| 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** |
| EL CERDITO DE CECI | CARNE, PESCADOS Y POLLO | 30/11/2022 | 30/11/2023 | 20/09/2022 | 20/12/2022 |
| MAKRO | ABARROTES | 12-01-2022 | 12-01-2023 | - | - |
| JHON JAIRO SANCHEZ | FRUTAS Y VERDURAS | 09/09/2022 | 09/09/2023 | 30/06/2022 | 30/12/2022 |
| PANADERIA PAN JOEL | PRODUCTOS DE PANADERIA | 26/11/2022 | 26/11/2023 | NA | NA |
| COMERCIALIZADORA FROZEN | PULPA DE FRUTA | 28/09/2022 | 28/09/2023 | 28/11/2022 | 28/11/2023 |
| PRODUCTOS LÁCTEOS EL RECREO | PRODUCTOS LÁCTEOS | 20-01-2022 | 20-01-2023 | 14-02-2022 | 14/02/2023 |

| | | |
|---|---|---|
| Gobernación de Cundinamarca | PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD<br>GESTION DE LA SALUD PUBLICA<br>ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES | Codigo: 8-PDS-GSP-VSP-FR-181<br>Version: 01<br>Fecha de Aprobación: 19/Dic/2017 |

CIUDAD: SILVANIA FECHA: 30/11/22 ACTA N°: 25743193

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

## IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Barcos Jaime Siet

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☑ Número de documento: 890903938

TELÉFONO: 3103304070 CORREO ELECTRÓNICO: NIR

*DIRECCIÓN DOMICILIO: Cr 2 #3-21 Fusagasuga

*MUNICIPIO DOMICILIO: SILVANIA *DEPARTAMENTO DOMICILIO: CUNDINAMARCA

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: Criado Soldado

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 11256934

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

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGON ☒ TIPO REMOLQUE ☐ TIPO SEMIREMOLQUE ☐

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE: —

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE: SI ☒ NO ☐

*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): SI ☒ NO ☐

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO: SI ☒ NO ☐

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO ☐ CERDO ☒ BOVINO/BUFALICOS ☒ PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) ☒

OTRA ESPECIE ☐ Cual: —

*HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN: Lunes a Domingo *NUMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)): 2

## CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | | 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 INTERÉS EN SALUD PUBLICA | | SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN. | |
| OTRO | | Especifique: | | | |

| EVALUACIÓN | CALIFICACIÓN |
|---|---|
| Aceptable (A) | Marque con una X cuando el vehiculo 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 vehiculo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Inaceptable (I) | Marque con una X cuando el vehiculo 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 afecta la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores |

**El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección**

## I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

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

| 2 | REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.1 | Condiciones de los equipos y utensilios<br>*(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 | — |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 11 | La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta — C |

| | | |
|---|---|---|
| Gobernación de Cundinamarca | PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD<br>GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA | Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-167 |
| | ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES | Versión: 01<br>Fecha de Aprobación: 19/04/2017 |

CIUDAD: SILVANIA FECHA: 20-11-22 ACTA Nº: 75742931

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

## IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Ricardo Mora

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☐ CE ☐ NIT ☑ Número de documento: 830903938

TELÉFONO: 3102324570 CORREO ELECTRÓNICO: N/R

*DIRECCIÓN DOMICILIO: Cr 2 13-21 Fusagasugá

*MUNICIPIO DOMICILIO: SILVANIA *DEPARTAMENTO DOMICILIO: CUNDINAMARCA

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: Ricardo Mora

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☒ CE ☐ NIT ☐ Número de documento: 11756937

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

*UNIDAD DE TRANSPORTE: Otro cual ☒ Tipo remolque ☐ Tipo semirremolque ☐

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE: ——

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE: SI ☒ NO ☐

*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): SI ☒ NO ☐

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO: SI ☒ NO ☐

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: Aves ☐ Cárnicos ☒ Ecoindustrializados ☒ Productos cárnicos comestibles hidratados ☒

Otro cárnico ☐ Cual: ——

*HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN: Lunes a Domingo *NÚMERO DE TRABAJADORES (incluido conductor y auxiliar): 2

## CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

| FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN | | FAVORABLE | | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN | % |
|---|---|---|---|---|---|
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTO | | | |
| | | DESFAVORABLE | | | |

## *MOTIVO DE LA VISITA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PROGRAMACIÓN | | SOLICITUD DEL INTERESADO | X | ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS | |
| SOLICITUD OFICIAL | | EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA | | SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS PRODUCTOS BIOLOGICOS HOMBRE | |
| 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 debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejecutando 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<br>(Resolución 3929/2013, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, Resolución 2505/2004 Art. 4., Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.3, 1.5, 2.2 Resolución 240/2013, Art. 55 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.2.) | 11 | 5,5 | 0 | —— |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 11 | C |
| | La calificación del bloque corresponde al 11% del total de ítems | | | | |

| 2 | REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.1 | Condiciones de los equipos y utensilios<br>(Resolución 2505 de 2004, Art. 4 Resoluciones 682, 4142 y 4143 de 2012, Resoluciones 534 y 535 de 2013, Resolución 3929/2013, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.3, Resolución 240/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2) | 11 | 5,5 | 0 | —— |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 11 | C |
| | La calificación del bloque corresponde al 11% del total de ítems | | | | |

| | | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.1 | Estado de salud<br>*(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<br>*(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<br>*(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)* | 11 | 5,5 | 0 | C |
| 3.4 | Educación y Capacitación<br>*(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2, Art. 132, Numeral 1. Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art.* | 6 | 3 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 32 | La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta |

| 4 | SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 4.1 | Limpieza del vehículo<br>*(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<br>*(Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1.* | 11 | 5,5 | 0 | C |
| 5.2 | Condiciones de Transporte<br>*(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6* | 11 | 5,5 | 0 | C |
| 5.3 | Cadena de Frío<br>*(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 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. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|---|
| 100 % | X | FAVORABLE | 80 -100% |
| | | DESFAVORABLE | < 79,9% |

En caso que sea imposible dar las siguientes 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

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

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

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál:

## VI. OBSERVACIONES

**Por parte de la autoridad sanitaria:**

**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 30 del mes de NOV del año 2022 en la Ciudad de SILVANIA

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

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

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

**DATOS GENERALES**

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

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

**DATOS DE PRODUCCIÓN**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Número de empleados: | 5 | La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio? | SI |
| Máquilas: | NO | | |
| Subcategorías evaluadas: | 4.2.4. PULPAS DE FRUTA | | |

| Líneas de subcategoría del alimentos | Volúmen / año |
|---|---|
| 4.2.4. PULPAS DE FRUTA CONGELADAS VARIEDADES | 108 TON/MES |

Subcategoría 1: 4.2.4. PULPAS DE FRUTA CONGELADAS VARIEDADES

**1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES**

| No. | CRITERIOS EVALUADOS | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6 | a | 20 | | |
| 1.2 | El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3 | ar | 10 | | entre luces sin cubrir en partes altas de la puerta de recepción y despacho |
| 1.3 | El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 16 num. 5 | a | 10 | | |

Escaneado con CamScanner

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.4 | Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7 | ar | 5 | | partes bajas de pared con desprendimiento de pintura Uniones entre paredes no redondeadasy secciones depared con presencia de humedad |
| 1.5 | El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4 | ar | 5 | | vestier pequeño mixto con humedad en partes bajas y sin luz |
| 1.6 | Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6 | ar | 5 | | filtros de lavado de manos sin toallas y lavamanos de area de empaque con fuga |
| 1.7 | El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4 | a | 10 | | |
| 1.8 | El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6 | a | 10 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación) | | | | | 15 |

| 2. EQUIPOS REQUERIDOS | | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.1 | Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3 | a | 30 | | |
| 2.2 | Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012, Art. 13 num. 1,1 | ar | 12,5 | | contenedor receptor de pulpa exhibe corrosion en su interior. No presentansoportes de cumplimiento a Resolucion 683 de 2012 para equipos y superficies en contacto con alimentos |
| 2.3 | Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5 | ar | 12,5 | | No se presentan registros de los mantenimientos realizados |
| 2.4 | Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25 | ar | 10 | | no se presentan soportes de calibracion de los equipos de medición balanza, termometros, refractómetro |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación) | | | | | 10 |

| 3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|

Escaneado con CamScanner

| Invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | | INSPECCIÓN | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | | | | | |
| | Código: IVC-INS-FM114 | Versión: 05 | Fecha de emisión: 13/05/2021 | | | |
| 3.1 | Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4 | | ar | 12,5 | | No se presentan analisis de medicion de cloro diario. En el programa no se presenta plan de acciones correctivas en caso de resultado fuera de norma, no se presenta analisis microbiológico y fisicoquimico reciente |
| 3.2 | Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2 | | a | 25 | | |
| 3.3 | Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3, Art 28 num 7 | | ar | 12,5 | | No se presentan registros de verificación de hermeticidad |
| 3.4 | Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7 | | ar | 12,5 | | bordes de pared y partes altas de techos exhiben deficiencias de limpieza. Registros delimpieza no incluyen todos los equipos y superficies que se usan en la planta |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | | | | | | 13 |
| 4. | REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | Evaluación | Calificación | Critico | Observaciones |
| 4.1 | Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14 | | ar | 17 | | se presenta solo 1 registro de capacitacion realizada para el 2022 |
| 4.2 | Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14. | | a | 33 | | |
| 4.3 | Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12 | | ar | 16,5 | | No se presentan examenes medicos vigentes |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación) | | | | | | 7 |
| 5. | OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO | | Evaluación | Calificación | Critico | Observaciones |

Escaneado con CamScanner

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5.1 | Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 | ar | 10 | | area de almacenamiento de materias primas secas se ubica dentro del area de proceso y exhiben humedad, se encuentran sin rotulación completa. Se observan materias primas no autorizadas segun permiso sanitario (megadul, goma xantana, sorbato). No se cuenta con criterios de aceptación y rechazo para todas las materias primas |
| 5.2 | Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4 | ar | 10 | | No se cuenta con area tecnicamente separada para el lavado de fruta, el proceso se realiza en un solo ambiente |
| 5.3 | Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2 | ar | 10 | | no se llevan registros de control de proceso, no se lleva control del proceso de escaldado y control de acidez titulable |
| 5.4 | Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18. | a | 10 | | |
| 5.5 | Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013. | ar | 5 | | mueble en desuso con alto grado de oxidación en area de empaque. No se presentan soportes de migración global y especifica para el proveedor Plasticos y Bolsas |
| 5.6 | Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015 | ar | 10 | | no se cuenta con procedimiento de peticiones, quejas y reclamos. No se cuenta con personal tecnico idóneo para la toma de decisiones |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | | | | | 11 |

| 6. | VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|

Escaneado con CamScanner

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 6.1 | Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3 | ar | 12,5 | | solo se mide producto terminado y ambientes, no se presenta cronograma. El programa de muestreo no soporta la representatividad del muestreo |
| 6.2 | Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3 | ar | 7,5 | | se presenta analisis de laboratorio para pulpa sin azucar , no se . presenta para pulpa con azucar ni se presenta informe de consolidación |
| 6.3 | Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5 | a | 15 | | |
| 6.4 | Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012 | i | 0 | | Ver analisis de rotulado PULPA DE FRUTA MARCA FROZEN POR 250 GRAMOS |
| 6.5 | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6 | ar | 7,5 | | No se puede hacer trazabilidad, no se llevan registros de manera continua. No cuenta con programa de recall ni procedimiento de manejo de devoluciones |
| 6.6 | Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29 | ar | 7,5 | | No se verifican las condiciones del vehiculo de transporte antes del despacho |

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

Escaneado con CamScanner

| Invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | INSPECCIÓN |
|---|---|---|
| | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | |
| | Código: IVC-INS-FUT-14 \| Versión: 05 | Fecha de emisión: 13/06/2021 |

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

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

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? NO

**CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO**

**CONCEPTO SANITARIO:** FAVORABLE

**EXIGENCIAS:**

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

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

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

**Exigencias adicionales:**

No aplica

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

No aplica

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

**FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA**

Firma:

Nombre: LESVY AZUCENA MUÑOZ PRIETO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO2

Firma:

Nombre: YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO2

**ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA**

Firma:

Nombre: Hayde Vincenn Rompo M.

Cargo: Representante Legal.

C.C. 80477665

Escaneado con CamScanner

# PROVEEDOR DE CARNES, POLLO Y PESCADO.



| | | |
|---|---|---|
| Invima | PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD<br>GESTION DE LA SALUD PUBLICA | Codigo: [illegible] |
| Gobernación de CUNDINAMARCA | ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES | Versión: 04<br>Fecha de Aprobación: 19/Ene/2017 |

CIUDAD: SILVANIA FECHA: 20 09 22 ACTA N°: 3574308335

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

## IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPOS OBLIGATORIOS

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: BANCOLOMBIA S.A

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

TELÉFONO: 3103304070 CORREO ELECTRÓNICO:

*DIRECCIÓN DOMICILIO: CALLE 273 - 21

*MUNICIPIO DOMICILIO: SILVANIA *DEPARTAMENTO DOMICILIO: CUNDINAMARCA

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: EDGAR DO MORAN

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

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

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGÓN [X] TIPO REMOLQUE [ ] TIPO SEMIREMOLQUE [ ]

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE: —

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

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

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

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO [ ] CERDO [X] BOVINO/BUFALINO [X] PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (SALCHICHAS) [X]

OTRA ESPECIE [ ] Cuál: —

*HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN: Lunes a Domingo 24 H *NUMERO DE TRABAJADORES (incluido CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)): 2

## CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

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

## *MOTIVO DE LA VISITA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PROGRAMACIÓN | | SOLICITUD DEL INTERESADO | X | ASCENSO A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS | |
| SOLICITUD OFICIAL | | EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA | | SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN | |
| OTRO | | Identifique | | | |

| 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 debe 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 VEHICULO

| I. | REQUISITOS DEL VEHÍCULO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | Diseño sanitario del vehículo.<br>*(Resolución 3929/2010, 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, 3.3; Resolución 242/2013, Art. 55 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.)* | (11) | 5,5 | 0 | — C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 11 | La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta |

| 2. | REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.1 | Condiciones de los equipos y utensilios.<br>*(Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3929/2010, 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 |

| | | |
|---|---|---|
| invima | PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD<br>GESTION DE LA SALUD PUBLICA | Codigo: [illegible] |
| Gobernación de CUNDINAMARCA | ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES | Version: 01<br>Fecha de Aprobación: 19/Ene/2017 |

| 3 | PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.1 | Estado de salud<br>*(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<br>*(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 | Practicas higiénicas<br>*(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)* | 11 | 5,5 | 0 | C |
| 3.4 | Educación y Capacitación<br>*(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.7, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2, Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 57 Numeral 1)* | 6 | 3 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 32 | La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta |

| 4 | SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 4.1 | Limpieza del vehículo.<br>*(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<br>*(Ley 09/1979, Artículo 344, Resolución 402 de 2000, Art. 9, Resolución 5109 de 2005, Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242/2013, Art. 56, Numeral 3.1)* | 11 | 5,5 | 0 | C |
| 5.2 | Condiciones de Transporte<br>*(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6.)* | 11 | 5,5 | 0 | C |
| 5.3 | Cadena de Frío<br>*(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 128 Numeral 3; Resolución* | 13 | [redacted] | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 35 | La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta |

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % DE CUMPLIMIENTO | CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|
| 100% | X | FAVORABLE | 80 -100% | Si uno (o más de los aspectos a evaluar son identificados como críticos y calificado como incumplible (0, independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles. |
| | | DESFAVORABLE | < 79,9% | |

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHICULO

| | |
|---|---|
| NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: | |
| NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS | 1 |

## 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 | X | Cual: [redacted]

## VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

VALIDO X 3 MESES

Por parte del responsable del vehículo:

L I M

## 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 20 del mes de SEPTIEMBRE del año 2022 en la Ciudad de SILVANIA

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

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

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

# PROVEEDOR DE FRUTAS Y VERDURAS



Invima

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

CIUDAD: Fusagasugá FECHA: 9 9 22 ACTA N°: 13-930

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] Expendio con restricciones de preparación [ ] Ocasional, temporal [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

## IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: Jhon Fairo Sonnez

*CÉDULA / NIT: 11.338943 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25290113898343

*NOMBRE COMERCIAL: Supermercado JJ mtd

*DIRECCIÓN: cll 6 # 13-97 MATRÍCULA MERCANTIL: 00910032

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Fusagasugá

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

Otro [ ] Cuál: Comercial

TELÉFONOS: 3256546 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: jhonfairosonnez2580@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jhon Fairo Sonnez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C [Y] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 11-338943

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Jhon Fairo Sonnez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C [Y] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1189843

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cll 6 # 13-97

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Fusagasugá

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7am-7pm LAA *NÚMERO DE TRABAJADORES:

## CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | 20 / 4 / 22 | FAVORABLE | | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | 74% |
|---|---|---|---|---|---|
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | X | | |
| | | DESFAVORABLE | | | |

## *MOTIVO DE LA VISITA

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

(OTRO) Cuál/cuál:

## 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 calificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón de no aplica en el espacio de hallazgos |
| Crítico (C) | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a calificar afecte la inocuidad de los alimentos y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores |

## I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

| | EDIFICACIÓN E INSTALACIONES | A | AR | I | HALLAZGOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | **Localización y construcción.** (Resolución 2674/2013, Art. 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 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 techos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.1.1, 1.2, 1.3. Numeral 2. 2.1, 2.2. Art. 31 Numeral 1. 2.) | 1,5 | 0,75 | 0 | Se observa falta de continuidad entre pared y Piso no son redondas, Facil limpieza | C |
| 1.3 | **Techos, puertas, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3. 4. 5. 7. 8. Art. 31 Numeral 1. 2.) | 1,5 | 0,75 | 0 | | C |
| 1.4 | **Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 8.1. 8.2. 8.3. 8.4. Art 31 Numeral 1. 2.) | 3 | 1,5 | 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 |

Salud 4 1339 Inguital - 7430943

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | CALIFICACION DEL BLOQUE | 9.25 | | | La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta |
| 2 | EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
| 2.1 | **Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** (Resolución 2674 de 2013. Art. 6 Art. 10 Numeral 2.3. Art. 19 numeral 2.1, 2.2 y 2.3. Art.31 Numeral 1, 2, 3.) | 6 | 3 | 0 | C |
| 2.2 | **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013. Artículo 6. Artículo 9. Numerales 1, 2, 3, 6, 7, 8 y 10. Artículo 34. Artículo 35. Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 839 de 2013.) | 6 | 3 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 12 | | | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |
| 3 | PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
| 3.1 | **Estado de salud aparente. (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 2. 3. Artículo 14. Numeral 12.) | 6 | 3 | 0 | No se evidencia Registro Hojas presentevas/ enfermos Plan de contingencia C |
| 3.2 | **Reconocimiento medico.** (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. 3. 4) | 3 | 1.5 | 0 | C |
| 3.3 | **Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.) | 6 | 3 | 0 | C |
| 3.4 | **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** (Resolución 2674 de 2013 Art 12. 14.) | 8 | 2.5 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 17 | | | La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta |
| 4 | SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
| 4.1 | **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 351 de 1984. Art. 82. Decreto 1575 de 2007. Artículo 12. Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numeral 3. Resolución 2115 de 2007. Artículo 9.) | 5 | 2.5 | 0 | C |
| 4.2 | **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6. Numeral 4.) | 2.5 | 1.25 | 0 | C |
| 4.3 | **Residuos solidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6. Numerales 5.1, 5.2 y 5.3) | 2.5 | 1.25 | 0 | C |
| 4.4 | **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013. Artículo 28. Numeral 5.) | 8 | | | C |
| 4.5 | **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5. Artículo 24 Numeral 1.) | 6 | 3 | 0 | C |
| 4.6 | **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 12. Resolución 2674/2013 Artículo 28.) | 4 | 0 | 0 | No se observan Registros Planes C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 26 | | | La calificación del bloque corresponde al 26% del total del acta |

| # | ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN | A | AR | I | HALLAZGOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.1 | **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 29 Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 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 210, 213; Decreto 2278 de 1982 Art. Art. 359, 362, 381; Decreto 561 de 1984 Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 83, 130, 111, 112 y 113; 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. 29 Numeral 2, 4, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 4.) | 0 | 4 | 0 | | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: 25 | | | | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta | |

| # | REQUISITOS LEGALES | A | AR | I | HALLAZGOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6.1 | **Procedimiento y requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Art. 73; Decreto 1595 de 2012 Art 46, 47, 48, 50; Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2, Art. 37; Resolución 5109 de 2005.) | 5 | 2,5 | 0 | | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: 5 | | | | La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta | |

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % DE CUMPLIMIENTO | CONCEPTO (Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario) | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | |
|---|---|---|---|
| 94.25 | X FAVORABLE | 80-100% | En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (1), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva. |
| | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 60 - 79,9% | |
| | DESFAVORABLE | < 59,9% | |

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [X] Cual:

## VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

## VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se firma la presente y ratificación del contenido de la presente acta firman los intervinientes que en ella actuaron en la visita, hoy 9 del mes de 9 del año 2022 en la Ciudad de [illegible]

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

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

Pertenece al Acta No 13-930

| POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA | |
|---|---|
| FIRMA | FIRMA |
| NOMBRE Jorge Ortiz | NOMBRE |
| CÉDULA 7714288 | CÉDULA |
| CARGO Epidemiólogo | CARGO |
| INSTITUCIÓN Sed Salud | INSTITUCIÓN |
| **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | |
| FIRMA John Jairo Sánchez Giraldo | FIRMA |
| NOMBRE John Jairo Sánchez Giraldo | NOMBRE |
| CÉDULA 11 389 843 | CÉDULA |
| CARGO propietario | CARGO |

Inspec

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

ALCALDÍA DE FUNDACIÓN
Secretaría de Salud

CIUDAD: Fundación FECHA: 30.06.2022 ACTA N°: A.0329

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Fqa

## IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jhon Jairo Sanchez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 1139944843

*PLACA DEL VEHÍCULO: WDY 336 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: -

TELÉFONOS: 311 3695046

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: N.R

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 6 N. 13-33.

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Fundación

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: Estacas

*MARCA: JAC *MODELO: 2013 *COLOR: Amarillo

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Productos Agrícolas

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes. Sabado

*NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

## CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

| FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 15.12.2021 | FAVORABLE | X | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | 100 % |
| | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | | | |
| | DESFAVORABLE | | | |

## *MOTIVO DE LA VISITA

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

| EVALUACIÓN | CALIFICACIÓN |
|---|---|
| Aceptable (A) | Marque con una X cuando el 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 VEHICULO

| | 1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE | A | AR | I | HALLAZGOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | Diseño sanitario del vehículo<br>(Decreto 561 de 1984, Art. 98<br>Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373<br>Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59<br>Resol. 2674/2013. Art. 28, Núm. 5 y 9<br>Resol. 2505/2004. Art. 4.) | (12) | | | 1 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: | | | | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta | |
| | 2 EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS | ORTEO |
| 2.1 | Condiciones de los utensilios<br>(Decreto 561 de 1984, Art. 98<br>Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368.<br>Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2.<br>Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.) | (12) | | | 1 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE* | | | | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta | |
| | 3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS | ORTEO |
| 3.1 | Estado de salud<br>(Resol. 2674/2013. Art. 11. Núm. 5. Art. 14. Núm. 12.) | (13) | | | | C |
| 3.2 | Reconocimiento Médico<br>(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 3, 4) | (4) | | | | C |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.3 | Prácticas higiénicas<br>(Resolución 2674/2013 Artículo 14 Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14 Artículo 16 Artículo 18, Numeral 5 y 7) | 13 | | | |
| 3.4 | Educación y Capacitación<br>(Resolución 2674/2013 Artículos 17 y 18 Artículo 38) | 8 | | | |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta |

| 4 | SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS | CRITICO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.1 | Limpieza del vehículo<br>(Resolución 2674/2013 Art 29, Núm 4 y 5) | 16 | | | | |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta | |

| 5 | VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO | A | AR | I | HALLAZGOS | CRITICO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.1 | Condiciones de conservación del producto<br>(Decreto 2278/1982 Art 368, 369, 373<br>Decreto 561 de 1984 Art 89, 97, 98, 99<br>Resol 2674/2013 Art 29, Núm 6, 7, 8 Art 30, Parágrafo 1 y 2) | 20 | | | | |
| 5.2 | Empaque, Rotulado y vida útil<br>(Decreto 561 de 1984, Art 73<br>Decreto 3100 de 2005<br>Resol 2674/2013 Art 19, Numeral 3 Art 29, Núm 1) | 6 | | | | |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta | |

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % DE CUMPLIMIENTO | CONCEPTO: Seleccionar con una equis (X) el concepto sanitario a emitir | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|
| 100 % | X | FAVORABLE | 95-100% | En caso que una o más de las siguientes opciones aplique sea identificada como crítica y calificada 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 | 80 - 89,9% | |
| | | DESFAVORABLE | < 59,9% | |

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

| Si | No | Cuál |
|---|---|---|

## VI. OBSERVACIONES

**Por parte de la autoridad sanitaria:**

Valido por 30:3 (E)

**Por parte del establecimiento:**

## VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy 30 del mes de Junio del año 2022 en la Ciudad de Bucaramanga.

**POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA**

| | | | |
|---|---|---|---|
| FIRMA | (E) | FIRMA | |
| NOMBRE | Carlos A. Escobar M | NOMBRE | |
| CÉDULA | 82393378 | CÉDULA | |
| CARGO | Ref. Area Salud | CARGO | |
| INSTITUCIÓN | Alcaldía de Pmga | INSTITUCIÓN | |

**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| FIRMA | | FIRMA | |
| NOMBRE | John Jairo Sánchez Gonzalez | NOMBRE | |
| CÉDULA | 11 389 843 | CÉDULA | |
| CARGO | propietario | CARGO | |

# 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<br>Número de radicado: | ☐ | Asociada a peticiones, quejas y reclamos<br>Número de radicado: | ☐ |
| Solicitud oficial<br>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~~<br>- Estibas rotas en Cava d. Carnes.<br>- Malla de exhibición de Roquilla con deficiencia de protección.<br>- Estado de Congelador Cpu Farmacia.<br>- 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.) | 2 X | 1 | 0 | - C |
| 5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7) | 2 | 1 X | 0 | Recipientes sin tapa en áreas de preparación. C |
| 5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.) | 7 X | | 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



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

CIUDAD: COTA | FECHA: 28/11/2022 | ACTA N°: 000-52

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: MUNICIPIO DE COTA

## IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

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

## CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN** | 19/11/2021 | FAVORABLE | X | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | 100% |
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | | | |
| | | DESFAVORABLE | | | |

## *MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [x] Especifique: Renovación de Concepto del vehículo

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

## I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

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

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

| | 3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS | CRÍTICO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.1 | Estado de salud.<br>*(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)* | 13 | 6,5 | 0 | N/A — C | |
| 3.2 | Reconocimiento Médico<br>*(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)* | 4 | 2 | 0 | N/A — C | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.3 | Prácticas higiénicas.<br>*(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)* | **13** | 6,5 | 0 | **N/A** | C |
| 3.4 | Educación y Capacitación<br>*(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)* | **6** | 3 | 0 | **N/A** | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta | |
| **4** | **SANEAMIENTO** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** | CRÍTICO |
| 4.1 | Limpieza del vehículo.<br>*(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)* | **15** | 7,5 | 0 | **N/A** | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta | |
| **5** | **VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** | CRÍTICO |
| 5.1 | Condiciones de conservación del producto.<br>*(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)* | **20** | | 0 | **N/A** | C |
| 5.2 | Empaque, Rotulado y vida útil.<br>*(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)* | **5** | 2,5 | 0 | **N/A** | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta | |

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % DE CUMPLIMIENTO | | CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir | NIVEL DE CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|---|
| 100,0 | X | **FAVORABLE** | 90-100% |
| | | **FAVORABLE** CON REQUERIMIENTOS | 60 - 89,9% |
| | | **DESFAVORABLE** | < 59,9% |

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

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS | **N/A** |
| NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS | **N/A** |

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál:

## VI. OBSERVACIONES

**Por parte de la autoridad sanitaria:**

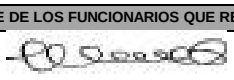
Se verifica Tecnomecánica y Soat del Vehículo; Licencia de conducción y Curso de Manipulación del Conductor

**Por parte del establecimiento:**

////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////

## VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

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

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

# PROVEEDOR DE PRODUCTOS DE PANADERIA



INVIMA

PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

Gobernación de CUNDINAMARCA

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

Versión:

Fecha de Aprobación: 12/Ago/2015

CIUDAD: SASAIMA FECHA: 4-08-2022 ACTA N°: 257180029

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [X] Fuente [ ]
Comedor Industrial [ ] Institucional [ ] Cafe [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE CUNDINAMARCA / E.S.E. HOSPITAL SAZAIN DE VILLETA

## IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: PANADERIA Y CAFETERIA YOEL
NIT: 3145236 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25718316723G
NOMBRE COMERCIAL: CAFETERIA Y PANADERIA YOEL
DIRECCIÓN: CRA 3 # 2-19 MATRÍCULA MERCANTIL: 10917
DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: SASAIMA
Barrio [X] Vereda [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] Inspección [ ] Otro [ ] Cual: EL CARMEN - SECTOR TRES ESQUINAS
TELÉFONO: 319 430 7640 FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: andresacosta@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: MAURICIO ACOSTA
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] CE [ ] NIT [ ] NÚMERO: 3169236
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: MAURICIO ACOSTA
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] CE [ ] NIT [ ] NÚMERO: 3169236
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 3 # 2-19
DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: SASAIMA
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: CAT. 7 pm L-D NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

## CONCEPTO SANITARIO DE LA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: día / mes / año 29/11/2021

FAVORABLE [ ]
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [X]
DESFAVORABLE [ ]

N° DE CUMPLIMIENTO DE LA CALIFICACIÓN: 76 %

## MOTIVO DE LA VISITA

PREPARACIÓN [X] SEGUIMIENTO [ ] ASOCIADA A PETICIONES QUEJAS Y RECLAMOS [ ]
SOLICITUD OFICIAL DE CLIENTE INTERNO EN SALUD PÚBLICA [ ] SOLICITUD DE ANÁLISIS DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS A FAVOR [ ]
OTRO: [ ] Cual:

## CALIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN

Aceptable (A): Marque con una X cuando el establecimiento cumpla satisfactoriamente los requisitos descritos en el instructivo para la calificación.
Aceptable con Requerimientos (AR): Marque con una X cuando el establecimiento cumpla parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para la calificación.
No Aceptable (NA): Marque con una X cuando el establecimiento no cumpla ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para la calificación.
No Aplica (NA): Marque con una X, en caso que el ítem no aplique a la actividad económica del establecimiento evaluado.
Observaciones: Marque con una X la casilla "Si" cuando el requerimiento no aparezca explícitamente descrito en el instructivo, pero sea considerado como Buenas Prácticas de Seguridad que mitiga que el establecimiento cumpla con la normatividad sanitaria.

| ITEM | DESCRIPCIÓN E INSTALACIONES | A | AR | NA | HALLAZGOS | O |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Localización y Entorno. (Resolución 2674/2013, Artículo 5, Numerales 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5; Artículo 34, Numerales 1, 2, 3, 4, 5 y 7; Artículo 73, Numeral 3) | 2 | ✓ | | | O |
| 2 | Condiciones de pisos y techos. (Resolución 2674/2013, Artículo 5, Numeral 5.2, Artículo 22, Numerales 1 y 2) | 2 | ✓ | | SE EVIDENCIAN LOS PISOS DETERIORADOS, AUNQUE EN BUEN ESTADO DE LIMPIEZA. | O |
| 3 | Techos: Iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 5, Numeral 5.2, 5.7 & Artículo 22, Numeral 4) | 2 | ✓ | | SE EVIDENCIA QUE LOS TECHOS ESTAN EN REGULAR ESTADO | O |
| 4 | Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 5, Numeral 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5; Artículo 22, Numeral 3; Artículo 34, Numeral 6) | 4 | ✓ | | SE EVIDENCIA QUE LOS SERVICIOS SANITARIOS ESTAN EN REGULAR ESTADO | O |

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: 67

La calificación de cada ítem se obtiene de multiplicar

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Residuos líquidos | 4 | 2 | 0 | |
| Residuos sólidos | 4 | 2 | 0 | |
| [illegible] | 10 | | | |
| Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. | 7 | 3.5 | 0 | |
| Soportes documentales de saneamiento | 2 | 1 | 0 | SE EVIDENCIA QUE NO EXISTE SOPORTES DE SANEAMIENTO POR ESCRITO |

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: 39

**CONCEPTO SANITARIO**

| N° DE CUMPLIMIENTO | CONCEPTO | NIVEL DE CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|
| | FAVORABLE | 90-100% |
| 78 | X | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 60-89% |
| | DESFAVORABLE | 0-59% |

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea calificado como crítico y sanitario 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

**TOMA DE MUESTRAS REALIZADAS - CONCEPTOS SANITARIOS**

Número total de muestras tomadas:

Número de acta de toma de muestras:

**REQUERIMIENTOS SANITARIOS**

Se debe ajustar a estricto cumplimiento a la normatividad vigente y dentro de los hallazgos registrados en la presente acta.

**CALIFICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD APLICADA**

S. NR. CSS

**OBSERVACIONES**

TENER EN CUENTA LA MEJORA CONTINUA Y MEJORAR LOS ITEMS 1.1, 1.3, 1.4, 3.1, 3.2, 3.3, 4.3, 5.6

Por parte del establecimiento: Se hace mejo proyecto de visita y el establecimiento y hace encuesta para la atención prestada para la mejora de los conceptos sanitarios de la peluquería York.

**NOTIFICACIÓN DE ACTA**

Para constancia firma acepta y notificación del contenido de esta diligencia se firma en Cartagena de Indias a los (#) días del mes de NOVIEMBRE del año 2021, en la Ciudad de CARTAGENA

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, quien es responsable de cumplir lo ordenado y permitir la realización de la visita

NOTA: El incumplir lo ordenado dentro de un plazo no mayor a (#) días contados a partir de la realización de la visita

**POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA QUE REALIZA LA VISITA**

| | |
|---|---|
| FIRMA | FIRMA |
| NOMBRE: JUAN DAVID HERRERA GARCIA | NOMBRE |
| CÉDULA: 1020972791 | CÉDULA |
| CARGO: Técnico de Saneamiento | CARGO |
| INSTITUCIÓN: Secretaría de Salud de Cartagena | INSTITUCIÓN |

**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**

| | |
|---|---|
| FIRMA: Victor M Rosso | FIRMA |
| NOMBRE: VICTOR MANUEL ROSSO PINZON | NOMBRE |
| CÉDULA: 3.767.236 | CÉDULA |
| CARGO: Propietario | CARGO |

# PRODUCTOS LÁCTEOS



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

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

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

**DATOS GENERALES**

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

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

**DATOS DE PRODUCCIÓN**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Número de empleados: | 5 | La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio? | SI |
| Máquilas: | NO | | |
| Subcategorías evaluadas: | 4.2.4. PULPAS DE FRUTA | | |

| Líneas de subcategoría del alimentos | Volúmen / año |
|---|---|
| 4.2.4. PULPAS DE FRUTA CONGELADAS VARIEDADES | 108 TON/MES |

Subcategoría 1: 4.2.4. PULPAS DE FRUTA CONGELADAS VARIEDADES

**1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES**

| No. | CRITERIOS EVALUADOS | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6 | a | 20 | | |
| 1.2 | El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3 | ar | 10 | | entre luces sin cubrir en partes altas de la puerta de recepción y despacho |
| 1.3 | El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 16 num. 5 | a | 10 | | |

Escaneado con CamScanner

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.4 | Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7 | ar | 5 | | partes bajas de pared con desprendimiento de pintura Uniones entre paredes no redondeadasy secciones depared con presencia de humedad |
| 1.5 | El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4 | ar | 5 | | vestier pequeño mixto con humedad en partes bajas y sin luz |
| 1.6 | Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6 | ar | 5 | | filtros de lavado de manos sin toallas y lavamanos de area de empaque con fuga |
| 1.7 | El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4 | a | 10 | | |
| 1.8 | El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6 | a | 10 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación) | | | | | 15 |

| 2. EQUIPOS REQUERIDOS | | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.1 | Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3 | a | 30 | | |
| 2.2 | Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012, Art. 13 num. 1,1 | ar | 12,5 | | contenedor receptor de pulpa exhibe corrosion en su interior. No presentansoportes de cumplimiento a Resolucion 683 de 2012 para equipos y superficies en contacto con alimentos |
| 2.3 | Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5 | ar | 12,5 | | No se presentan registros de los mantenimientos realizados |
| 2.4 | Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25 | ar | 10 | | no se presentan soportes de calibracion de los equipos de medición balanza, termometros, refractómetro |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación) | | | | | 10 |

| 3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|

Escaneado con CamScanner

| Invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | | INSPECCIÓN | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | | | | | |
| | Código: IVC-INS-FM114 | Versión: 05 | Fecha de emisión: 13/05/2021 | | | |
| 3.1 | Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4 | | ar | 12,5 | | No se presentan analisis de medicion de cloro diario. En el programa no se presenta plan de acciones correctivas en caso de resultado fuera de norma, no se presenta analisis microbiológico y fisicoquimico reciente |
| 3.2 | Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2 | | a | 25 | | |
| 3.3 | Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3, Art 28 num 7 | | ar | 12,5 | | No se presentan registros de verificación de hermeticidad |
| 3.4 | Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7 | | ar | 12,5 | | bordes de pared y partes altas de techos exhiben deficiencias de limpieza. Registros delimpieza no incluyen todos los equipos y superficies que se usan en la planta |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | | | | | | 13 |
| 4. | REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | Evaluación | Calificación | Critico | Observaciones |
| 4.1 | Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14 | | ar | 17 | | se presenta solo 1 registro de capacitacion realizada para el 2022 |
| 4.2 | Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14. | | a | 33 | | |
| 4.3 | Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12 | | ar | 16,5 | | No se presentan examenes medicos vigentes |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación) | | | | | | 7 |
| 5. | OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO | | Evaluación | Calificación | Critico | Observaciones |

Escaneado con CamScanner

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5.1 | Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 | ar | 10 | | area de almacenamiento de materias primas secas se ubica dentro del area de proceso y exhiben humedad, se encuentran sin rotulación completa. Se observan materias primas no autorizadas segun permiso sanitario (megadul, goma xantana, sorbato). No se cuenta con criterios de aceptación y rechazo para todas las materias primas |
| 5.2 | Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4 | ar | 10 | | No se cuenta con area tecnicamente separada para el lavado de fruta, el proceso se realiza en un solo ambiente |
| 5.3 | Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2 | ar | 10 | | no se llevan registros de control de proceso, no se lleva control del proceso de escaldado y control de acidez titulable |
| 5.4 | Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18. | a | 10 | | |
| 5.5 | Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013. | ar | 5 | | mueble en desuso con alto grado de oxidación en area de empaque. No se presentan soportes de migración global y especifica para el proveedor Plasticos y Bolsas |
| 5.6 | Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015 | ar | 10 | | no se cuenta con procedimiento de peticiones, quejas y reclamos. No se cuenta con personal tecnico idóneo para la toma de decisiones |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | | | | | 11 |

| 6. | VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|

Escaneado con CamScanner

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 6.1 | Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3 | ar | 12,5 | | solo se mide producto terminado y ambientes, no se presenta cronograma. El programa de muestreo no soporta la representatividad del muestreo |
| 6.2 | Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3 | ar | 7,5 | | se presenta analisis de laboratorio para pulpa sin azucar , no se . presenta para pulpa con azucar ni se presenta informe de consolidación |
| 6.3 | Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5 | a | 15 | | |
| 6.4 | Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012 | i | 0 | | Ver analisis de rotulado PULPA DE FRUTA MARCA FROZEN POR 250 GRAMOS |
| 6.5 | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6 | ar | 7,5 | | No se puede hacer trazabilidad, no se llevan registros de manera continua. No cuenta con programa de recall ni procedimiento de manejo de devoluciones |
| 6.6 | Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29 | ar | 7,5 | | No se verifican las condiciones del vehiculo de transporte antes del despacho |

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

Escaneado con CamScanner

| Invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | INSPECCIÓN |
|---|---|---|
| | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | |
| | Código: IVC-INS-FUT-14 \| Versión: 05 | Fecha de emisión: 13/06/2021 |

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

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

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? NO

**CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO**

**CONCEPTO SANITARIO:** FAVORABLE

**EXIGENCIAS:**

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

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

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

**Exigencias adicionales:**

No aplica

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

No aplica

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

**FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA**

Firma:

Nombre: LESVY AZUCENA MUÑOZ PRIETO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO2

Firma:

Nombre: YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO2

**ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA**

Firma:

Nombre: Hayde Vincenn Rompo M.

Cargo: Representante Legal.

C.C. 80477665

Escaneado con CamScanner