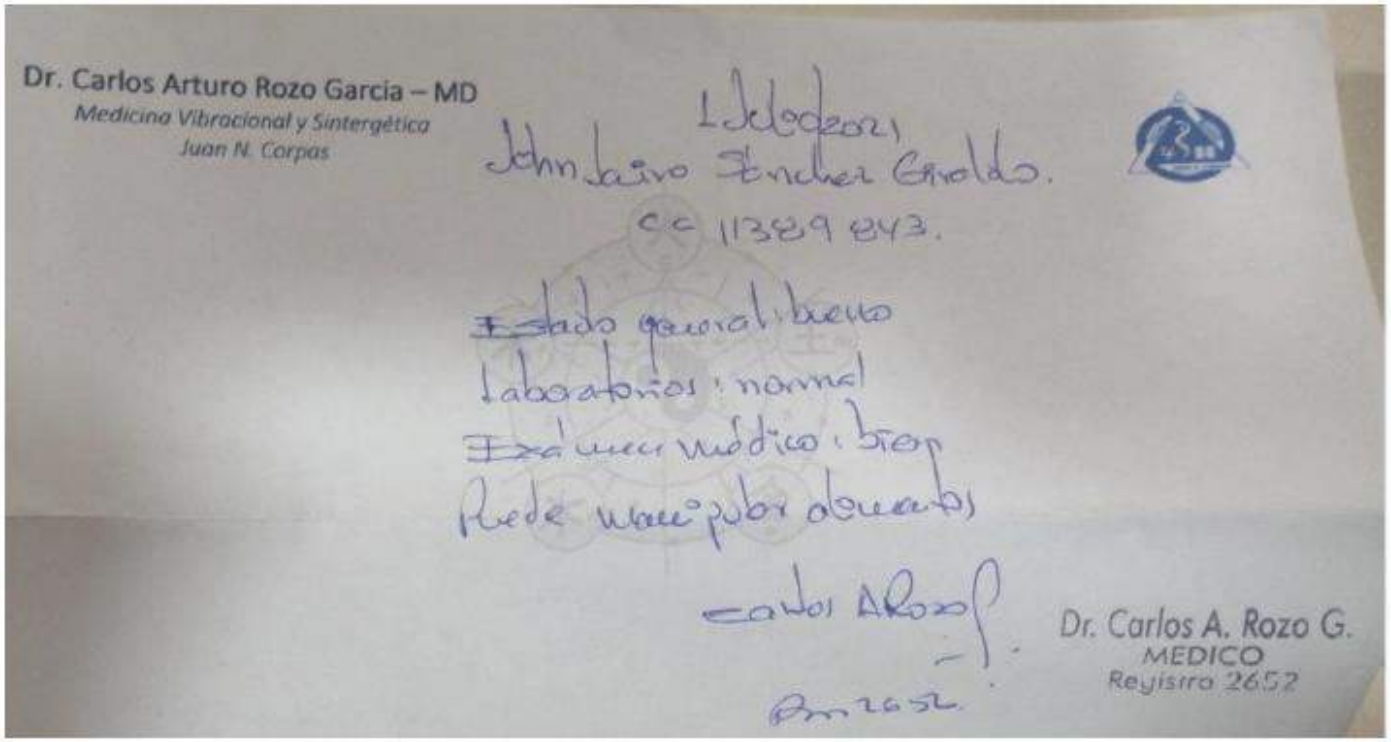
Una vez concluida la lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de Diciembre del año 2021 en la Ciudad de SILVANIA

A 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 los plazos no mayor de cinco (5) días hábiles siguientes a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZÓN 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	INSTITUCION

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: John Jairo Sanchez Ortiz	FIRMA
NOMBRE: John Jairo Sanchez Ortiz	NOMBRE
CÉDULA: 11.389.843	CÉDULA
CARGO: propietario	CARGO



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

1 Idoneidad
John Jairo Sanchez Giraldo.
cc 11389 843.

Estado general: bueno
Laboratorios: normal
Examen médico: bien
Apto para laborar

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

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

Cód. 20210620

HACE CONSTAR QUE:

JHON JAIRO SANCHEZ GIRALDO
Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 11.389.843

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 21 de junio de 2021.

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

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

Cód. 20210621

HACE CONSTAR QUE:

MIRELIZ VALLE RODRIGUEZ ROJAS
Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 20.334.889

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 21 de junio de 2021.

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

PROVEEDOR DE ABARROTES



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: ASOSNOO1801

E.S.E.: Suba Norte | Fecha: 12 | 01 | 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
30016	AS0002288E	SAENS-5-75

Razón social: Makro Supermayorista SAS

Nombre del establecimiento: Makro

NIT: 900054238 - 5 | Sede: Avenida Boyacá

Dirección: AK 72 81B 13

Ubicación: No Aplica

Localidad: Engativá | UPZ: Minuto

Barrio: Minuto de Dios | Teléfonos 4575450 - 3133334981

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: 900054238-5

Nombre representante legal: Arnoud Jan Van Wingerde

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☒ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 975413

Dirección de notificación: AK 72 81B 13

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☐ 01554256

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Supermercados - Hipermercados - Grandes Superficies

Tipo de establecimiento: Hipermercado

Número de trabajadores: 60 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	13 09 2021	Favorable	☐		73.5 %
		Favorable con requerimientos	☒		
		Desfavorable	☐		

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

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

*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

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.)	X 2	1	0	- C
1.2 **Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X 1	0	- Pisos en cava de refrigeración de Carne y lactos deteriorados. - Algunas uniones de cavas con deterioro. 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	- Puerta de cava de refrigeración no cierra herméticamente. - Luminaria en cava de frutas sin protección. 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	- Recipiente o papelera en baño sin tapa. - Lavamanos en área de Cavas fuera de funcionamiento. 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	- Señalización bonete en bodega. - No hay Señalización de productos en bodega. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6.5	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	4,5	0	~~- Cumplen solo en punto de Cava de Carnes~~ - Estibas rotas en Cava d. Carnes. - Malla de exhibición de Roquilla con deficiencia de protección. - Estado de Congelador Cpu Farmacia. - No se cumple adecuadamente programa preventivo de equipos. 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	— 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	— C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 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.)	6	X 3	0	- Se evidencia manipulador d. Carnes fuera del establecimiento con su indumentaria. C

Impreso: Secretaría Distrital - Subdirección Imprenta Digital

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

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

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 X	1,5	0	— 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.)	4	2 X	0	- No se verifican condiciones del vehículo transportador ni características organolépticas del producto con el fin de aceptación o rechazo. C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	7 ✓		0	- C
4.3 **Control de proceso** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3 X	1,5	0	— C
4.4 **Operaciones de envasado y embalaje** (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3 X	1,5	0	— C

Impreso - Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 **Procedencia y requisitos legales** (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	X 4	2	0	- C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	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	Septiembre 16 - 2021 Dulcolsa. C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X 2	1	0	- C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2	X 1	0	- Recipientes sin tapa en áreas de mezclado. C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 7		0	- C

Impreso: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	2	0	- Suciedad y acumulación de residuos sólidos en recipiente de basura de Carga. C
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5	0	- Registro de limpieza y desinfección no se ajusta a lo evidenciado. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12,5	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	- Productos almacenados en posible contacto directo con suelo en bodega. - Mala clasificación de productos en almacenamiento. C
6.2 Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	10 X	5	0	- C
6.3 Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	5 X	2,5	0	- C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

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

Acta Número ASOSNOC1930

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una [X] el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
82%		Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X	Favorable con Requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. 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: Se sugiere a tendero. Se practica Queja 530/2019 Se comercializa de alcohol etilico e industrial en menores de edad. Se socializa Sobre medidas en cuarentena para prevenir Contagio COVID19. No hay soporte de Socialización sobre bebidas con Derivado lácteo.

Por parte del establecimiento: Se expenden documentos de Saneamiento, la limpieza y desinfección de las Redilas de Nevera de carga, si se cumple. De Acuerdo con el estado de estas en formato Adjunto.

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 3 del mes de 07 del año 2021 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: Andrés Ayala	Nombre: Nestor David Suarez Pineda
Tipo de documento: Cédula Ciudadanía	Tipo de documento: Cedula
Número de documento: 1.069.515	Número de documento: 80.196.890
Profesión u oficio: Ingeniero alimentos.	Profesión u oficio: Medico Veterinario
Firma:	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre: Jose Miguel - Arturo Ruiz Ortiz	Nombre: Julian Cobos Ruiz
Tipo de documento: Cédula Cedula de Ciudadanía	Tipo de documento: C.C. ☒ C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1026574 7717979	Número de documento: 1070607589
Profesión u oficio: Técnico Ambiental Técnico en Gestión de Salud	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"

Impreso: 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 DE PULPA DE FRUTA



SECRETARÍA DE SALUD — EL CAMBIO ES DEL PUEBLO ¡ES YA!
CARLOS JULIO MORENO GÓMEZ - ALCALDE

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DEPARTAMENTO DE LA INSCRIPCIÓN: Cundinamarca | MUNICIPIO DE LA INSCRIPCIÓN: Cota | FECHA: 19-11-2021

CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 25 | CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 214 | NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 2514-482

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

(Esta sección debe ser diligenciada con la información suministrada por el propietario del vehículo automotor)

*TIPO DE CARROCERIA: Furgon-Refrigerado

* ¿CUAL ES UNIDAD DE TRANSPORTE CON LA QUE CUENTA EL VEHÍCULO?:

SIN FURGON	X	PLACA DEL VEHÍCULO	WDA489
TIPO REMOLQUE		PLACA DEL REMOLQUE	
TIPO SEMIREMOLQUE		PLACA DEL SEMIREMOLQUE	
OTRO TIPO		PLACA DEL VEHÍCULO	

CUAL?

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

* ¿CUENTA CON UNIDAD DE FRÍO? SI X NO

* TIPO DE PRODUCTO TRANSPORTADO: Pulpa de Fruta

IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO PERSONA NATURAL O PERSONA JURÍDICA

(Esta sección debe ser diligenciada con la información suministrada por el propietario del Vehículo automotor)

Persona Natural:

Persona Jurídica: X — Medical Help S.A.S.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. C.E NIT — Número de documento: 900335064

TELÉFONO: FAX: CELULAR: 3012239117

CORREO ELECTRÓNICO: ventas@comercializadorafrozen.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA: Calle 11 # 2A-52

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: luisaheredia@comercializadora — Autoriza la notificación electrónica? SI X NO

*MUNICIPIO DE NOTIFICACIÓN: Cota | *DEPARTAMENTO DE NOTIFICACIÓN: Cundinamarca

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud (ETS): Secretaria Salud Cota — Vehículo vigilado por la ETS: NO SI

Funcionario que realiza inscripción: Fanny A Beltran Bermudez

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario

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

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del vehículo)

NOMBRE COMPLETO: Luisa Fernanda Heredia Martin — FIRMA:

CÉDULA: 53062403 — EN CALIDAD DE: Jefe Administrativo

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

NOMBRE COMPLETO: Fanny A Beltran B. — FIRMA:

CÉDULA: 1069073151 — EN CALIDAD DE: Profesional

Se entrega copia al interesado

Escaneado con CamScanner

invima / Gobernación de Cundinamarca / Secretaría de Salud	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-POS-DSP-GSP-005
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 19/Ago/2016

CIUDAD: Cota FECHA: 7/11/21 ACTA N°: 7211321-432

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría Salud Cota - Saneamiento Ambiental

IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Medical Help S.A.S.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC ☐ CE ☐ NIT ☒ Número de documento: 8100335064

*PLACA DEL VEHICULO: WOO432 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

TELÉFONOS: 3012235917 3

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: [illegible]@comercializadora.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 11 #12A-52

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Cota

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☒ Camión ☐ Moto ☐ Otro ☐ Cual:

*MARCA: CHANG HE *MODELO: 2017 *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Pulpa de fruta congelada

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☒ NO ☐

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8:00 a.m. Lun Sabado. *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCION	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION
12-11-2020	X			100. %

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 PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Cual/Que:				

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño sanitario del vehiculo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 20, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	/ / /	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	C

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 368 y 369. Resolución 2505 de 2004, Art. 4, Resol. 2674/2013 Art. 20, Num. 1 y 3. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	/ / / /	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	C

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 3. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	/ / / /	C
3.2	Reconocimiento Medico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	/ / / /	C

Escaneado con CamScanner

3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 38. Artículo 39, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 38.)	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta	

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

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	Marco
	[illegible]	20		0		
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 3129 de 2005. Resol. 2674/2013, Art. 18, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0		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%	FAVORABLE X	90-100% X
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (9), 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. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | No | Cuál: N/A

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Constando previa lectura y aprobación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 17 de [illegible] del año 2020 en la Ciudad de Cota

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: Fanny A Beltran Bermudez	NOMBRE:
CÉDULA: 1.069.073.184	CÉDULA:
CARGO: Profesional Sinemente Secretaria Salud Cota	CARGO:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luisa Fda Heredia M	NOMBRE:
CÉDULA: 53.062.400 Bgtá.	CÉDULA:
CARGO: Jefe Administrativa.	CARGO:

ESTA VISITA ES TOTALMENTE GRATUITA PARA EL USUARIO

Escaneado con CamScanner

PROVEEDOR DE PRODUCTOS DE PANADERIA



Gobernación de CUNDINAMARCA

PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA
ACTA DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA SANITARIA LEY 1335 DE 2009

Código: [illegible]
Versión: 01
Fecha de aprobación: 15/Abril/2015

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Cundinamarca — FECHA: 2021/11/26

Vivienda Transitoria		Comercial(a)		Oficinas Públicas	
Industriales		Expendedor Público		Educativos	
Hospitalarios y Similares		Comerciales		Transporte de servicio público, oficial y escolar	
Puntos de entrada		Gastronómicos		Terminales terrestres de	
Bota/Vestimenta de Almacén	X	Otro		Cual:	

RAZÓN SOCIAL: Panadería y Cafetería Yoel
NIT: 3.167.236
NOMBRE COMERCIAL: Panadería y Cafetería Yoel
DEPARTAMENTO: Cundinamarca — MUNICIPIO: Susatama
Barrio: — Vereda: — Comuna: — Localidad: —
Sector: — Corregimiento: — Caserío: — UPZ: —
Otro: — Cual: Panadería Portmeso
DIRECCIÓN: Pvt 37 219
TELÉFONOS: 3194507040
CORREO ELECTRÓNICO: andreofco@hotmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Hernan Puerto
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. X C.E. NIT Número de documento: 3167236
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Hernan Puerto
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. X C.E. NIT Número de documento: 3167236
CORREO ELECTRÓNICO: andreofco@hotmail.com
EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI X NO
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: andreofco@hotmail.com
DEPARTAMENTO: Cundinamarca — MUNICIPIO: Susatama

IDENTIFICACIÓN ENTRANSPORTE DE SERVICIO PUBLICO, OFICIAL, ESCOLAR, MIXTO Y PRIVADO

TIPO DE VEHÍCULO: PUBLICO — OFICIAL — ESCOLAR — MIXTO — PRIVADO/PARTICULAR
PLACA DEL VEHÍCULO: —
NOMBRE DEL CONDUCTOR: —
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. — C.E. — Número de documento: —
TURNO: AM — PM — HORA: —

PROGRAMADO	X	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS SANCIONATORIOS
OTRO	Especifique:		

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A POR:

CUMPLE X	Cuando cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
NO CUMPLE	Cuando NO cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
NO APLICA	Cuando el aspecto a verificar no corresponde al objeto a vigilar

ASPECTOS A VERIFICAR	DETALLE	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	DESCRIPCIÓN	ACCIÓN A REALIZAR
1. El establecimiento cumple con las disposiciones establecidas en los artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009, con el fin de garantizar el derecho a la salud de los consumidores ante la exposición del humo de tabaco.	Prohibe el consumo de tabaco y sus derivados en el objeto de IVC incluyendo las áreas de atención al público / áreas de espera tales como terrazas, jardines / zonas peatonales entre otras.	X				

2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 4, 5 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 7, 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	SE Evidencia que hace falta aseo —	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 3,5				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem	
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5	0	—	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	SE Evidencia que no existe Examenes medicos (2)	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0	SE Evidencia que no se llevan bien las practicas higienicas	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 29.)	2	1	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 14/5				La calificación del bloque corresponde al 20% del total del ítem	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 80. Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 36, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 2155 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	2,5	0	—	C
	[illegible]					
4.2	MANEJO DE RESIDUOS. (Ley 9 de 1979, Artículo 597, 598. Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numeral 2.1, 2.2, 2.3 y 4.)	7	3,5	0	SE Evidencia que no se lleva Registro del aseo del menaje de Refrigeradora	C
4.3	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 683/2012, 2674/2013 Artículo 14, Numeral 5 y 6, Artículo 36, Numeral 3.)	4	2	0	—	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 4/4				La calificación del bloque corresponde al 20% del total del ítem	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 2.1, 2.2, 2.3, 2.3.1, 2.3.2 y 2.3.3, Artículo 34, Numeral 4, Artículo 33, Numeral 6. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3,5	0	—	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 33, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	—	C

5.4	Limpieza y desinfección de pisos, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 8 Numeral 8.2; Artículo 28 Numeral 1)	7	3,5	0	— C
5.5	Soportes documentables de cumplimiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 29)	2	1	0	Se evidencia que no Existe Soportes de Cumplimiento por Escrito C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				31	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del ítem

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
64 %	FAVORABLE	80-100%
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79,9%
	DESFAVORABLE	< 60,0%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea calificado como crítico, y calificado como inaceptable (0), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

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

SI | NO | CUAL?

Para constancia se firma en el presente acta por quienes en ella intervinieron y participaron, hoy 24 del mes de NOVIEMBRE del año 2021 en la Ciudad de Sahagún

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 treinta (30) días calendario a partir de la realización de la visita.

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Gilberto Carmona C	NOMBRE:	
CÉDULA:	3.156.112	CÉDULA:	
CARGO:	Tecnico Saneamiento	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	ESE Hospital Hilario Lugo	INSTITUCIÓN:	
FIRMA:	Victor Manuel Mora	FIRMA:	
NOMBRE:	Victor Manuel Mora	NOMBRE:	
CÉDULA:	3.167.736	CÉDULA:	
CARGO:	Propietario	CARGO:	

PRODUCTOS LÁCTEOS



SECRETARÍA DE SALUD — EL CAMBIO ES DEL PUEBLO ¡ES YA!
CARLOS JULIO MORENO GÓMEZ - ALCALDE

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DEPARTAMENTO DE LA INSCRIPCIÓN: Cundinamarca | MUNICIPIO DE LA INSCRIPCIÓN: Cota | FECHA: 19-11-2021

CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 25 | CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 214 | NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 2514-482

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

(Esta sección debe ser diligenciada con la información suministrada por el propietario del vehículo automotor)

*TIPO DE CARROCERIA: Furgon-Refrigerado

* ¿CUAL ES UNIDAD DE TRANSPORTE CON LA QUE CUENTA EL VEHÍCULO?:

SIN FURGON	X	PLACA DEL VEHÍCULO	WDA489
TIPO REMOLQUE		PLACA DEL REMOLQUE	
TIPO SEMIREMOLQUE		PLACA DEL SEMIREMOLQUE	
OTRO TIPO		PLACA DEL VEHÍCULO	

CUAL?

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

* ¿CUENTA CON UNIDAD DE FRÍO? SI X NO

* TIPO DE PRODUCTO TRANSPORTADO: Pulpa de Fruta

IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO PERSONA NATURAL O PERSONA JURÍDICA

(Esta sección debe ser diligenciada con la información suministrada por el propietario del Vehículo automotor)

Persona Natural:

Persona Jurídica: X — Medical Help S.A.S.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. C.E NIT — Número de documento: 900335064

TELÉFONO: FAX: CELULAR: 3012239117

CORREO ELECTRÓNICO: ventas@comercializadorafrozen.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA: Calle 11 # 2A-52

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: luisaheredia@comercializadora — Autoriza la notificación electrónica? SI X NO

*MUNICIPIO DE NOTIFICACIÓN: Cota | *DEPARTAMENTO DE NOTIFICACIÓN: Cundinamarca

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud (ETS): Secretaria Salud Cota — Vehículo vigilado por la ETS: NO SI

Funcionario que realiza inscripción: Fanny A Beltran Bermudez

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario

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

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del vehículo)

NOMBRE COMPLETO: Luisa Fernanda Heredia Martin — FIRMA:

CÉDULA: 53062403 — EN CALIDAD DE: Jefe Administrativo

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

NOMBRE COMPLETO: Fanny A Beltran B. — FIRMA:

CÉDULA: 1069073151 — EN CALIDAD DE: Profesional

Se entrega copia al interesado

Escaneado con CamScanner

invima / Gobernación de Cundinamarca / Secretaría de Salud	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-POS-DSP-GSP-005
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 19/Ago/2016

CIUDAD: Cota FECHA: 7/11/21 ACTA N°: 7211321-432

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría Salud Cota - Saneamiento Ambiental

IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Medical Help S.A.S.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC ☐ CE ☐ NIT ☒ Número de documento: 8100335064

*PLACA DEL VEHICULO: WOO432 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

TELÉFONOS: 3012235917 3

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: [illegible]@comercializadora.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 11 #12A-52

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Cota

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☒ Camión ☐ Moto ☐ Otro ☐ Cual:

*MARCA: CHANG HE *MODELO: 2017 *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Pulpa de fruta congelada

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☒ NO ☐

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8:00 a.m. Lun Sabado. *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCION	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION
12-11-2020	X			100. %

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 PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Cual/Que:				

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño sanitario del vehiculo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 20, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	/ / /	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	C

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 368 y 369. Resolución 2505 de 2004, Art. 4, Resol. 2674/2013 Art. 20, Num. 1 y 3. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	/ / / /	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	C

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 3. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	/ / / /	C
3.2	Reconocimiento Medico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	/ / / /	C

Escaneado con CamScanner

3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 38. Artículo 39, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 38.)	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta	

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

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	Marco
	[illegible]	20		0		
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 3129 de 2005. Resol. 2674/2013, Art. 18, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0		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%	FAVORABLE X	90-100% X
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (9), 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. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | No | Cuál: N/A

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Constando previa lectura y aprobación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 17 de [illegible] del año 2020 en la Ciudad de Cota

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: Fanny A Beltran Bermudez	NOMBRE:
CÉDULA: 1.069.073.184	CÉDULA:
CARGO: Profesional Sinemente Secretaria Salud Cota	CARGO:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luisa Fda Heredia M	NOMBRE:
CÉDULA: 53.062.400 Bgtá.	CÉDULA:
CARGO: Jefe Administrativa.	CARGO:

ESTA VISITA ES TOTALMENTE GRATUITA PARA EL USUARIO

Escaneado con CamScanner

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
AS1IN 021418

E.S.E.: Subred Norte

Fecha: 14 | 02 | 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

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

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

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

Localidad: Barrios Unidos

UPZ: Andes | Barrio: Rionegro

Nombre del propietario del vehículo: Productos lácteos El Recreo SA

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

Correo electrónico para notificación*: notificacionesep@productoselrecreo.com

Dirección de Notificación: cl 34 # 24 08. Zipaquira | Teléfono: 8519501

Nombre del propietario del producto: Productos Alimenticios El Recreo SAS

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

Correo electrónico para notificación*: notificaciones@productoselrecreo.com

Dirección de Notificación: cl 34 # 24 08. Zipaquira | Teléfono: 8519501

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: camión | Tipo de carroceria: Furgon

Modelo: 2004 | Marca: Kenworth | Placa: SKX 621

Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐

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

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

Tipo de productos que transporta: Derivados lácteos, frutas y verduras.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

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

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

Secretaria 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
AS11N021418

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	X 12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del 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.	X 13	6,5	0	

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

Acta Número
AS11N 021418

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	X 3	0	No se garantiza continuidad y permanencia en capacitación C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X **15**	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	X **20**		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984. Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	X **5**	2,5	0	C

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

Acta Número
AS11N 021418

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
97	X	Favorable	90-100%	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. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: El usuario solicito la visita nuevamente por perdida de documentos, se socializa estrategia de negocios Saludables - negocios rentables

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

SE SOLICITO POR PERDIDA DE DOCUMENTOS

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de 02 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Adriana Paola Gonzalez Salazar	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1012401224	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologa en Saneamien	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Fabio Hernando Salazar Ruiz	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: 80440355	Número de documento:
Cargo: Encargado X 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

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

Acta Número **AS11N 021410**

E.S.E.: Suba red Norte		Fecha: 15 02 2022	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO			
ID vehículo: 27614	Número de Inscripción: No tiene	Número de carpeta:	
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: upa Pioneros			
Dirección donde se realiza la inspección: Cl 94 c 57 40			
Localidad: Barrios unidos			
UPZ: Andes	Barrio: Pioneros		
Nombre del propietario del vehículo: Leasing Bancolombia sa			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número: 860051294		
Correo electrónico para notificación* No tiene			
Dirección de Notificación: No tiene	Teléfono: No tiene		
Nombre del propietario del producto: Productos Alimenticios El Recreo Sas			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número: 860401826-8		
Correo electrónico para notificación* notificaciones@productoselrecreo.com			
Dirección de Notificación: Cl 34 . 29 08. 2 popular	Teléfono: 8519501		
Línea de intervención: Alimentos Sanos y seguros			
Clase de vehículo: Doble Troque	Tipo de carrocería: Furgon		
Modelo: 2007	Marca: Kenworth	Placa: Suol263	
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	08 01 2021 DD MM AAAA	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	100	%
		Favorable con requerimientos ☐			
		Desfavorable ☐			

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos

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

Acta Número
AS11N 021410

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	X 12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del 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.	X 13	6,5	0	

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

Acta Número **AS11N 021410**

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	X 3	0	no se garantiza continuidad y permanencia en plan de capacitación C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984. Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	X 20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	X 5	2,5	0	C

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

Acta Número
AS11N 021410

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
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: se socializa estrategia de negocios Saludables - negocios rentables

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

NINGUNO

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes de 02 del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Adriana Rocio Cundar Sanchez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1012409229	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologa en Saneamiento	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Fabio Fernando Silva Pacheco	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: 80490355	Número de documento:
Cargo: Encargado X 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

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

Acta Número
AS11N 021411

E.S.E.: Subred Norte	Fecha: 17 02 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 46250	Número de Inscripción: No tiene	Número de carpeta:

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

Dirección donde se realiza la inspección: cl 94 c57 40

Localidad: Barrios unidos

UPZ: Andes | Barrio: Rionegro

Nombre del propietario del vehículo: Productos lacteos El Recreo SA

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

Correo electrónico para notificación*: notificaciones@productoselrecreo.com

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

Nombre del propietario del producto: Productos Alimenticios El Recreo SAS

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

Correo electrónico para notificación*: notificaciones@productoselrecreo.com

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

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: camion | Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2007 | Marca: Daihatsu | Placa: SKN 825

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	07 01 2021 DD MM AAAA	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	100 %

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

Secretaria 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
AS11N021411

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	X 12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del 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.	X 13	6,5	0	

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

Acta Número **AS11N 021411**

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	X 3	0	No se garantiza continuidad y permanencia en plan de capacitación C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984. Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	X 20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	X 5	2,5	0	C

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

Acta Número
AS11N 021411

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
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: se socializa estrategia de negocios saludables- negocios rentables

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección: NINGUNO

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes de 02 del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Adriana Rodriguez Salazar	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1017400274	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologa en Saneamiento	Profesión u oficio:
Firma: Adriana R.	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Fabio Hernando Sanabria Muñoz	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: 80490355	Número de documento:
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐	Firma:
Firma:	

De conformidad con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto

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

Acta Número
AS11N 021412

E.S.E.: Subred Norte	Fecha: 13	01	2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 54634	Número de Inscripción: No tiene	Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: upa Pionero

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

Localidad: Barrios unidos

UPZ: Andes | Barrio: Pionero

Nombre del propietario del vehículo: Productos lacteos El Recreo SA

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

Correo electrónico para notificación*: notificaciones@productoselrecreo.com

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

Nombre del propietario del producto: Productos Alimenticios El Recreo SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 8604018268

Correo electrónico para notificación*: notificaciones@productoselrecreo.com

Dirección de Notificación: cl 34 # 29 08. zipaquira | Teléfono: 8519501

Línea de intervención: Alimentos Sanos y seguros.

Clase de vehículo: camion | Tipo de carrocería: furgon

Modelo: 2012 | Marca: chevrolet | Placa: TRJ 864

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	07 01 2021 DD MM AAAA	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	100 %

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.
		Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos

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

Acta Número
AS11N 021412

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	X 12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del 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.	X 13	6,5	0	

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

Acta Número
AS11N 021412

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	X 3	0	no se garantiza continuidad y permanencia en plan de capacitación C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	X 20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	X 5	2,5	0	C

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

Acta Número
AS11N 021412

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una [X] el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
97	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	1
Número del acta de toma de muestras	1

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: se socializa estrategia de negocios saludables negocios rentables

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

FIRMO

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 16 del mes de 02 del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre:	Adriana Paola Gonzalez Salazar	Nombre:	
Tipo de documento:	CC	Tipo de documento:	
Número de documento:	1032404279	Número de documento:	
Profesión u oficio:	Tecnologa en Sistemas	Profesión u oficio:	
Firma:	Adriana G.	Firma:	
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		**TESTIGO**	
Nombre:	Fabio Fernando Salazar Ruiz	Nombre:	
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	
Número de documento:	80440355	Número de documento:	
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐		Firma:	
Firma:			

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto

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

Acta Número **AS11N 021413**

E.S.E.: Subred Norte — Fecha: 05 08 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 46219	Número de Inscripción: No tiene	Número de carpeta:

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

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

Localidad: Barrios unidos

UPZ: Andes — Barrio: Pionegro

Nombre del propietario del vehículo: Productos lacteos El Recreo SA

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

Correo electrónico para notificación*: notificaciones@productoselrecreo.com

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

Nombre del propietario del producto: Productos Alimenticios El Recreo SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 8604018268

Correo electrónico para notificación*: notificaciones@productoselrecreo.com

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

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: camion — Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2014 — Marca: International — Placa: TLY 699

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	07 01 2021 DD MM AAAA	Favorable	☒	% De cumplimiento de la última inspección	100 %
		Favorable con requerimientos	☐		
		Desfavorable	☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos

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

Acta Número
AS11N 021413

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	X 12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del 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	X 13	6,5	0	

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	X 3	0	No se guantiza continuidad y permanencia en plan de capacitación C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99 Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	X 20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	X 5	2,5	0	C

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

Acta Número
AS11N 021413

II. CONCERTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: se socializa estrategia de negocios saludables- negocios rentables

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

ninguno

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 03 del mes de 02 del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Adriana Paola Gutierrez Zuluaga	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1013409224	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Pablo Hernando Santa Pachon	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: 80490355	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, confer

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

Acta Número **AS11N 021414**

E.S.E.: Subred Norte		Fecha: 15	02 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: Nuevo	Número de Inscripción: No tiene	Número de carpeta:
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Upa Bioneglo		
Dirección donde se realiza la inspección: Cl 94 c57 40		
Localidad: Barrios unidos		
UPZ: Antes	Barrio: Bioneglo	
Nombre del propietario del vehículo: Productos lacteos El Recreo sa		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número: 860401826	
Correo electrónico para notificación* notificaciones@productoselrecreo.com		
Dirección de Notificación: Cl 34 - 29 08, 2 piso 14	Teléfono: 8519501	
Nombre del propietario del producto: Productos Alimenticios El Recreo SAS		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número: 860401826-8	
Correo electrónico para notificación* notificaciones@productoselrecreo.com		
Dirección de Notificación: Cl 34 - 29 - 08, 2 piso 14	Teléfono: 8519501	
Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros		
Clase de vehículo: camion	Tipo de carrocería: Furgon	
Modelo: 2009	Marca: Daihatsu	Placa: SKX 859
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	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección		%
		Favorable con requerimientos ☐			
		Desfavorable ☐			

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

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

Acta Número
AS11N 021414

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehiculo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	X 12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del 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 15, Artículo 25	X 13	6,5	0	

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

Acta Número
AS11N 021414

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	X 3	0	no se garantiza continuidad y permanencia en plan de capacitación C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	X 20		0 4	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	X 5	2,5	0	C

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

Acta Número
AS11N 021414

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	1
Número del acta de toma de muestras	1

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa estrategia de negocios saludables - negocios rentables.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

ninguno

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de 02 del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Adriana Paola Gonzalez Suarez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1012409779	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologa en Seguridad	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Fabio Fernando Salazar Roa	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: 80490355	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

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

Acta Número **AS11N 021415**

E.S.E.: Subred Norte		Fecha:	03 / 02 / 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 50164	Número de Inscripción: No tiene	Número de carpeta:

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

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

Localidad: Barrios Unidos

UPZ: Andes | Barrio: Pionegro

Nombre del propietario del vehículo: Banco Bilbao Vizcaya Argentaria co

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 860003020

Correo electrónico para notificación* No tiene

Dirección de Notificación: No tiene | Teléfono: No tiene

Nombre del propietario del producto: Productos Alimenticios el Recreo sas

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 860901826-8

Correo electrónico para notificación* notificaciones@productoselrecreo.com

Dirección de Notificación: Cl 34 # 29 08, Zipaquirá | Teléfono: 8519501

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: camión | Tipo de carrocería: furgón

Modelo: 2021 | Marca: chevrolet | Placa: GUX950

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 lácteos

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	01 07 2020 DD MM AAAA	Favorable ☒		% De cumplimiento de la última inspección	100 %
		Favorable con requerimientos ☐			
		Desfavorable ☐			

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos

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

Acta Número
AS11N 021415

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	X 12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del 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.	X 13	6,5	0	

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

Acta Número **AS11N 021415**

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	X 3	0	no se garantiza continuidad permanencia en plan de capacitación C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	X 20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005, Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	X 5	2,5	0	C

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

Acta Número
AS11N 021415

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
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: se socializa estrategia de negocios saludables- negocios rentables

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:
NINGUNO

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de 02 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 vehiculo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) dias contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Adriana Paola Cortes Salazar	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1019004279	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologa en Saneamiento	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Fabio Fernando Salazar Parra	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: 80490355	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

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

Acta Número
AS11N 021416

E.S.E.:	Subred Norte	Fecha:	13 Enero 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 50162	Número de Inscripción: No tiene	Número de carpeta:

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

Dirección donde se realiza la inspección: cl 94 c 59 40

Localidad: Barrios Unidos

UPZ: Andes | Barrio: Rionegro

Nombre del propietario del vehículo: Productos Alimenticios El Recreo SAS

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

Correo electrónico para notificación*: notificaciones@productoselrecreo.com

Dirección de Notificación: Productos Alimenticios El Recreo* | Teléfono: 8519501

Nombre del propietario del producto: Productos Alimenticios El Recreo SAS

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

Correo electrónico para notificación*: notificacionesepproductoselrecreo.com

Dirección de Notificación: cl 34 · 29 08, Zipaquirá | Teléfono: 8519501

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: camión | Tipo de carrocería: Furgón

Modelo: 2021 | Marca: chevrolet | Placa: GWX 948

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 lácteos

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	01 09 2020 DD MM AAAA	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	100	%
		Favorable con requerimientos ☐			
		Desfavorable ☐			

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos

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

Acta Número
AS11N 021416

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	X 12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del 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.	X 13	6,5	0	

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

Acta Número
AS11N 021416

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	X 3	0	no se garantiza continuidad y permanencia en capacitación presentada C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	X 20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	X 5	2,5	0	C

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

Acta Número
ASIIN 021416

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: se socializa estrategia de negocios saludables negocios rentables

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

mipaps

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 13 del mes de febrero del año 2020 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Adriana Maria Gonzalez Salazar	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1012404279	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologa en Saneamiento	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Fabio Hernando Salazar Ruiz	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 80440355	Número de documento:
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto

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

Acta Número **AS11N 021417**

E.S.E.: Subred Norte	Fecha: 13	01	2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 54630	Número de Inscripción: No tiene	Número de carpeta:

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

Dirección donde se realiza la inspección: cl 94 c57 40

Localidad: Barrios unidos

UPZ: Andes | Barrio: Rionegro

Nombre del propietario del vehículo: Productos lacteos El Recreo SA

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

Correo electrónico para notificación*: notificaciones@productoselrecreo.com

Dirección de Notificación: cl 34 - 29 08 zipaquira | Teléfono: 8519501

Nombre del propietario del producto: Productos Alimenticios El Recreo SAS

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

Correo electrónico para notificación*: notificaciones@productoselrecreo.com

Dirección de Notificación: cl 34 - 29 08. zipaquira | Teléfono: 8519501

Linea de intervención: alimentos sanos y seguros

Clase de vehículo: camioneta | Tipo de carrocería: furgon

Modelo: 1948 | Marca: chevrolet | Placa: HQF073

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	07 01 2021 (DD MM AAAA)	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	92.5 %

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

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

Acta Número
AS11N 021417

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	X **12**	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del 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.	X **13**	6,5	0	

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	X 3	0	no se garantiza continuidad y permanencia en plan de capacitación C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	X 20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	X 5	2,5	0	C

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

Acta Número
AS11N 021417

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 vehiculo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: se socializa estrategia de negocios saludables negocios rentables

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguno

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de 02 del año 2020 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehiculo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Adriana Rodriguez Salazar	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1012404270	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologa en saneamiento	Profesión u oficio:
Firma: Adriana R.	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Fabio Fernando Suarez 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: 80490355	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