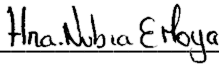


CUADRO CONTROL DE PROVEEDORES COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA									
NOMBRE DE PROVEEDOR Y PRODUCTOS		ESTABLECIMIENTO				VEHICULO			
		N° DE ACTA	% Y CONCEPTO	FECHA	FECHA DE VENCIMIENTO	N° DE ACTA	% Y CONCEPTO	FECHA	FECHA VENCIMIENTO
Supermercados LMJ dulce Luna	Frutas y verduras	400027	91% favorable	5/02/2024	5/02/2025	25743	100% favorable	1/08/2023	1/06/2024
FROZEN	Pulpas de fruta	2024005617	100% Favorable	12/02/2024	12/02/2025	VC-001-511482061467-74YABN	100% favorable	19/02/2024	19/02/2025
PAN JOEL	Productos de panaderia	257180748	90% Favorable	6/10/2023	6/10/2024	-	-	-	-
MAKRO	Abarrotes	003531	72% Favorable	12/07/2023	12/07/2024				
EL RECREO	LACTEOS Y DERIVADOS	06	94% Favorable	25/10/2023	25/10/2024	707345	100% FAVORABLE	23/11/2023	23/11/2024
FRESHMAR	PESCADOS	705090	94% Favorable	17/08/2023	17/08/2024	257433117		17/11/2023	17/11/2024
DELICARNES HD	POLLO Y CARNES	701176	96.5 Favorable	9/10/2023	9/10/2024	257433117	100% favorable	17/11/2023	17/11/2024

Nutricionista: Luisa Camila Vargas Sánchez

Firma: 

Coordinadora: Nubia Esperanza Moya

Firma: 

FRUTAS Y VERDURAS

	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código M-PDS-GSP-VSP-085	
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión 01	
		Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016	
CIUDAD <u>SILVANIA</u>	FECHA <u>01-08-2013</u>	ACTA N° <u>25743</u>	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD <u>SECRETARÍA DE SALUD DE CUNDINAMARCA</u>			
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO			
*CAMPO OBLIGATORIO			
*NOMBRE DEL PROPIETARIO <u>Jhon Jairo Sanchez</u>			
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION CC ☒ CE ☐ NIT ☐ Número de documento <u>11389843</u>			
*PLACA DEL VEHÍCULO <u>W0Y 578</u> *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN <u>-</u>			
TELÉFONOS <u>3115695046</u>			
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO <u>NIL</u>			
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN <u>Cra 6 #17-77</u>			
*DEPARTAMENTO <u>Cundinamarca</u> *MUNICIPIO <u>Fusagasugá</u>			
*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☒ Camión ☐ Moto ☐ Otro ☐ Cuál <u>Estacas</u>			
*MARCA <u>SAC</u> *MODELO <u>2012</u> *COLOR <u>Amarillo</u>			
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO <u>Productos Agrícolas y Frutícolas</u>			
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☐ NO ☒			
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO <u>24 Horas Lun-Dom</u> *NÚMERO DE TRABAJADORES <u>2</u>			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN <u>-</u>	FAVORABLE ☒ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐ DESFAVORABLE ☐	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN <u>-</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 <u>-</u>		
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		
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores		
I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO			
1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A AR I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59 Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 5 y 9 Resol. 2505/2004 Art. 4)	12 6 0	<u>-</u>
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.)	12 6 0	<u>-</u>
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.)	13 6,5 0	<u>-</u>
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 2 0	<u>-</u>

GOBIERNO DE CUNDINAMARCA		PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA			Código: M-PDS-GSP-VSP-085
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS		Versión: 01			
		Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016			
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 33, Numeral 5 y 7)	13	6,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36)	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		38		La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta	
4	4.1 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013 Art 29, Num 4 y 5)	15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18		La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
6	6.1 REQUISITOS HIGIENICOS	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, Num. 6, 7, 8, Art. 30, Párrafo 1 y 2)	20		0	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil (Decreto 561 de 1984, Art. 73, Decreto 5109 de 2005, Resol. 2674/2013 Art. 19, Numeral 2, Art. 29, Num. 1)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
II. CONCEPTO SANITARIO					
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione por una sola (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%	☒ FAVORABLE	90-100%			
	☐ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%			
	☐ DESFAVORABLE	< 59,9%			
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO					
NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS					
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS					
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS					
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente cumpliendo 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:					
Valado x 10 meses					
Por parte del establecimiento:					
VII. NOTIFICACION DEL ACTA					
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 01 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de SILVANIA					
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita					
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.					
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA					
FIRMA	FIRMA				
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ	NOMBRE				
CÉDULA: 11 375 954	CÉDULA				
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO				
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGA	INSTITUCIÓN				
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO					
FIRMA	FIRMA				
NOMBRE	NOMBRE				
CÉDULA	CÉDULA				
CARGO	CARGO				

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	 ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ Secretaría de Salud	
CIUDAD <u>Fusagasugá</u>	FECHA <u>05.02.23</u>	ACTA N° <u>4.0023</u>	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio ☐ Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento ☐			
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD <u>Secretaría de salud F990</u>			
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
RAZÓN SOCIAL <u>Lava Daniela Sanchez C.</u>			
*CÉDULA / NIT <u>1.003.516.911</u>	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN <u>232901003516911</u>		
*NOMBRE COMERCIAL <u>Supermercado LHA dila lina</u>			
*DIRECCIÓN <u>Cra 6 N 17-97</u>	MATRICULA MERCANTIL <u>03616657</u>		
*DEPARTAMENTO <u>Cund</u>	*MUNICIPIO <u>F990</u>		
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐	Otro ☐ Cuál: <u>Baharral</u>		
TELÉFONOS <u>312 3535661</u>	FAX <u></u>		
CORREO ELECTRÓNICO <u>lavasanchezclina@gmail.com</u>			
NOMBRE DEL PROPIETARIO <u>Lava Daniela Sanchez C.</u>			
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento <u>1.003.516.911</u>			
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL <u>Lava Daniela Sanchez C.</u>			
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento <u>1.003.516.911</u>			
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN <u>Cra 6 N 17-97</u>			
*DEPARTAMENTO <u>Cund</u>	*MUNICIPIO <u>F990</u>		
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO <u>lunes - Domingo</u>	*NÚMERO DE TRABAJADORES <u>3.</u>		
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año <u>15.02.23</u>	FAVORABLE FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS DESAVORABLE	
		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN %	
*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.		
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores		
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO			
1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A AR I	HALLAZGOS
1.1	Localización y 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
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	1

		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			 ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ Secretaría de Salud	
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	falta entra en techos.	
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	lavamanos de accionamiento no manual	
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		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		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	separar elon de acciones preventivas 1 correctivos	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0	separar reconocimiento medico	
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		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta				

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			 ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ Secretaría de Salud
4 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
Suministro y calidad de agua potable. 4.1 (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	
Residuos líquidos. 4.2 (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2,5	1,25	0	
Residuos sólidos. 4.3 (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25	0	
Control integral de plagas. 4.4 (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8		0	
Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. 4.5 (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	
Soportes documentales de saneamiento. 4.6 (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	2	0	separar registro programas
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta	
5 ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de almacenamiento 5.1 (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	
Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. 5.2 (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	1	
Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. 5.3 (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			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			 ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ Secretaría de Salud	
6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	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	1	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		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.		
91.7.	☒ 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:						
Por parte del establecimiento:						
VII. NOTIFICACION DEL ACTA						
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy <u>5</u> del mes de <u>Febrero</u> del año <u>2024</u> en la Ciudad de <u>Peregrina</u> .						
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: <u>Carlo A Escobar</u>		NOMBRE:				
CÉDULA: <u>82325398</u>		CÉDULA:				
CARGO: <u>tecnico sold</u>		CARGO:				
INSTITUCIÓN: <u>S.S.M</u>		INSTITUCIÓN:				
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO						
FIRMA: <u>x Laura Daniela Sánchez cristiano</u>		FIRMA:				
NOMBRE: <u>Laura Daniela Sánchez cristiano</u>		NOMBRE:				
CÉDULA: <u>1003 516 911</u>		CÉDULA:				
CARGO: <u>propietaria</u>		CARGO:				

PULPAS DE FRUTA

RESOLUCION Nro. 2024005617 del 12 de Febrero de 2024

Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Medio Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Artículo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, **Permiso Sanitario** o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241031639 de fecha 2024/02/12 el (la) Señor(a) MEYER PALOMINO MARTIN actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Artículo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder PERMISO SANITARIO por el termino de Siete (7) años al producto que se describe a continuacion:

P E R M I S O SANITARIO No.:	PSA-0004403-2024		
VIGENTE HASTA:	2031/02/12		
EXPEDIENTE:	20272907	RADICACION:	20241031639
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER		
PRODUCTO:	PULPA DE FRUTA CONGELADA VARIEDADES: CURUBA, DURAZNO, FEIJOA, FRESA, GUANABANA, GUAYABA, MANGO, MORA, MARACUYA, MANZANA, PERA, PIÑA, TOMATE DE ARBOL, UVA, FRUTOS ROJOS, FRUTOS AMARILLOS,LULO, CIRUELA, PIÑA NARANJA, PAPAYA,		
MARCA:	FROZEN,		
PRESENTACION COMERCIAL:	90g a 5000g,		
TITULAR(ES):	COMERCIALIZADORA FROZEN SAS con domicilio en COTA - CUNDINAMARCA,		
FABRICANTE(S):	COMERCIALIZADORA FROZEN SAS Ubicado en la Calle 11 No 2 A 52, con domicilio en COTA - CUNDINAMARCA,		

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.



ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiéndole que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Permiso Sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido a vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 12 de Febrero de 2024

Los derechos que se deriven de este Permiso Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección <http://www.invima.gov.co>

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

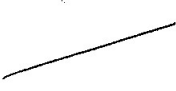
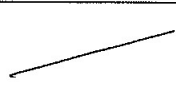
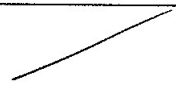
ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y
BEBIDAS

 		FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS									
DEPARTAMENTO <input type="text" value="CUNDINAMARCA"/>		FECHA <input type="text" value="19/02/2024"/>		ACTA N° <input type="text" value="VC-001-0511482061467-74YABN"/>							
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD <input type="text" value="SECRETARÍA SALUD DE COTA"/>											
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO											
* CAMPO OBLIGATORIO											
*NOMBRE DEL PROPIETARIO		<input type="text" value="COMERCIALIZADORA FROZEN S.A.S"/>									
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN		C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒	Número de documento <input type="text" value="900.849.291-6"/>								
*PLACA DEL VEHÍCULO		<input type="text" value="WOU 482"/>		*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN <input type="text" value="05114820614670001"/>							
TELÉFONOS		<input type="text" value="3138702868-3012239173"/>									
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO		<input type="text" value="INFO@COMERCIALIZADORA FROZEN.COM"/>									
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN		<input type="text" value="CALLE 11 #2A-52 PUEBLO VIEJO"/>									
*DEPARTAMENTO		<input type="text" value="CUNDINAMARCA"/>		*MUNICIPIO <input type="text" value="COTA"/>							
*CLASE DEL VEHÍCULO:		Camioneta ☐ Camión ☐ Moto ☐ Otro ☒ Cústi <input type="text" value="FURGON CON TERMOKING"/>									
*MARCA		<input type="text" value="CHANGUE FREEDOM"/>		*MODELO <input type="text" value="2017"/>							
				*COLOR <input type="text" value="BLANCO"/>							
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO		<input type="text" value="PULPA DE FRUTA CONGELADA"/>									
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN:		SI ☒ NO ☐									
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO		<input type="text" value="Lunes a Viernes 3:00 am a 9:00 pm"/> <input type="text" value="Sábado 3:00 am a 3:00 pm"/>		*NÚMERO DE TRABAJADORES <input type="text" value="5"/>							
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA											
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		<input type="text" value="28/11/2022"/>		<table border="1"> <tr> <td>FAVORABLE</td> <td>☒</td> </tr> <tr> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>DESFAVORABLE</td> <td>☐</td> </tr> </table>		FAVORABLE	☒	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☐	DESFAVORABLE	☐
FAVORABLE	☒										
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☐										
DESFAVORABLE	☐										
				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN <input type="text" value="100%"/>							
*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									
Inaceptable (I)		Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar									
Crítico (C)		Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores									
I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO											
1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE		A	AR	I	HALLAZGOS						
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.)		<input type="text" value="12"/>	<input type="text" value="6"/>	<input type="text" value="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						
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.)		<input type="text" value="12"/>	<input type="text" value="6"/>	<input type="text" value="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						
Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)		<input type="text" value="13"/>	<input type="text" value="6,5"/>	<input type="text" value="0"/>	N/A						
Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)		<input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="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, Párrafo 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%		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				NO APLICA		
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS				NO APLICA		
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS						
NINGUNO						
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD						
Sí	No	Cuál:	NINGUNO			
VI. OBSERVACIONES						
Por parte de la autoridad sanitaria:						
NINGUNO						
Por parte del establecimiento:						
NINGUNO						
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>19</u> del mes de <u>FEBRERO</u> del año <u>2024</u> en la Ciudad de <u>COTA, CUNDINAMARCA</u> . De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.						
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA						
NOMBRE: CESAR DIAZ				NOMBRE: N/A		
CÉDULA: 79.479.525				CÉDULA: N/A		
CARGO: PROFESIONAL SANEAMIENTO				CARGO: N/A		
INSTITUCIÓN: SECRETARIA SALUD COTA				INSTITUCIÓN: N/A		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO						
NOMBRE: ARGELIO MIGUEL VARGAS				NOMBRE: N/A		
CÉDULA: 1.067.850.730				CÉDULA: N/A		
CARGO: CONDUCTOR				CARGO: N/A		

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: 02		Fecha de Aprobación: Junio 28/23	
<small>*Señor Ciudadano, autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico: habeeasdata@saludpublica.gov.co*</small>					
CIUDAD: SASAIMA		FECHA: 06 OCT 2023		ACTA N°: 257180748	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:		Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☒ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuál: _____			
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:		SECRETARÍA DE SALUD DE CUNDINAMARCA / E.S.E. HOSPITAL SALAZAR DE VILLETÁ			
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
RAZÓN SOCIAL Hauricio Acosta Palacios					
*CÉDULA / NIT 3165236		*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 257183165236			
*NOMBRE COMERCIAL Cafetería y Panadería Yoel		MATRICULA MERCANTIL 98157			
*DIRECCIÓN Cia 3 # 2-19		*DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA			
*MUNICIPIO SASAIMA		*MUNICIPIO SASAIMA			
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐		*MUNICIPIO SASAIMA			
Otro ☐ Cuál: El Carmen		*MUNICIPIO SASAIMA			
TELÉFONOS 3194504040		FAX _____			
CORREO ELECTRÓNICO nestormacosta4@gmail.com		*MUNICIPIO SASAIMA			
NOMBRE DEL PROPIETARIO Hauricio Acosta Palacios		*MUNICIPIO SASAIMA			
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐		Número de documento 3165236			
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Hauricio Acosta Palacios		*MUNICIPIO SASAIMA			
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐		Número de documento 3165236			
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cia 3 # 2-19		*MUNICIPIO SASAIMA			
*DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA		*MUNICIPIO SASAIMA			
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 6am-7pm 1-0		*NÚMERO DE TRABAJADORES 2			
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN 04.08.2022 <small>día / mes / año</small>		FAVORABLE ☒ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐ DESFAVORABLE ☐		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN 78 %	
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 Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.					
Crítico (C) Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores					
CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES		A	AR	I	HALLAZGOS
Localización y diseño. 1.1 (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 x	1	0	
Condiciones de pisos y paredes. 1.2 (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)		2	1 x	0	Se observa fisuras en pisos de zona de consumo.
Techos, iluminación y ventilación. 1.3 (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4.)		2 x	1	0	
Instalaciones sanitarias. 1.4 (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)		4	2 x	0	No existe separación por género.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7			
<small>La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta</small>					

		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: 02
					Fecha de Aprobación: Junio 28/23
2 EQUIPOS Y UTENSILIOS		A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de equipos y utensilios. 2.1 (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)		5 x	2,5	0	
Superficies de contacto con el alimento. 2.2 (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)		7 x	3,5	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
Estado de salud. 3.1 (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)		7 x	3,5	0	
Reconocimiento médico. 3.2 (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)		2 x	1	0	
Prácticas higiénicas. 3.3 (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)		7 x	3,5	0	
Educación y capacitación. 3.4 (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)		4 x	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4 REQUISITOS HIGIENICOS		A	AR	I	HALLAZGOS
Control de materias primas e insumos. 4.1 (Decreto 561 de 1984, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)		5 x	2,5	0	no se lleva registro de los productos que ingresan o salen del establecimiento.
Prevención de la contaminación cruzada. 4.2 (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 35, Numeral 4.)		9 x			
Manejo de temperaturas. 4.3 (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 426, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)		7 x	3,5	0	no se lleva control de temperatura de cuerpos.
Condiciones de almacenamiento. 4.4 (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 35, Numeral 9.)		4 x	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19			NA C La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5 SANEAMIENTO		A	AR	I	HALLAZGOS
Suministro y calidad de agua potable. 5.1 (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)		7 x	3,5	0	

inviro		PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA			Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-071
Gobernación de CUNDINAMARCA		ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS			Versión: 02
					Fecha de Aprobación: Junio 28/23
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	
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	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	9			
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	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	No se cuenta con el soporte físico del lavado de tanque de almacenamiento
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		32			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.	
90	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		0			
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS		0			
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS					
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.					
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD					
Si	No	Cuál:			
VI. OBSERVACIONES					
Por parte de la autoridad sanitaria:					
• Se realiza visita Por solicitud del interesado					
Por parte del establecimiento:					
Se agredió la visita Regrada y quedo dispuesta a las observaciones. Prácticamente					
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 6 del mes de octubre del año 2023 en la Ciudad de Sasaima					
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: Giovanni Herrera Saigado	NOMBRE:				
CÉDULA: 80.280.354	CÉDULA:				
CARGO: Técnico Saneamiento	CARGO:				
INSTITUCIÓN: Secretaría de Salud de Cundinamarca	INSTITUCIÓN:				
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO					
FIRMA:	FIRMA:				
NOMBRE: Víctor Alvarado Acosta	NOMBRE:				
CÉDULA: 3.167.236	CÉDULA:				
CARGO: Proprietario	CARGO:				

ABARROTES

E.S.E.: Subred Norte

Fecha: 09/07/2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 308164	Número de Inscripción: AS00022885	Número de carpeta: SAENS-5-25
Razón social: Makro Supermayorista S.A.S.		
Nombre del establecimiento: Tienda Makro Avenida Boyaca Supermayorista		
NIT: 900059238	OV: 5	Sede: Unica
Dirección: AK 72 81 B 13		
Ubicación: No aplica		
Localidad: Engativa	UPZ: El Minuto de Dios	
Barrio: El minuto de Dios	Teléfonos 4375450	
Correo electrónico para notificación* notificaciones@makro.com.co		
Nombre propietario: Makro Supermayorista S.A.S.		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: 900059238-5
Nombre representante legal: Nicolas Joany Tobon Vanegas		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: 98564010-
Dirección de notificación: CL 192 19 12		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 01552666		
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: Supermercados- Hipermercados- Grandes Superficies		
Tipo de establecimiento: Hipermercado		
Número de trabajadores: 91	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	07/07/2023	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	81,5 %
		Favorable con requerimientos ☒		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

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

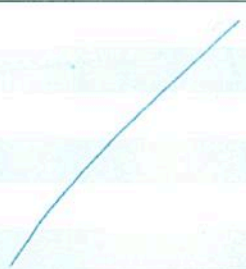
EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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.

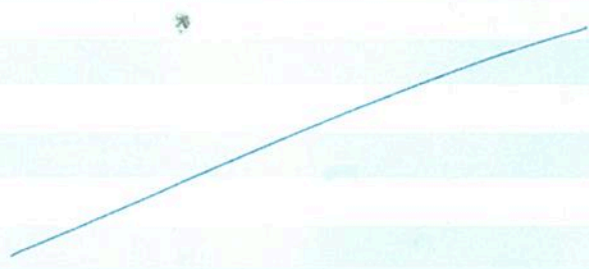
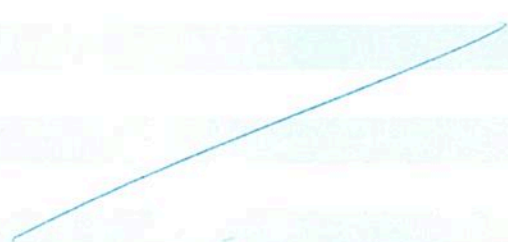
1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.) Artículo 33, Numeral 8.)	2	X	0	Se observa un área en el entorno tubo a partir de la plataforma que da al exterior. Se observan luces de luz en parte baja de paredes expuestas que dan al exterior. Se evidencian huecos entre paredes automáticas en laterales, que dan al exterior, expuesto por piso, paraguas y plataforma de recolección de basura. Puerta arco de plataforma no cuenta con cerradura mecánica y no cuenta con barrepaquete, puerta de despacho. 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	0	No se cuenta con un área redondeada para piso área de charcutería. No se observa rejilla de fitor apuntada de área de línea Percepción. Paredes laterales perforadas en arco de plataforma. No se cuenta con una clava barrera fitor de piso a techo que impida el acceso de personas, charcutería y charcutería de zona común. Protector de tubería a pared fitor en rejilla de ingreso canal. 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	0	No se cuenta con ducto que facilite la salida de vapores y humos producto del hervor. 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	0	Lavamanos arco de limpieza presenta óxido en superficie porosa. No se observan canchales de almacenamiento no Manual en baños Clientes y Empleados. Alfombras y vapo de calle fuera de canchales. 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	0	No se observa una clara señalización de Línea y demarcación de Área en bodega Zafra, Plataforma-Accommodando, nuevos Portátiles, Estibas Limpas, Percepción en charcutería. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5.5	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta	

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de equipos y utensilios (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	3	1 5	0	Porta cuchillos en Área de Panadería charcutería no facilita procesos de limpieza y desarme. No se observa base de Vinilacil ajustada en Área de charcutería y Sandwich. Sintetización mobiliario en máquina frente al horno y cuarto de crecimiento No C
2.2 Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3	1 5	0	Uniones redondeadas entre pared y piso en cava presentan pérdida de continuidad y deterioro; Formación de cristales de hielo en diluor y cuarta Cava Refrigerador Horizontal. Así como ausencia de Manija. Se observa pérdida de continuidad en muros de cava #3 parte Alta. C
2.3 Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	4 X	2	0	 C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

7

La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	5	2 5	0	 C
3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	 C
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	6	X	0	No se observa punto exclusivo para el lavado de manos, dotado con toallas desechables en dispensador de Área de Panadería charcutería, Cuartado Frigor y limpieza, primera Auxilio. 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.)	3	1,5	0	Presenta reportes de programa de capacitación continua Vigencia 2023. Falta reforzar protocolos de limpieza, Etiquetado Interno, Clasificación de residuos.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11,5
				La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Control de materias primas e insumos (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	4	1,5	0	Se evidencian deficiencias en la Impresión de la etiqueta, puesto que no garantiza la legibilidad antes de ser exhibido.
4.2 Prevención de la contaminación cruzada (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	7		0	
4.3 Control de proceso (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3	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.)	3	1,5	0	

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.)	4	2	0	

C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

19

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

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	4	2	0	
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2	X	0	Se evidencian espejos de Agua en lava- platos, área de panadería - charcutería. Faltan programas mantenimiento a acomodi- do de Agua en drenajes a plia.
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	0	No se observan recipientes en capa- cidad suficiente con tapa atornillada para el Acopio temporal de residuos reciclables (cartón, plástico, etc.) en Área de Plataforma, No se garantiza adecuada clasificación. Se evidencia pérdida de continuidad en lámina de embudo de recolección de Residuos orgánicos.
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013. Artículo 26, Numeral 3.)	7		0	

C

C

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	0	Se evidencian deficientes procesos de limpieza dentro de Pacho en expendio, border, canchales y Ventanales, bajo Alíbor en área de Avores y Avores, Área de Plataforma -Acomodamiento, papillas, arreglos eléctricos, congelador horizontal plataforma, canchales, Neveras portátiles, Filtro lineales, Protectores de Bombillas en caves, Cervecerías y Sifones.
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	X	0	Listas de chequeo de limpieza y desinfección, no coinciden con la evidenciada. No se evidencia protocolo Implementación de Limpieza y Desinfección de Pisos refrigeradores, Neveras portátiles y canchales en Área de Plataforma. Así como registro interno de humedad y estado de cupos de cédula.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5	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	0	Se observan elementos en desuso en Plataforma -Acomodamiento y mueble. Se observan alíbor, con desgaste y deterioro en material no higiénico sanitario en expendio y plataforma.
6.2 Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	10	X	0	No se observa registro actualizado de control de temperatura en congelador horizontal Acomodamiento Plataforma.
6.3 Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	5	2,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

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.
72	Favorable	90-100%	
	X Favorable con Requerimientos	60-89,9%	
	Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
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: No se socializa acuerdo 634 de 2015, no se genera aceite vegetal usado. Se socializa acuerdo 570 de 2014, se expende alcohol industrial y antiséptico. No se socializa acuerdo 588 de 2013, no se expenden comidas rápidas. Se actualizan datos de cédula del establecimiento. Se anexan actas de Rotulado AS14N082867, AS14N082869, AS14N082870, AS14N082871. * Se aclara que en el acta AS14N093193 hoja 2 el registro sanitario cumple.

Por parte del establecimiento:

esta se clara

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 12 del mes de 07 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: Natalia Rojas Rodríguez	Nombre: Mariana Fernanda Pinto Calderín / Henry Efraim Susa
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC / CC
Número de documento: 1018445261	Número de documento: 1032363060 / 179616406
Profesión u oficio: Tecnóloga en Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio: Médico Veterinario / Fecolici Agrícola
Firma: Natalia R. J.	Firma: Mariana Fernanda Pinto
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Edson Alexander Morales Nolasco	Nombre: Uriel David Muñoz Lobo
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1010156758	Número de documento: 1067401771
Profesión u oficio: Ingeniero de Alimentos	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma: [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, acarrearán 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"

PRODUCTOS LÁCTEOS

 <small>Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos</small>	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13	
Ciudad / Departamento	ZIPAQUIRA/CUNDINAMARCA		Fecha	24-25/10/2023	Acta No.	6

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8064018268-1	Dirección	Cl 34 No 29-08 VDA Susagua
Razón Social	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS	Teléfonos	8519501;3134324561
NIT - CC	860401826-8	Correo electrónico	gcalidad@productoselrecreo.com mcalidad@productoselrecreo.com
Representante Legal	HECTOR JULIO PIÑEROS ROJAS	Fax	NO REPORTA
GTT	CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio	7303-4274-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Gestion del riesgo (Listado priorizado Cuarto trimestre), Derecho de Petición, Toma de muestra, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Resolución 3929 de 2013 y demás reglamentación sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	471	DATOS DE PRODUCCIÓN	
Maquilas	D1 SAS;JERONIMO MARTINS COLOMBIA SAS, ALMACENES ÉXITO SA,GASEOSAS LUX SAS, ALKOSTO SA,COMERCIALIZADORA LA BONANZA SAS.	La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)		
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)		
	1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"		
	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)		
	1.7.1 Arequipe/dulce de leche/caramelos de leche		
	3.5.1 Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta		
	4.5.1 Néctaresy refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para el consumo		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO			Cantidad/Unidad de tiempo
	LECHE LIQUIDA ENTERA Y UHT		65.000 M3 / AÑO
	YOGURT, KUMIS,AVENA, LECHE SABORIZADAS Y BEBIDAS LACTEAS		12.000 M3 / AÑO
	CREMA DE LECHE PASTEURIZADA UHT		1.900 M3 /AÑO
	QUESOS FRESACOS CAMPESINO,MOZARELLA, DOBLE CREMA, PERA, COSTEÑO, QUESO		1.100 TONELADAS / AÑO
	AREQUIPE		4.14 TONELADAS / AÑO
	GELATINA		2.9 M3 / AÑO
	REFRESCOS DE FRUTAS		4.560 M3 / AÑO

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	
Ciudad / Depto	ZIAPAQUIRA/CUNDINAMARCA		Fecha	24-25/10/2023
		Acta No.		6
DATOS GENERALES				
Código de inscripción planta:	8064018268-1		Dirección:	Cl 34 No 29-08 VDA Susagua
Razón Social:	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS		Teléfonos:	8519501;3134324561
NIT - C.C.:	860401826-8		Correo electrónico:	gcalidad@productoselrecreo.com;calidad@productoselrecreo.com
Representante Legal:	HECTOR JULIO PIÑEROS ROJAS		Fax:	NO REPORTA
GTT:	CENTRO ORIENTE 2		Oficio comisorio:	7303-4274-23
Objeto de la visita : Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Derecho de Petición, Toma de muestra, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Resolución 0020 de 2010 y demás reglamentación sanitaria aplicable.				
DATOS DE PRODUCCIÓN				
Número de empleados:	471		La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquinas:	D1 SAS;JERONIMO MARTINS COLOMBIA SAS, ALMACENES ÉXITO SA,GASEOSAS LUX SAS, ALKOSTO SA,COMERCIALIZADORA LA BONANZA SAS.			
Subcategorías evaluadas:	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)			
Líneas de subcategoría del alimentos	LECHE LIQUIDA ENTERA Y UHT		Volúmen / año	65.000 M3 / AÑO

Subcategoría 1:

1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		

70

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa pisos con roturas en area de proceso de leche UHT, en silos horizontales en area de bandas, en area de salmuera; aberturas en parte superior de pared de UHT, en zona flex pared con desprendimiento de pintura. Se observa cortina que comunica directamente el area de pasteurización con exteriores y el area de recibo de leche. Se observa cerchas de techos con presencia de oxidación en silos de leche standarizada, en area de empaque de UHT.
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	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 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)					17
2. EQUIPOS REQUERIDOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se evidencia oxidación en homogenizador situación que se corrige durante la visita
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013 Art. 9 num. 2, Art. 23 num. 1	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		

70

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art. 19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1, 2, 3, 4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		No se realiza evaluación dado que se revisó en visita anterior dando cumplimiento bajo la resolución 5109 de 2005, respecto a la resolución 810 de 2022 la planta cuenta con acotamiento de empaques con radicado invima no. 2023026519 y 2023009530.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					94

78

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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
YOGURT, KUMIS, AVENA, LECHE SABORIZADAS Y BEBIDAS LACTEAS	12.000 M3 / AÑO

Subcategoría 1: 2. Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacter

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a área de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa pisos con roturas en área, en silos horizontales, en área de bandas; Se observa cortina que comunica directamente el área de pasteurización con exteriores y el área de recibo de leche. Se observa cerchas de techos con presencia de oxidación en silos de leche estandarizada.
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	a	10		
1.6	Posee uno(s) baño(s) y estaciones de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 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)

17

2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5	Se evidencia oxidación en homogenizador el cual se corrige durante la visita, en motoredutores de fermentados, en unidades de frío del cuarto. Se observa tolva sin protección de producto en maquinas envasadoras sin protección, al igual que en las maquinas en MZ, Bisignano.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25	

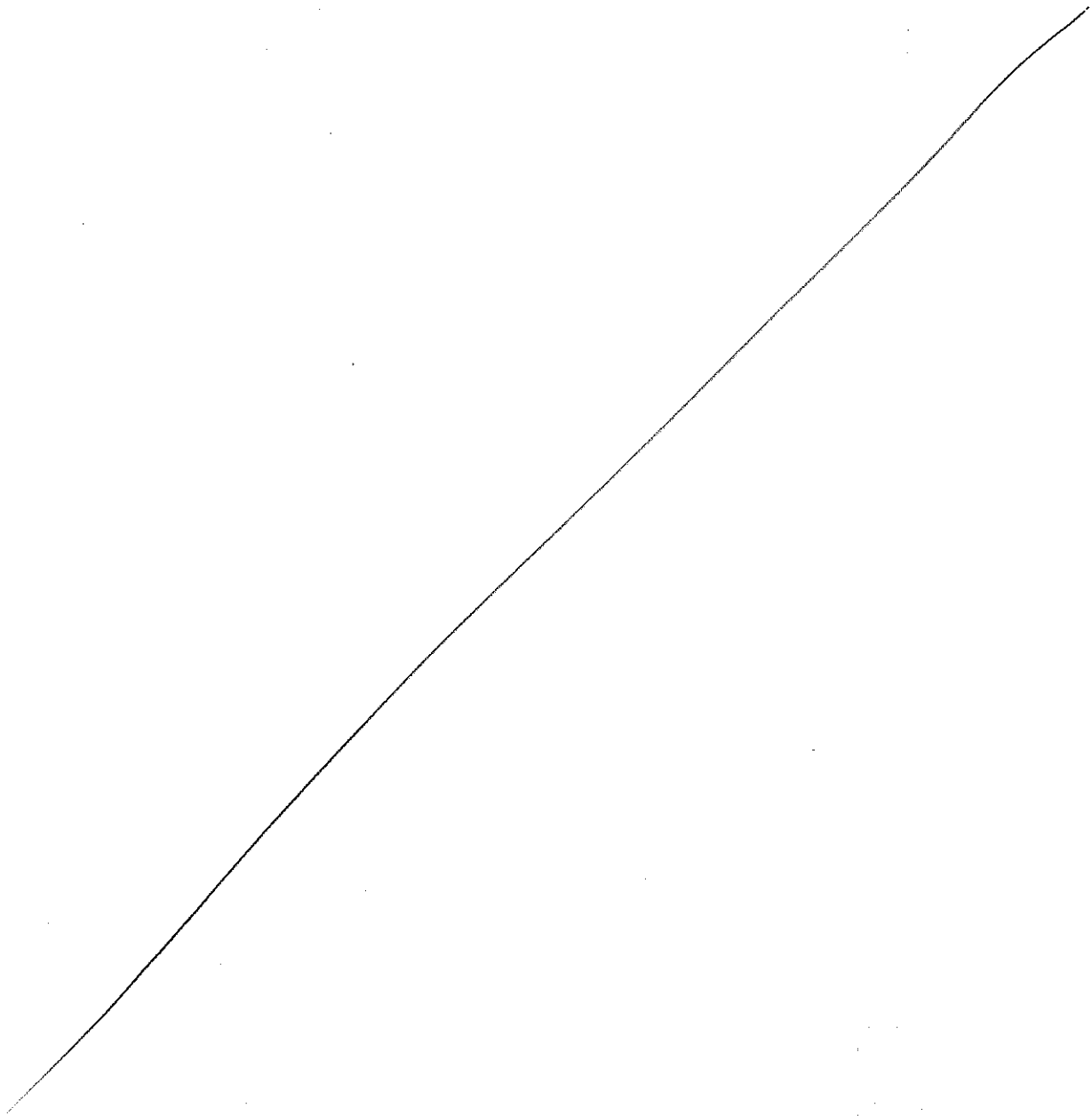
75

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y empaque. Resoluciones 683 de 2012; 2014 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		No se realiza evaluación dado que se revisó en visita anterior dando cumplimiento bajo la resolución 5109 de 2005, respecto a la resolución 810 de 2022 la planta cuenta con agotamiento de empaques con resolución invima no. 2023012015, 2023048449, 2023021894
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					14

7

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	
Porcentaje de cumplimiento subcategoría				94

7c



	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	
Lineas de subcategoría del alimentos		Volumen / año		
CREMA DE LECHE PASTEURIZADA UHT		1.900 M3 /AÑO		

Subcategoría 1: 1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa pisos con roturas en area de proceso de leche UHT, en silos horizontales en area de bandas, en area de salmuera; aberturas en parte superior de pared de UHT, en zona flex pared con desprendimiento de pintura. Se observa cortina que comunica directamente el area de pasteurización con exteriores y el area de recibo de leche. Se observa cerchas de techos con presencia de oxidación en silos de leche standarizada, en area de empaque de UHT,.
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	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 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)					17
2. EQUIPOS REQUERIDOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art: 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se evidencia oxidación en homogenizador situación que se corrige durante la visita
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

75

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		No se realiza evaluación dado que se revisó en visita anterior dando cumplimiento bajo la resolución 5109 de 2005, respecto a la resolución 810 de 2022 la planta cuenta con agotamiento de empaques con Resolución invima no. 2023017930
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					94

7

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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
QUESOS FRESACOS CAMPESINO, MOZARELLA, DOBLE CREMA, PERA, COSTEÑO, QUESILLO	1.100 TONELADAS / AÑO

Subcategoría 1:

1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a área de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuada y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa pisos con roturas en área de proceso de leche UHT, en silos horizontales en área de bandas, en área de salmuera; aberturas en parte superior de pared de UHT, en zona flex pared con desprendimiento de pintura. Se observa cortina que comunica directamente el área de pasteurización con exteriores y el área de recibo de leche. Se observa cerchas de techos con presencia de oxidación en silos de leche estandarizada, en área de empaque de UHT.
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	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		Se observa canalinas de aguas con pendientes de áreas de proceso, área de salmuera que atraviesan o acceden al área de empaque.
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)

16

2. EQUIPOS REQUERIDOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1.1	ar	12,5		Se evidencia oxidación en homogenizador situación que se corrige durante la visita
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		

70

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13	
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		Se observa producto en proceso dispuesto en la misma area de despachos con separación no efectiva ya que se usa malla eslabonada.
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					19
6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		No se realiza evaluación dado que se revisó en visita anterior dando cumplimiento bajo la resolución 5109 de 2005, respecto a la resolución 810 de 2022 la planta cuenta con agotamiento de empaques con Resolución invima no. 2023038610, 2023025497.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					92

70

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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
AREQUIPE	4.14 TONELADAS / AÑO

Subcategoría 1:

1.7.1 Arequipe/dulce de leche/caramelos de leche

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa pisos con roturas en area de proceso de leche UHT, en silos horizontales en area de bandas, en area de salmuera; aberturas en parte superior de pared de UHT, en zona flex pared con desprendimiento de pintura. Se observa cortina que comunica directamente el area de pasteurización con exteriores y el area de recibo de leche. Se observa cerchas de techos con presencia de oxidación en silos de leche standarizada, en area de empaque de UHT.
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	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 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)					17
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		

75

invima INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art. 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se evidencia oxidación en homogenizador situación que se corrige durante la visita
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		No se cuenta con soportes de vida útil
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		

7

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		ar	7,5	se realiza evaluacion de rotulado para el producto Arequipe por 45 g marca recreo no se evalua bajo la resolucion 810 de 2022 por que se encuentra bajo autorizacion de etiquetas con radicado No. 2023012818
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		a	15	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13
Porcentaje de cumplimiento subcategoria					93

78

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

Líneas de subcategoría del alimentos GELATINA	Volúmen / año 2.9 M3 / AÑO
--	-------------------------------

Subcategoría 1: 3.5.1 Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a área de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa pisos con roturas en área de proceso de leche UHT, en silos horizontales en área de bandas, en área de salmuera; aberturas en parte superior de pared de UHT, en zona flex pared con desprendimiento de pintura. Se observa cortina que comunica directamente el área de pasteurización con exteriores y el área de recibo de leche. Se observa cerchas de techos con presencia de oxidación en silos de leche estandarizada en área de empaque de UHT.
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	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 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)					17
2. EQUIPOS REQUERIDOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

70

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Eligir ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		No se evalúa rotulado general ni nutricional dado que fue evaluada en visita anterior y se cuenta con resolución de agotamiento de etiquetas bajo la resolución 810 de 2022. número de resolución 2023022099
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					96

75

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

Líneas de subcategoría del alimentos REFRESCOS DE FRUTAS	Volúmen / año 4.560 M3 / AÑO
---	-------------------------------------

Subcategoría 1:

4.5.1 Néctaresy refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para el consumo

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa pisos con roturas en area de envasado de refrescos a graso del flujo, aberturas en parte superior de pared en lamisma zona de flex pared con desprendimiento de pintura. Se observa cerchas de techos con presencia de oxidación en silos de leche standarizada, en area de empaque de UHT,.
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	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	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)					17
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		

75

invima		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art. 12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art. 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		No se realiza evaluación dado que se revisó en visita anterior dando cumplimiento bajo la resolución 5109 de 2005, respecto a la resolución 810 de 2022 la planta cuenta con agotamiento de empaques con Resolución invima no 2023012809
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		

70

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)				15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría				97

75

invima Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	94
Subcategoría2	94
Subcategoría3	94
Subcategoría4	92
Subcategoría5	93
Subcategoría6	96
Subcategoría7	97
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	7
Promedio total del porcentaje de	94

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO:

FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

Subcategoría (1) 1.1-1.4-2.2-6.4; Subcategoría (2) 1.1-1.4-2.2-6.4; Subcategoría (3) 1.1-1.4-2.2-6.4; Subcategoría (4) 1.1-1.4-1.7-2.2-5.4-6.4; Subcategoría (5) 1.1-1.4-2.2-6.2-6.4; Subcategoría (6) 1.1-1.4-6.4; Subcategoría (7) 1.1-1.4;

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

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

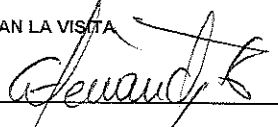
OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

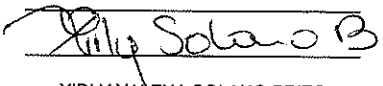
Gracias por las observaciones, son una oportunidad de mejora

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

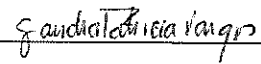
SE REALIZA VISITA EN ATENCION A TOMA DE MUESTRAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A EL CONTROL OFICIAL VIGENCIA 2023 DIRIGIDOS A ESTABLECIMIENTOS VINCULADOS A IVC, SE ATIENDE RADICADO INVIMA NO. 202312577106 DE FECHA 2023-09-29, SE SOLICITA PROGRAMAR VISITA A ESTA PLANTA CON MINIMO 3 DIAS DADO EL VOLUMEN DE LINEAS Y DISTANCIA DE DESDE BOGOTA A LA DIRECCION DE UBICACION DE LA MISMA.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: 
Nombre: ALONSO HERNANDEZ DIAZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTTCO2 -DIROS

Firma: 
Nombre: XIRLY YALENA SOLANO BRITO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTTCO2 -DIROS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: 
Nombre: SANDRA PATRICIA VARGAS CARDENAS
Cargo: DIRECTORA DE CALIDAD
C.C. 52.009.464

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE		Fecha: 23 11 2023		
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO				
ID vehículo: 63755	Número de Inscripción: 41321	Número de carga: 63755		
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAPS SAMPER MENDOZA				
Dirección donde se realiza la inspección: KR 22 22A 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: NOTIFICACIONES@PRODUCTOS EL RECREO .COM				
Dirección de Notificación: CL 34 29 08 ZIPAQUIRA		Teléfono: 8519501		
Nombre del propietario del producto: PRODUCTOS ALIMENTICIAS EL RECREO SAS				
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: 860401826 - 8		
Correo electrónico para notificación: NOTIFICACIONES@PRODUCTOSELRECREO.COM				
Dirección de Notificación: CL 34 29 08 ZIPAQUIRA		Teléfono: 8519501		
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS				
Clase de vehículo: CAMION		Tipo de carrocería: FURGON		
Modelo: 1994	Marca: DAIHATSU	Placa: ZIG614		
Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐				
Número de trabajadores: 1	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro: ☐			
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro: ☐				
Tipo de productos que transporta: LECHE LIQUIDA UHT				
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	02 12 2022	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	97 %
	DD MM AAAA	Favorable con requerimientos ☐		
	Desfavorable ☐			
MOTIVO DE LA INSPECCIÓN				
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		
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

Hoja 1/4

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	Unidad de carga con diseño adecuado. leyenda obligatoria completa. <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	Estibos en buen estado. <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	certificado medico vigente. <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	Personal con dotación completa <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.)				x 6	3	0	Presentan plan de capacitación continua y permanente.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				36			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	En el momento vehículo se encuentra limpio
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE							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 ambiente en el momento de la inspección
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100	☒ 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: <i>se realizó el acta de inspección sanitaria y la estrategia de autorregulación. La emisión de este concepto sanitario no tiene costo. No se encuentran productos para rotular en este momento</i>			
Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección: <i>NINGUNA</i>			
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 <u>09</u> del mes de <u>NOV</u> del año <u>2023</u> en la ciudad de Bogotá D. C. De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección. NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.			
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: <i>Greissy Huilado Trujillo</i>	Nombre:		
Tipo de documento: <i>CC</i>	Tipo de documento:		
Número de documento: <i>1033764780</i>	Número de documento:		
Profesión u oficio: <i>Tecnólogo en saneamiento ambiental</i>	Profesión u oficio:		
Firma: <i>[Firma]</i>	Firma:		
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: <i>Juan Carlos Molina Ariza</i>	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: <i>1030033150</i>	Número de documento:		
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:		
Firma: <i>[Firma]</i>			

Impresión: Secretaría General - Subdirección Impresión Distrital

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

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

CARNICOS Y DERIVADOS

E.S.E.: SVBROO CENTRO ORIENTE		Fecha: 17 08 2023	
CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO			
ID Establecimiento: 383244	Número de Inscripción: ASCCO21830	Número de carpeta: 383244	
Razón social: COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS			
Nombre del establecimiento: COMERCIALIZADORA FRESMAR OS			
NIT: 900481902	6	Sede: SEDE OS	
Dirección: KR 24 22 20			
Ubicación: NO APLICA			
Localidad: MARTIRES	UPZ: CA SABANA		
Barrio: SAMPER MENDOZA	Teléfonos: 7447914		
Correo electrónico para notificación*: SAMPERMENDOZA@FRESMAR.COM			
Nombre propietario: COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 900481902-6			
Nombre representante legal: RICARDO ALBERTO CANO SALAZAR			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 10113025			
Dirección de notificación: KR 24 22 20			
Preser la matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 2306460			
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS			
Intervención: DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE PESCADO Y PRODUCTOS DE MAR			
Número de trabajadores: 14	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐		
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: VIERNES A SABADO			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN 16 03 2023	Favorable ☒		% De cumplimiento de la última inspección 92 %
	Favorable con requerimientos ☐		
	Desfavorable ☐		
MOTIVO DE LA VISITA			
Programación ☐	Solicitud del interesado ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐	
	Número de radicado:	Número de radicado:	
Solicitud oficial Número de radicado: ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐	
Otro: ☒ Especifique: SOLICITUD POR AUTOREGULACIÓN			
EVALUACIÓN			
Acceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos des- critos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Acceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos des- critos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Inacceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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.
94%	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	☐
Dstrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializan los hallazgos consignados en el Acta; Decálogo de IUC, Estrategia de Autorregulación; no hay productos de alerta sanitaria; no se socializan acuerdos sobre la actividad económica del establecimiento. Se anexa rotulado de 9 productos. Verificados.

Por parte del establecimiento:

NINGUNA —

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 17 del mes de OR del año 2023 en la ciudad de Bogotá D. C.
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: William Jarama Gonzalez
Tipo de documento: Cedula
Número de documento: 9177633
Profesión u oficio: Medico Veterinario
Firma: [Firma]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Sebastian Felipe Hernandez
Tipo de documento: Cedula
Número de documento: 1003144369
Profesión u oficio: Tecnologo en Inocuidad A.
Firma: [Firma]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Emmanuel Andres Romero Castillo
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 80 030 181
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
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 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.: SUBRECOCENTRO ORIENTE

Fecha: 09 10 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 400158 Número de Inscripción: 438 Número de carpeta: 400158

Razón social: NO APLICA

Nombre del establecimiento: DELICARNES H.B

NIT: 5697174 DV: 2 Sede: UMCA

Dirección: KR 620 570 46 SUR LC 1

Ubicación: NO APLICA

Localidad: KENNEDY UPZ: CARVAJAL

Barrio: GUADALUPE Teléfonos 3124563933

Correo electrónico para notificación: DELICARNESH.B@GMAIL.COM

Nombre propietario: HUMBERTO BLANCO SILVA

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☒ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 5697174

Nombre representante legal: NO APLICA

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

Dirección de notificación: KR 620 570 46 SUR LC 1

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒ 03340050

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: EXPENDIO CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Tipo de establecimiento: EXPENDIO CARNE

Establecimiento autorizado: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 05 Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 9:00 AM A 8:00 PM

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

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 05 10 2022	Favorable	% De cumplimiento de la última inspección	89 %
		Favorable con requerimientos		
		Desfavorable		

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable ☒ Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos des-

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.
96,5	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	Ninguna
Número del acta de toma de muestras	NA

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 ☐
Dstrucción o desnaturalización ☐	

VI. OBSERVACIONES	
Por parte de la autoridad sanitaria:	Se socializa normatividad sanitaria vigente para cumplimiento Res 240/2019, decreto 100/2009, sobre evidencia producto objeto de evaluación
Por parte del establecimiento:	Ninguna Andrés Blanco N.

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 09 del mes de 10 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: Angela Paola Moreno	Nombre:		
Tipo de documento: C.C	Tipo de documento:		
Número de documento: 1032424788	Número de documento:		
Profesión u oficio: Médico Veterinario	Profesión u oficio:		
Firma: Angela P. Moreno	Firma:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: Andrés Blanco N.	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: 1133777.555	Número de documento:		
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐	Firma:		
Firma: Andrés Blanco N.			

Invitmo	PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD GESTION DE LA SALUD PUBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-101
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Versión: 02 Fecha Aprobación: Junio 16 /23

*Señor Ciudadano, autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que le reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico habesedota@saludpublica.gov.co

CIUDAD SILVANA	FECHA 17/11/23	ACTA N° 252433117
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD		SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

CONTROL SUBSTANCIAL

*NOMBRE DEL PROPIETARIO Bancolombia	
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 890923158	
TELÉFONO 3103304070	CORREO ELECTRÓNICO
*DIRECCIÓN DOMICILIO Cc 273-21	
*MUNICIPIO DOMICILIO Tusobasuea	*DEPARTAMENTO DOMICILIO Cundinamarca
*NOMBRE DEL CONDUCTOR Jose Leonardo Pineda Cacer	
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 11389687	
*PLACA DEL TRANSPORTE 311 314	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 311 314
*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURCIÓN ☒ 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 FRIO SI ☒ NO ☐	
*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO ☒ CERDO ☒ BOVINOS/EQUINOS ☒ PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) ☒	
OTRA ESPECIE ☐ Café	
*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN Junes Domingo	*NÚMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTES) 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año 30 11 22	FAVORABLE ☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN 100%
		PENDIENTE O 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: Especificar:

EVALUACIÓN

CATEGORÍA	DEFINICIÓN
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 afecta 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 VEHICULO

REQUISITOS DEL VEHICULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1. Diseño sanitario del vehículo. (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2805/2004, Art. 4; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 58 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

3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)	11	5,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)	4	2	0		
3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)	11	5,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 16)	6	3	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta	
4 SANEAMIENTO			A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3)	11	5,5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta	
5 REQUISITOS HIGIENICOS			A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia Materia Prima (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013 Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1; Condiciones de Transporte)	11	5,5	0		C
5.2	(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6)	11	5,5	0		C
5.3	Cadena de Frío (Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución 242/2013, Art. 129 Numeral 3)	13		0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta	
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una X (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						
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS						
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD						
Si	No	Cuál:				
VI. OBSERVACIONES						
Por parte de la autoridad sanitaria:						
El Vehículo en mención cumple con el decreto 1.500 de transporte productos carnicos valido por un año.						
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 12 del mes de						
Bovicasse del año 2023 en la Ciudad de SILVANIA						
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA						
FIRMA:			FIRMA:			