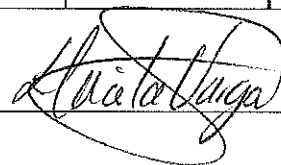


CUADRO CONTROL DE PROVEEDORES COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA

NOMBRE DE PROVEEDOR Y PRODUCTOS		ESTABLECIMIENTO				VEHICULO			
		N° DE ACTA	% Y CONCEPTO	FECHA	FECHA DE VENCIMIENTO	N° DE ACTA	% Y CONCEPTO	FECHA	FECHA VENCIMIENTO
AMERICAN BEEF COMPANY	CARNE Y POLLO	006172	93% FAVORABLE	28/11/2022	28/11/2023	257431935	100% FAVORABLE	31/11/2022	30/11/2023
COMERCIALIZADORA FRESHMAR	PESCADOS	090943	95.5% FAVORABLE	10/10/2022	10/10/2023	257431935	100% FAVORABLE	31/11/2022	30/11/2023
MAKRO	ABARROTES	001911	82% FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	24/01/2023	24/01/2024	-	-	-	-
JHON JAIRO SANCHEZ	FRUTAS Y VERDURAS	13930	94.5% FAVORABLE	09/09/2022	09/09/2023	40329	100% FAVORABLE	1/07/2022	1/07/2023
PANADERIA PAN JOEL	PRODUCTOS DE PANADERIA	257180029	78% FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	4/08/2022	4/08/2023	-	-	-	-
COMERCIALIZADORA FROZEN	PULPA DE FRUTA	000-52	100% FAVORABLE	28/11/2022	28/11/2023	2	100% FAVORABLE	28/09/2022	28/09/2023
PRODUCTOS LÁCTEOS EL RECREO	PRODUCTOS LÁCTEOS	021418	97% favorable	14/02/2023	14/02/2024	704697	97% favorable	20-01-2022	20-01-2023

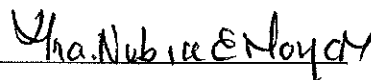
Nutricionista: Luisa Camila Vargas Sánchez

Firma:



Coordinadora: Nubia Esperanza Moya

Firma:



PROVEEDOR DE CARNES, POLLO Y PESCADO.



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

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO		
ID Establecimiento: <u>735329</u>	Número de inscripción: <u>34434</u>	Número de carpeta: <u>735329</u>
Razón social: <u>Inversiones Moraga SAS</u>		
Nombre del establecimiento: <u>American Beef company</u>		
NIT: <u>901510487</u> DV: <u>L</u>	Sede: <u>Unica</u>	
Dirección: <u>CL 45A Sur 66 78 Lc B15</u>		
Ubicación: <u>Central de Carnes Guadalupe</u>		
Localidad: <u>Tunjuelito</u>	UPZ: <u>Venezia</u>	
Barrio: <u>Zona Industrial</u>	Teléfonos <u>3205648821</u>	
Correo electrónico para notificación*: <u>Leonardomoralesscadena@gmail.com</u>		
Nombre propietario: <u>Inversiones Moraga SAS</u>		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: <u>901510487-1</u>		
Nombre representante legal: <u>Leonardo Morales Cadena</u>		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: <u>1069745812</u>		
Dirección de notificación: <u>CL 45A Sur 66 78 Lc B15</u>		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ <u>03412552</u>		
Línea de intervención: <u>Alimentos Sólidos y Seguros</u>		
Intervención: <u>Expendio o almacenamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles</u>		
Tipo de establecimiento: <u>Expendio de carne y productos cárnicos comestibles</u>		
Establecimiento autorizado: SI ☒ NO ☐		
Número de trabajadores: <u>4</u>	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: <u>2:00pm - 12:00am</u>	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: <u>Lunes a sábado</u>		
Tipo de productos que expende: Carne: Bovina ☒ Porcina ☐ Aves ☐ Productos cárnicos comestibles (Visceras) ☐		
Otras especies: _____		
Otro tipo de productos: SI ☐ NO ☐		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección
		Favorable con requerimientos ☐	
		Desfavorable ☒	
			%

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

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/8

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO <small>selecciona con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	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.
93%	X Favorable	90-100%	
	Favorable con Requerimientos	60-89,9%	
	Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas

Número del acta de toma de muestras

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: (1) se refuerza uso de plataforma de auto-regulación. (2) Si hay productos objeto de censo de rotulación (3) se entrega adhesivo 4263 de cumplimiento de calidad.

Por parte del establecimiento:

Yuan Marcela Rojas

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 28 del mes de noviembre del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C. De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

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

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Luz Nelly Cárdenas J.

Tipo de documento: CC

Número de documento: 52424549

Profesión u oficio: Ingeniero de Alimentos

Firma: [Firma]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre:

Tipo de documento:

Número de documento:

Profesión u oficio:

Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Yuan Marcela Rojas

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

Número de documento: 53104049

Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒

Firma: Yuan Marcela Rojas

TESTIGO

Nombre:

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

Número de documento:

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, acarrea 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"

E.S.E.: Sabrel Sur

Fecha: 28 / 11 / 2022

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

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: <u>735329</u>	Número de Inscripción: <u>34434</u>	Número de carpeta: <u>735329</u>
Razón social: <u>Inversiones Moraca SAS</u>		
Nombre del establecimiento: <u>American Beef Company</u>		
NIT: <u>901510487</u> -DV. <u>L</u>	Sede: <u>Unica</u>	
Dirección: <u>CL 45A Sur 66 78 Lc B 15</u>		
Ubicación: <u>Central de Carnes Guadalupe</u>		
Localidad: <u>Tunjuelito</u>	UPZ: <u>Venecia</u>	
Barrio: <u>Zona Industrial</u>	Teléfonos: <u>3205648821</u>	
Correo electrónico para notificación: <u>Leonardomoralesscodena@gmail.com</u>		
Nombre propietario: <u>Inversiones Moraca SAS</u>		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: <u>901510487-L</u>		
Nombre representante legal: <u>Leonardo Morales Codena</u>		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: <u>1069745812</u>		
Dirección de notificación: <u>CL 45A Sur 66 78 Lc B 15</u>		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ <u>03412552</u>		
Línea de intervención: <u>Alimentos sanos y seguros</u>		
Intervención: <u>Expendio o procesamiento de carne y productos cárnicos comestibles</u>		
Tipo de establecimiento: <u>Expendio de carne y productos cárnicos comestibles</u>		
Número de trabajadores: <u>4</u>	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: <u>2:00pm - 12:00pm</u>	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: <u>Lunes a sábado</u>		
MOTIVO DE LA VISITA		
Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		
Número y fecha de radicado en caso de que el motivo de la visita sea solicitud de interesado o asociado a PQR		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
C	CUMPLE	Cuando cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.C	NO CUMPLE	Cuando NO cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.A	NO APLICA	Cuando el aspecto a verificar no corresponde al objeto a vigilar

Integración: Secretaría General - Subsecretaría Inspección y Control

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

3. OBSERVACIONES

Ninguna Acta Principal AS215006172

4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 del 2009 Si ☒ No ☐

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 28 del mes de noviembre del año 2022 en la Ciudad de Bogotá.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: <u>Luz Welly Cárdenas J</u>	Nombre:		
Tipo de documento: <u>CC</u>	Tipo de documento:		
Número de documento: <u>52421549</u>	Número de documento:		
Profesión u oficio: <u>Ingeniera de Alimentos</u>	Profesión u oficio:		
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: <u>Yolga Marcela Rojas</u>	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: <u>5204049</u>	Número de documento:		
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Institución:		
Firma: <u>Yolga Marcela Rojas</u>	Firma:		

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

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrea las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario". Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del código de procedimiento civil.

PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA		Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-10f
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES		Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ene/2017

CIUDAD	SILVANIA	FECHA	20 de mayo de 2012	ACTA N°	252431935
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD		SECRETARÍA DE SALUD DE CUNDINAMARCA			

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO	
*NOMBRE DEL PROPIETARIO	Bancolombia
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 890903938
TELÉFONO	3103304070 CORREO ELECTRÓNICO: N/A
*DIRECCIÓN DOMICILIO	Calle 93-21 Usagesven
*MUNICIPIO DOMICILIO	SILVANIA
*DEPARTAMENTO DOMICILIO	CUNDINAMARCA
*NOMBRE DEL CONDUCTOR	Gerardo Valderrama
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 11.256.939
*PLACA DEL TRANSPORTE	JIL 314
*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	JIL 314
*UNIDAD DE TRANSPORTE:	TIPO FURGÓN ☒ TIPO REMOLQUE ☐ TIPO SEMIREMOLQUE ☐
PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE	
CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE	SI ☒ NO ☐
*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMICO)	SI ☒ NO ☐
*CUENTA CON UNIDAD DE FRÍO	SI ☒ NO ☐
*PRODUCTO QUE TRANSPORTA:	POLLO ☐ CERDO ☒ SOVINO/BUFALINO ☒ PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) ☒ OTRA ESPECIE ☐ Cui ☐
*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN	Lunes a Domingo 6:00
*NÚMERO DE TRABAJADORES (incluido conductor y ayudante(s))	2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	1	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	0	
	DESFAVORABLE	0	

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

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el 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 aplicarse Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores		

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO					
1	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6)	11	5,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					11
					La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
2	REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS Condiciones de los equipos y utensilios (Resolución 2505 de 2004, Art. 4.; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2)	11	5,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					11
					La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				A	AR	I	HALLAZGOS
Estado de salud (Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1; Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)				11	5,5	0	
Reconocimiento Médico (Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)				4	2	0	
Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)				11	5,5	0	
Educación y Capacitación (Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2, Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 132, Numeral 1)				6	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				32			La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta
4 SANEAMIENTO				A	AR	I	HALLAZGOS
Limpieza del vehículo. (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y párrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su párrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3)				11	5,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11			La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
5 REQUISITOS HIGIENICOS				A	AR	I	HALLAZGOS
Procedencia Materna Prima (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1; Condiciones de transporte)				11	5,5	0	
Cadena de Frio (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	
Cadena de Frio (Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3)				13		0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				35			La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta
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 las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el	
100%	X	FAVORABLE		80 -100%			
		DESFAVORABLE		< 79,9%			
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO							
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS				11			
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS				11			
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS							
Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.							
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD							
Si	No	Cuál:					
VI. OBSERVACIONES							
Por parte de la autoridad sanitaria:							
Por parte del responsable del vehículo:							
VII. 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 OROZCO				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							

CIUDAD **FUSAGASUGA** FECHA **10/10/2017** ACTA N° **09-0943**
 TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio ☒ Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento ☐
 ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD **SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGA**

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL **COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS**
 *CÉDULA / NIT **900481902-6** *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN **75290900481902**
 *NOMBRE COMERCIAL **COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS**
 *DIRECCIÓN **CL 7A N° 10-15** MATRICULA MERCANTIL **07857635**
 *DEPARTAMENTO **CUNDINAMARCA** *MUNICIPIO **FUSAGASUGA**
 Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
 Otro ☐ Cuál: **LUXENIBURGO**
 TELÉFONOS **3108764705** FAX **—**
 CORREO ELECTRÓNICO **fresmarfusco@fresmar.com**
 NOMBRE DEL PROPIETARIO **COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS**
 DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento **900481902-6**
 *NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL **RICARDO CANO**
 *DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento **10113075**
 *DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN **CL 7A N° 10-15**
 *DEPARTAMENTO **CUNDINAMARCA** *MUNICIPIO **FUSAGASUGA**
 *HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO **6AM-5PM L-D** *NÚMERO DE TRABAJADORES **4**

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23/06/2017	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☐		
		DESFAVORABLE	☐		

MOTIVO DE VISITA

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

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

COMPROBANTE SANITARIO DE INSPECCIÓN

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.)	(2)	1	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	(0,75)	0	SE OBSERVA A LAS UNIONES ENTRE PISO-PARED SON REDONDEADAS, PERO SE OBSERVA DILATACION, Y AREA POROSA, EL PISO DEL CUARTO FRIO ES POROSO. LA ISALINSA POCKETA LAVADO ESTA EFACIURADA. Y EL DUCTO NO TIENE REJILLA. (SIFUN)
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	(0,75)	0	SE OBSERVA PUERTA UNIDAD SANITARIA CON PARTICULAS DE CORROSION.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Art. 31 Numeral 1, 2.)	(3)	1,5	0	
1.5	Áreas de exhibición y venta (Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)	(2)	1	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				8.5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.)	6	3	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	6	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud aparente . (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6	3	0	NO SE OBSERVA PLAN DE MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE LAS ACCIONES QUE SE TOMAN CUANDO UN MANIPULADOR PRESENTA SIGNOS DE ENFERMEDAD PARA SER TRASLADADO DEL CONTACTO CON ALIMENTOS.
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0	
3.3	Prácticas higiénicas y dotación (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.)	6	3	0	
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)	5	2,5	0	
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 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5	0	
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2,5	1,25	0	
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25	0	
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013; Artículo 26, Numeral 3.)	8		0	
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				28	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Condiciones de almacenamiento (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	4	0	<div></div>
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	9	4,5	0	<div></div>
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	8	4	0	<div></div>

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				2,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
-------------------------	--	--	--	-----	--

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	Procedencia y requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)	5	2,5	0	<div></div>

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta
-------------------------	--	--	--	---	---

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	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.
95,5%	X FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS Y RESULTADOS	
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	/
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	/

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

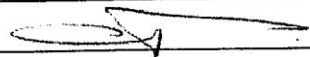
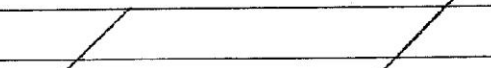
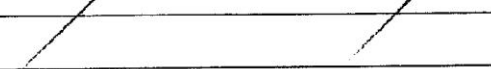
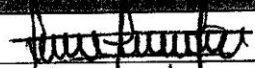
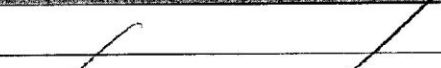
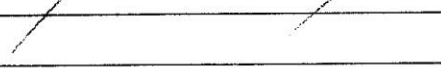
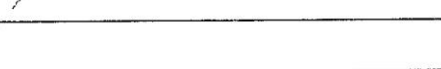
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD	
Si	X Cuál: /

VI. OBSERVACIONES	
Por parte de la autoridad sanitaria:	
NINGUNA	

Por parte del establecimiento:	
NINGUNA.	

VII. 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 10 del mes de OCTUBRE del año 2022 en la Ciudad de FUSAGUAY.	
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 09.0943.

POR FAVOR, DE LOS SIGUIENTES DATOS, ESCRIBIR:	
FIRMA: 	FIRMA: 
NOMBRE: <u>ORLANDO PEREZ</u>	NOMBRE: 
CÉDULA: <u>79544035</u>	CÉDULA: 
CARGO: <u>A. SANTARIO</u>	CARGO: 
INSTITUCIÓN: <u>S.S.M</u>	INSTITUCIÓN: 
POR FAVOR, DE LOS SIGUIENTES DATOS, ESCRIBIR:	
FIRMA: 	FIRMA: 
NOMBRE: <u>Angela Martinez R.</u>	NOMBRE: 
CÉDULA: <u>38.361.915</u>	CÉDULA: 
CARGO: <u>Administradora.</u>	CARGO: 

PROVEEDOR DE FRUTAS Y VERDURAS



CIUDAD Fusagasugá

FECHA 9/9/22

ACTA N° 13-930

TIPO DE ESTABLECIMIENTO:

Expendio ☒ Expendio con operaciones de porción, troceado, acondicionamiento ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Jhon Jairo Sanchez

* CÉDULA / NIT 11389843 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 2529011389843

* NOMBRE COMERCIAL Supermercado SMN

* DIRECCIÓN Calle 17-97 MATRÍCULA MERCANTIL 00910012

* DEPARTAMENTO Cundinamarca * MUNICIPIO Fusagasugá

Barrio ☒ Vereda ☐ Corriente ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál: Balneario

TELÉFONOS 305615246 FAX

CORREO ELECTRÓNICO JhonJairoSanchez238@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Jhon Jairo Sanchez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 11389843

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Jhon Jairo Sanchez

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento 11389843

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Calle 17-97

* DEPARTAMENTO Cundinamarca * MUNICIPIO Fusagasugá

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 7:00 - 7:00 JAA * NÚMERO DE TRABAJADORES

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>20/4/22</u>	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>74%</u>
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☒		
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO ☐ Especifique

EVALUACIÓN

Acceptable (A) Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

Acceptable con Requerimiento (AR) Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

Inacceptable (I) Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

No Aplica (NA) Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Acceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.

Crítico (C) Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7, Art. 31 Numeral 1, 2.)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.1, 1.2, 1.4 Numeral 2, 2.1, 2.2, Art. 31 Numeral 1, 2.)	<u>1,5</u>	<u>0,75</u>	<u>0</u>	<u>Se observa falta de continuidad entre pared y piso no son selladas, Fácil limpieza</u>
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Art. 31 Numeral 1, 2.)	<u>1,5</u>	<u>0,75</u>	<u>0</u>	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Art. 31 Numeral 1, 2.)	<u>3</u>	<u>1,5</u>	<u>0</u>	
1.5	Áreas de exhibición y venta (Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3, 2.5, Art. 31 Numeral 1, 2.)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	

Latitud -4,3329 Longitud -74,3043

CALIFICACIÓN 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. 8, Art. 10 Numeral 2.3, Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3, Art. 31 Numeral 1, 2, 3.)	6	3	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Números 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10, Artículo 34 Artículo 35, Numeral 8 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 634 y 835 de 2013.)	6	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 12				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud aparente (signos/lesiones). (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 2, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	6	3	0	No se observan registros, medidas preventivas correctoras, Plan de contingencia
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.)	3	1.5	0	
3.3	Prácticas higiénicas y dotación. (Resolución 2674 de 2013 Art. 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.)	6	3	0	
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12-14.)	5	2.5	0	
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 561 de 1984, Art. 92 Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2.5	0	
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2.5	1.25	0	
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3.)	2.5	1.25	0	
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8		0	
4.5	Limpeza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	2	0	No se observan registros, mano
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 26				La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta	

HALLAZGOS				
5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I
5.1	Condiciones de almacenamiento (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	4	0
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425, Decreto 2278 de 1982, Art. 359, 360, 361, Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103, Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 4.)	9	4,5	0
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 6.)	8	4	0
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25		
La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta				
6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I
6.1	Procedencia y requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Art. 73, Decreto 1686 de 2012 Art. 46, 47, 49, 50, Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2, Art. 37, Resolución 5109 de 2005,)	5	2,5	0
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5		
La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta				
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.
94.25	☒ FAVORABLE	90-100%		
	☐ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%		
	☐ DESFAVORABLE	< 59.9%		
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO				
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS				
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS				
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS				
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.				
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD				
Si ☒ No ☐ Cuál:				
VI. OBSERVACIONES				
Por parte de la autoridad sanitaria:				
Ninguna				
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 9 del mes de 9 del año 2022 en la Ciudad de				
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 13-230

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA: [Signature]
NOMBRE: [Signature]
CÉDULA: 79142628
CARGO: Examinador
INSTITUCIÓN: Salud

FIRMA:
NOMBRE:
CÉDULA:
CARGO:
INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: John Jairo Sánchez Giraldo
NOMBRE: John Jairo Sánchez Giraldo
CÉDULA: 11389843
CARGO: propietario

FIRMA:
NOMBRE:
CÉDULA:
CARGO:

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



CIUDAD: Fuquagayga FECHA: 30.06.2022 ACTA N°: A.0329
 ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Fgga

IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jhon Luis Sanchez
 *DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC ☒ CE ☐ NT ☐ Número de documento: 113841843
 *PLACA DEL VEHICULO: W04-376 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: -
 TELÉFONOS: 311 569 5046
 CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: M.R.
 *DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calles 6 N. 17-77
 *DEPARTAMENTO: Guantanamo *MUNICIPIO: Fuquagayga
 *CLASE DEL VEHICULO: Camioneta ☒ Camión ☐ Moto ☐ Otro ☐ Cist. esloras
 *MARCA: JAG *MODELO: 2013 *COLOR: Amarillo
 *TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Pedidos Aguacates
 SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☐ NO ☒
 *HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes. sabado *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
	DESFAVORABLE			

15.12.2021

*MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

CALIFICACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable 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 aplicarse Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO

1	1	A	AR	I	HALLAZGOS
1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE Diseño sanitario del vehículo (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 366, 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)				
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta					
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS 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.)				
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta					
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Estado de salud (Resol. 2674/2013, Art. 11, Núm. 5, Art. 14, Núm. 12.)				
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta					
3.1	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)				

Pruebas Regulatorias					
3	(Resolución 2674/2013 Artículos 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14 Artículo 16 Artículo 18, Numeral 5 y 7)	(13)			
4	Examen de y etiquetación	(14)			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 100% del total del acta			
4	BANDEAMENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4	Registro del vehículo	(15)			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 100% del total del acta			
8	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5	Condiciones de conservación del producto	(20)			
5	(Decreto 2276/1992 Art. 368, 369, 373 Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99 Resolución 2674/2013 Art. 29, Numeral 6, 7, 8 Art. 30, Parágrafo 1 y 2)				
5	Etiquetas, Rotulado y visto (AR)	(6)			
5	(Decreto 561 de 1984, Art. 73 Decreto 5109 de 2005 Resolución 2674/2013 Art. 19, Numeral 2, Art. 29, Numeral 1)				
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 100% del total del acta			

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Indicar con una X el concepto favorable o no	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que una o más de las empresas o establecimientos sean críticas y calificados como insatisfactorios (1), considerando el porcentaje de cumplimiento referido al CONCEPTO SANITARIO, se podrá declarar DEFASABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD correspondiente
100 %	☒ FAVORABLE	90-100%	
	☐ FAVORABLE CON RECOMENDACIONES	80-89.9%	
	☐ DESFAVORABLE	< 80.0%	

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:

Validez por 30 días (6)

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personal que intervinieron en la visita: 30 días más de

Junio del año 2022 en la Ciudad de Bogotá.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA		FIRMA	
NOMBRE	Colos A. Escobar M	NOMBRE	
CÉDULA	82315378	CÉDULA	
CARGO	Jefe Área Salud	CARGO	
INSTITUCIÓN	Alcalde de Bogotá	INSTITUCIÓN	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA	John Jairo Sánchez Gaitán	FIRMA	
NOMBRE	John Jairo Sánchez Gaitán	NOMBRE	
CÉDULA	11389843	CÉDULA	
CARGO	proprietario	CARGO	

PROVEEDOR DE ABARROTES



E.S.E.: SUBRED SUR

Fecha: 29 01 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

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

Razón social: MAKRO SUPERMAYORISTA SAS

Nombre del establecimiento: TIENDA MAKRO VILLA DEL RIO SUPERMAYORISTA

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

Dirección: KR 63 57⁶ 74 SUR

Ubicación: NO APLICA

Localidad: CIUDAD BOLIVAR UPZ: ARBORIZADORA

Barrio: SAN CAYETANO Teléfonos 6781616

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

Nombre propietario: MAKRO SUPERMAYORISTA SAS

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

Nombre representante legal: ARNOUD JAN VAN WINGERDE

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

Dirección de notificación: CL 192 19 12

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 01554255

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: SUPERMERCADOS, HIPERMERCADOS, GRANDES SUPERFICIES

Tipo de establecimiento: HIPERMERCADO

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

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.) Artículo 33, Numeral 8.)	2	X 1	0	Se evidencia espacio en puerta en la parte inferior en el área de recibo donde NO garantiza la hermetidad, en el área de residuos reciclables se evidencia malla suelta en la puerta. C
1.2 Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X 1	0	Se evidencia en la parte baja de paredes de corredores en zonas de cuartos fríos superficies con deterioro, en zona de recibo se evidencia grieta y desprendimiento de pintura en pared. En punto de venta se observa deterioro en el material de unión de juntas de placas de contrapiso. C
1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	X 1	0	Se evidencia ausencia de láminas del techo del área de aseo en zona de bodega. C
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3	X 1,5	0	En las instalaciones sanitarias del área de pre-alistamiento fruter se evidencia que no hay dotación para el lavado de manos y en baño de mujeres en el segundo piso se encuentra fuera de servicio equipo para lavado de manos. C
1.5 Distribución y áreas (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2	X 1	0	NO se evidencia separación de área de hornéo productos de panadería al público y/o división suficiente entre áreas. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			55	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

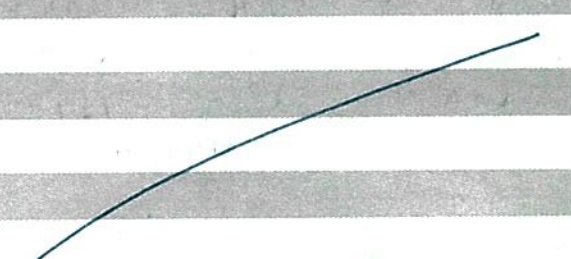
Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de equipos y utensilios (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	3	X 1,5	0	Se evidencia en área de venta nevera de refrigeración productos ricos en paquete sellado, el congelador horizontal productos frozen. Presenta marco de puerta rota, se evidencian algunas arañas en área de alimentos con superficie de difícil limpieza y desinfección. C
2.2 Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	X 3	1,5	0	Presenta programa de mantenimiento, inspección y monitoreo de equipos y utensilios, cuenta con certificado de calibración de termómetros. C
2.3 Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	X 4	2	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3.5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

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

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X 3	1,5	0	Presentan soporte de capacitación continua y permanente en manipulación de alimentos con Fecha vigente
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				13 La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta
4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Control de materias primas e insumos (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 4	2	0	
4.2 Prevención de la contaminación cruzada (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X 7		0	
4.3 Control de proceso (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	X 3	1,5	0	
4.4 Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	X 3	1,5	0	

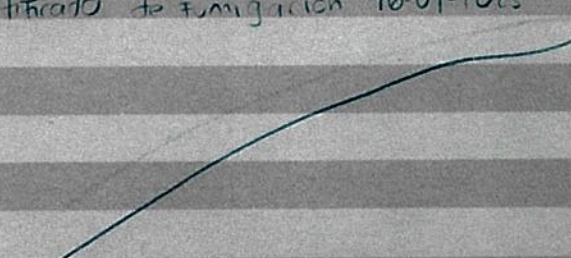
Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 Procedencia y requisitos legales (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	X 4	2	0	 C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

21

La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	X 4	2	0	Presenta certificado de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable Fecha 27-12-2022 DULCISA S.A.S C
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2	X 1	0	Se evidencia en la salida del muelle de recepción y en área de almacenamiento de residuos carcarnos con acumulación de material sólido dificultando la evaluación de aguas residuales C
5.3 Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2	X 1	0	Se evidencian contenedores para la disposición temporal de residuos sólidos sin tapa en la zona del muelle y en los puntos de pago C
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 7		0	certificado de fumigación 16-01-2023  C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	X 2	0	Se evidencian procedimientos deficientes de limpieza en el piso y en pasillos en Puntos muertos en el área de bodega. Se observa en empaves de nevera de refrigeración de productos carnicos acumulación de residuos sólidos C
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	X 1,5	0	Cuentan con Plan de Saneamiento escrito completo, Pero se evidencian inconsistencias en el diligenciamiento de los registros de control C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			76.5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 Condiciones generales de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	5	X 2,5	0	Se evidencia en área de archivo utensilios de exhibición en desuso almacenamiento desordenado y en esta área no hay separación acorde a pisos y paredes C
6.2 Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	X 10	5	0	C
6.3 Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	X 5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			72.5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	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.
82	☐ Favorable	90-100%	
	☒ Favorable con Requerimientos	60-89,9%	
	☐ Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: se socializa acuerdo 590 de 2014 sobre la prohibición de venta de alcohol industrial y antiséptico a menores de edad, se anexa acta de espacio libre de humo, persona que atiende la visita por error coloca nombre en el espacio para la recordación sanitaria

Por parte del establecimiento: Ninguno

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 24 del mes de mayo del año 2023 en la ciudad de Bogotá D.C. De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

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

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Laura Valeria Abol pinón, Fabi Anyra Robledo	Nombre: Jazmín León de la Cruz Anyra
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1031167992 52410081	Número de documento: COTEC 52353137
Profesión u oficio: Medica veterinaria Ingresada a Anestesia	Profesión u oficio: Tecnico en Asesoría Técnica
Firma: [Firma]	Firma: [Firma]
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: FERRAR O	Nombre: FERRAR O PLANDO SIDA MARALES
Tipo de documento:	Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:	Número de documento: 79798910
Profesión u oficio:	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma:	Firma: [Firma]

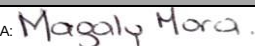
NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se inicia una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos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

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrea 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"

PROVEEDOR DE PULPA DE FRUTA



		ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS 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 ☒	Número de documento 900.849.291-6		
*PLACA DEL VEHÍCULO		WOU 482		*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	
TELÉFONOS		8985512-3012239173-3138702863			
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO		info@comercializadora frozen.com			
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN		Calle 11 #2a-52 pueblo viejo			
*DEPARTAMENTO		Cundinamarca		*MUNICIPIO	
*CLASE DEL VEHÍCULO:		Camioneta ☐ Camión ☐ Moto ☐ Otro ☒ Cuál urgón			
*MARCA		Changue - Freedom		*COLOR	
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO		Pulpa de Fruta			
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN:		SI ☒ NO ☐			
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO		24 Horas		*NÚMERO DE TRABAJADORES	
				5	
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	19/11/2021		FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
			DESAVORABLE		
*MOTIVO DE LA VISITA					
PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		☒	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA			SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	☒	Especifique: 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 VEHICULO					
1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	N/A
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		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.)	12	6	0	N/A
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta			
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	N/A
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	N/A

3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0	N/A		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	N/A		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta			
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	N/A		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta			
5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS		CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0	N/A		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	N/A		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta			
II. CONCEPTO SANITARIO							
% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir			NIVEL DE CUMPLIMIENTO		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.
100,0		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				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							
Sí	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 <u>25</u> del mes de <u>Noviembre</u> del año <u>2022</u> en la Ciudad de <u>Cota, Cundinamarca</u> .							
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: Secretaría 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



	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-071		
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Agos/2016		
CIUDAD <u>SASAIMA</u>	FECHA <u>4/08/2022</u>	ACTA N° <u>257180029</u>		
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☒ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuál: _____				
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD <u>SECRETARÍA DE SALUD DE CUNDINAMARCA / E.S.E. HOSPITAL SALAZAR DE VILLET</u>				
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO				
* CAMPO OBLIGATORIO				
RAZÓN SOCIAL <u>PANADERIA Y CAFETERIA YOEL</u>				
* CÉDULA / NIT <u>3167236</u> * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN <u>257183167236</u>				
* NOMBRE COMERCIAL <u>CAFETERIA Y PANADERIA YOEL</u>				
* DIRECCIÓN <u>CRA 3 # 2-19</u> MATRÍCULA MERCANTIL <u>98157</u>				
* DEPARTAMENTO <u>CUNDINAMARCA</u> * MUNICIPIO <u>SASAIMA</u>				
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐				
Otro ☐ Cuál: <u>EL CARTEN - SECTOR TRES ESQUINAS</u>				
TELÉFONOS <u>319 4507040</u> FAX _____				
CORREO ELECTRÓNICO <u>andrea.palomayo@gmail.com</u>				
NOMBRE DEL PROPIETARIO <u>MAURICIO ACOSTA</u>				
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento <u>3167236</u>				
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL <u>MAURICIO ACOSTA</u>				
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento <u>3167236</u>				
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN <u>CRA 3 # 2-19</u>				
* DEPARTAMENTO <u>CUNDINAMARCA</u> * MUNICIPIO <u>SASAIMA</u>				
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO <u>DOM. 7 PM L-D</u> * NÚMERO DE TRABAJADORES <u>2</u>				
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA				
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>día / mes / año</u> <u>29/11/2021</u>	FAVORABLE ☐ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☒ DESFAVORABLE ☐		
		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN <u>76</u> %		
MOTIVO DE LA VISITA				
PROGRAMACIÓN ☒	SOLICITUD DEL INTERESADO ☒	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS ☐		
SOLICITUD OFICIAL ☐	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA ☐	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN. ☐		
OTRO ☐	Especifique: _____			
EVALUACIÓN				
Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar			
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar			
Inacceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar			
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Acceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.			
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores			
CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1. Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2	1	0	
1.2. Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1; 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1	0	SE EVIDENCIAN LOS PISOS DETERIORADOS, AUNQUE EN BUEN ESTADO DE LIMPIEZA.
1.3. Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 6, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	0	SE EVIDENCIA QUE LOS TECHOS ESTAN EN REGULAR ESTADO
1.4. Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	2	0	SE EVIDENCIA QUE LOS SERVICIOS SANITARIOS ESTAN EN REGULAR ESTADO
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE <u>6/</u>				La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)	4	2	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	9				C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3,5	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	SE EVIDENCIA QUE NO EXISTE SOPORTES DE SANEAMIENTO POR ESCRITO	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		37		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta		
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO		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.		
78	FAVORABLE	90-100%				
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%				
	DESFAVORABLE	< 59,9%				
III. RELACION 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:						
TENER EN CUENTA LA MEJORA CONTINUA Y MEJORAR LOS ÍTEMES 1.1, 1.3, 1.4, 3.5, 3.2, 3.3, 4.3, 5.6						
Por parte del establecimiento:						
Ante mano Agüedeco la visita a el establecimiento y tener en cuenta para la asesoría prestada para la mejora de los conceptos sanitarios de la panadería yorl.						
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 4 del mes de Agosto del año 2022 en la Ciudad de SASAISA						
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:	GIOVANNY HERRERA SALGADO			NOMBRE:		
CÉDULA:	80280354 Cel 3102092791			CÉDULA:		
CARGO:	Tecnico de Saneamiento			CARGO:		
INSTITUCIÓN:	Secretaria de Salud de Cundinamarca			INSTITUCIÓN:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO						
FIRMA:				FIRMA:		
NOMBRE:	Dns. H. Acosta			NOMBRE:		
CÉDULA:	3.167.236			CÉDULA:		
CARGO:	Propietario			CARGO:		

	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 N°	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 comisario:	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
Máquinas:	NO		
Subcategorías evaluadas:	4.2.4. PULPAS DE FRUTA		
Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año		
4.2.4. PULPAS DE FRUTA CONGELADAS VARIEDADES	108 TON/MES		

Subcategoría 1: 4.2.4. PULPAS DE FRUTA CONGELADAS VARIEDADES

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

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	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 redondeadas y secciones de pared 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. 2674 de 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 corrosión en su interior. No presentan soportes de cumplimiento a Resolución 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 calibración de los equipos de medición balanza, termómetros, refractómetro
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

	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	
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 análisis de medición de cloro diario. En el programa no se presenta plan de acciones correctivas en caso de resultado fuera de norma, no se presenta análisis microbiológico y fisicoquímico reciente
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		No se presentan registros de verificación de hermeticidad
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		bordes de pared y partes altas de techos exhiben deficiencias de limpieza. Registros de limpieza no incluyen todos los equipos y superficies que se usan en la planta
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13
4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		se presenta solo 1 registro de capacitación realizada para el 2022
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	ar	16,5		No se presentan exámenes médicos vigentes
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					7
5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

		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	
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

		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 liberación 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

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código IVC-INS-FM114	Versión 05	Fecha de emisión: 13/09/2021

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

No se encontraron que el producto presentara no
defectos

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre:

Cargo:

Dependencia:

LESVY AZUCENA MUÑOZ PRIETO

PROFESIONAL UNIVERSITARIO

GTT CO2

Firma:

Nombre:

Cargo:

Dependencia:

YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ

PROFESIONAL UNIVERSITARIO

GTT CO2

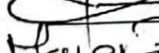
ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre:

Cargo:

C.C.


 Mayor Zilmar R. Plampo
 Representante Legal.
 80471665

PRODUCTOS LÁCTEOS



E.S.E.: SUBPCO CENTRO ORIENTE

Fecha: 02 12 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:

S463A

Número de Inscripción:

NO TIENE

Número de carpeta:

S463A

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección:

CARS SAMPER MENDOZA

Dirección donde se realiza la inspección:

KR 22 22 A 26

Localidad:

MARTIRES

UPZ:

LA SABANA

Barrio:

SAMPER MENDOZA

Nombre del propietario del vehículo:

PRODUCTOS LACTEOS EL RECREO SA

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

Número:

860401826

Correo electrónico para notificación*

AUXTRANSPORTE@PRODUCTOSELRECREO.COM

Dirección de Notificación:

CL 34 29 08 ZIPAQUIRA

Teléfono:

6715631

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*

AUXTRANSPORTE@PRODUCTOSELRECREO.COM

Dirección de Notificación:

CL 34 29 08 ZIPAQUIRA

Teléfono:

6715631

Línea de intervención:

ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Clase de vehículo:

CAMION

Tipo de carrocería:

FURGON

Modelo:

2012

Marca:

CHEVROLET

Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐

Placa:

TRJ864

Número de trabajadores:

1

Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐

24 horas ☐

Otro: ☐

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

Otro: ☐

Tipo de productos que transporta:

DERIVADOS LACTEOS

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA
ÚLTIMA
INSPECCIÓN

DD MM AAAA
13 02 2022

Favorable ☒

Favorable con
requerimientos ☐

Desfavorable ☐

% De cumplimiento
de la última inspección

99 %

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación ☒

Solicitud del interesado
Número de radicado: ☐

Asociada a peticiones, quejas
y reclamos ☐

Número de radicado: ☐

Solicitud oficial ☐

Número de radicado: ☐

Evento de interés en salud pública ☐

Solicitud de práctica de pruebas/
Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

CALIFICACIÓN

Aceptable

A

Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

Aceptable con Requerimiento

AR

Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

Inaceptable

I

Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

Crítico

C

Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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	<div>C</div>
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	Conastillos y estibas en buen estado de mantenimiento <div>C</div>
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	<div>C</div>
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	x 4	2	0	Presenta reconocimiento médico urgente. <div>C</div>
3.3 Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	x 13	6,5	0	Garantiza uso de dotación completa al momento de la inspección. <div>C</div>

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	Presenta certificación vigente en BPM * No cuenta con capacitación continua * Durante entrevista, demuestra apropiación de conceptos.
				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	Vehículo limpio al momento de la inspección.
				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	Temperatura in situ 1,9 °C
				C

5.2 Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	x 5	2,5	0	
				C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

25

La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas

Número del acta de toma de muestras

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se socializan hallazgos de la inspección, estrategia de autorregulación e inspección. No se evidencia producto objeto de alerta sanitaria ni de temporada fin de año. Se anexa 1 acta de verificación a rotulado.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 02 del mes de May 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

Nombre: Fabrizio Rodríguez Valencia
Tipo de documento: Cédula
Número de documento: 102393344
Profesión u oficio: TECNOLOGO EN SANEAMIENTO AMBIENTAL
Firma: [Firma]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: [Firma]
Tipo de documento: [Firma]
Número de documento: [Firma]
Profesión u oficio: [Firma]
Firma: [Firma]

PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN

Nombre: [Firma]
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 32490785
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐
Firma: [Firma]

TESTIGO

Nombre: [Firma]
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: [Firma]
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, acarrea 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"

Número AS14E

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS
NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 02 12 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS11E704600

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	Yogurt Semidescremado con dulce con Sabor a Fresa		
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	AS1AE02M46093		
Marca:	Recreo		
Presentación y Contenido neto:	Vaso por 150 ml		

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C					
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C					
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C					
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C					

Número AS14E

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS
NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 02 12 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS14E704697

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C					
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C					
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	NA					
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C					
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C					
Requisitos obligatorios adicionales Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA					
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C					
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA					
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C					
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA					
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C					

Número AS14E

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS
NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASHC704697

FECHA: 02 MAR 2012

REQUISITOS GENERALES

La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C								
	C								
	C								
	C								
	NA								
	C								
	C								
	C								
	NA								
	NA								

No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.
Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011).
Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42.
5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte.
6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Fabra Rodríguez Valencia	Cédula	Tipo de documento: 102392314	Número de documento: 102392314	Profesión u oficio: Tecnólogo en Saneamiento Ambiental
Nombre:		Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número de documento: 8049278	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
				Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreará las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal
Ambiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario



SECRETARÍA DE
SALUD

