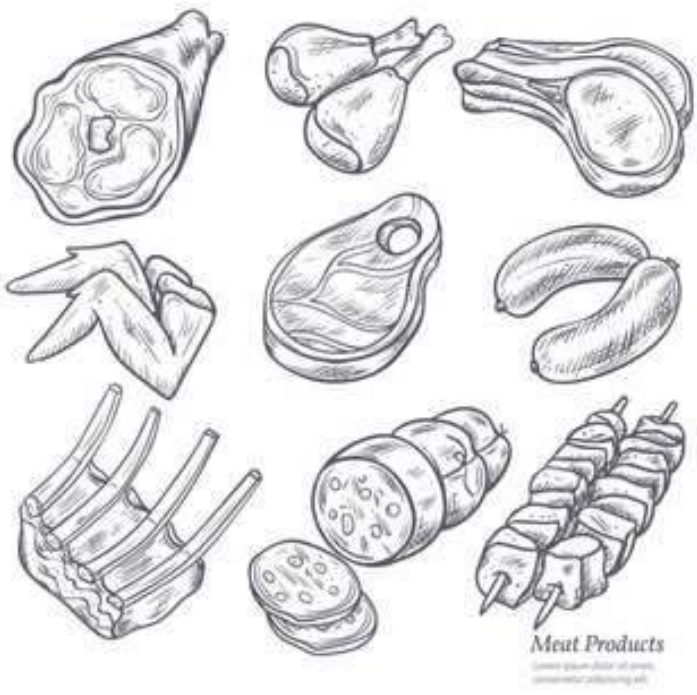
COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR CLARITA SANTOS
CONVENIO O CONTRATO: 7463 DEL 2021
FECHA: 18/09/2023

DOCUMENTACIÓN PROVEEDORES

PROVEEDOR Y PRODUCTO	ESTABLECIMIENTO			TRANSPORTE			MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
	ACTA No.	Fecha Expedición	Fecha de Vencimiento	ACTA No.	Fecha Expedición	Fecha de Vencimiento	Nombre Manipulador Alimentos	Fecha Expedición y Vencimiento de Certificado BPM	Fecha de Expedición Vencimiento Certificado Medico
El Gran Paraiso (Carne)	706351 Favorable 93.5%	6/06/2023	5/06/2024	701023 Favorable 100%	22/08/2023	21/08/2024	Andrés Martínez	12/01/2023	11/01/2024
Agroexito (Fruver)	210438 Favorable 100%	13/03/2023	12/03/2024	022230 Favorable 97%	14/12/2022	13/12/2023	Eduardo Jiménez	9/12/2022 8/12/2023	14/12/2022 13/12/2023
Algomerkar (Abarrotes)	076285 Favorable 99%	28/11/2022	27/11/2023	25899 Favorable 100%	24/08/2023	23/08/2024	Jose Moreno Aislant	22/08/2023 23/08/2024	27/09/2022 26/09/2023
Panadería	397-2023 Favorable 96,5%	24/07/2023	23/07/2024	00942 Favorable 100%	4/02/2023	3/02/2024	Nelson Pinzón	4/05/2023 3/05/2024	03/05/2023 2/05/2024

Proveedor carnes



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

Acta Número AS22E 702080

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE	Fecha: 22	08	2023

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 24217	Número de Inscripción: UF YGS3	Número de carpeta: 24217
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: VIA PUBLICA		
Dirección donde se realiza la inspección: KR 6 24A 30 SUR		
Localidad: SAN CRISTOBAL		
UPZ: 70 DE JULIO	Barrio: 20 DE JULIO	
Nombre del propietario del vehículo: GUIO TURBIANO CLAUDIA ELSY		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número: 51783779	
Correo electrónico para notificación* CARNESELGRANPARAISO@GMAIL.COM		
Dirección de Notificación: KR 19 18 SI SUR LC 120 007	Teléfono: 3134875550	
Nombre del propietario del producto: CARNES EL GRAN PARAISO		
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número: 901220103-0	
Correo electrónico para notificación* CARNESELGRANPARAISO@GMAIL.COM		
Dirección de Notificación: KR 19 18 SI SUR LC 120 007	Teléfono: 3134875550	
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI [X] NO [ ]		
Clase de vehículo: CAMIONETA	Tipo de carrocería: FURGON	
Modelo: 2011	Marca: CHEVROLET	Placa: UF YGS3
Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI [X] NO [ ]		
Sistema de frío: SI [X] NO [ ]		
Número de trabajadores: 1	Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:		
Tipo de producto que transporta: Pollo [X] Cerdo [X] Bovino [X] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [ ] Otras especies, cuál?		

COPIA EXCLUSIVA PARA SIERVOS DE CRISTO

el gran paraíso
Res-Cerdo-Pollo

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	22 08 2022	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	100 %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [X]	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 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.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Acta Número
AS22E 702080

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo 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 vehículo continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11	5,5	0	- Cuenta con tapetes obligatorios - Cuenta con desagues para aguas residuales - Se evidencia desgaste de pintura en paredes al interior del furgon cerca a la unidad de refrigeracion C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5,5	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta	

2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de los equipos y utensilios (Resolución 2505 de 2004, Artículo 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 66 Numeral 1.3,1.4. 2.1, 2.2; Resolución 240 /2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2).	11	5,5	0	Se evidencia corrosion en soportes y tubos que conectan a la unidad de refrigeracion C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5,5	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, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	11 A	5,5	0	C

Impresión: Secretaría Distrital de Salud - Subdirección Imprenta Distrital

COPIA EXCLUSIVA PARA RESERVAS DE CRISTO

el gran paraíso
Res-Cerdo-Pollo

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

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 Reconocimiento médico (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	4	2	0	C
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo16).	11	5,5	0	C
3.4 Educación y capacitación (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1).	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 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

COPIA EXCLUSIVA PARA RESERVAS DE CRISTO

el gran paraíso
Res-Cerdo-Pollo

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

5. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Procedencia de la materia prima** (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Artículo 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Artículo 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Artículo 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Artículo 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242 /2013, Artículo 56, Numeral 3.1).	11 a	5,5	0	(arnes el gran paraiso NIT: 901 220 703-0 C
5.2 **Condiciones de transporte** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6).	11 b	5,5	0	C
5.3 **Cadena de frío** (Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4).	13 b		0	T°C: 1.9 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

COPIA EXCLUSIVA PARA SIERVAS DE CRISTO

el gran paraíso
Res-Cerdo-Pollo

Impreso: Secretaría Distrital - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Acta Número
AS22E 702080

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
89	X	Favorable	80-100%	
		Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación		Suspensión total de trabajos o servicios	
Decomiso		Destrucción o desnaturalización	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se solicita cambio bombillos, infiere luz UV, incluye IVC. no se evidencia productos de dudosa sanitario ni producto objeto a retiro al momento de la inspección

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de 08 del año 2023 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: David E Guevara R	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1012422200 37	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento Amb	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Jose wilson Tache	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 79835342	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor X	Firma:
Firma:	

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

35

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

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital
COPIA EXCLUSIVA PARA SIERVOS DE CRISTO
el gran paraíso Res-Cerdo-Pollo

REVISAVIE LIMITADA - SALUD OCUPACIONAL
S.D.S BOGOTÁ Resolución 10633 08 - 10 - 2012
licencia prestación de servicios S.O. a Nivel Nacional
NIT. 800218902-8

Fecha: ENERO 12 DE 2023

Nombre: ALFONSO MARTINEZ

Identificación: C.C. X C.E. T.I. N° 1.026.579.334 Género: M X F

Empresa: CARNES EL GRAN PARAISO CG SAS

CERTIFICACIÓN MÉDICA

Certifico que el paciente en mención, no presenta ninguna enfermedad de origen dermatológico, ni respiratorio, de acuerdo con los paraclínicosrespectivos; siendo apto para vivir en comunidad y efectuar manipulación de alimentos.

Doctor:

RM Nal

Especialista Salud Ocupacional
Licencia S.O. N°

FROTIS FARÍNGEO

Reacción Leucocitaria: NO SE OBSERVA

Cocos Gram Positivos: +

Bacilos Gram Negativo: ++

KOH (UÑAS): NEGATIVO

KOH (CABELLO):

Bacteriologo (a)

CRA 11 N° 61 - 19 PISO 2 OFIC. 201 Y PISO 4 CONS. 401
TÉLEFONO: 211 2151 - 347 7372 - 317 380 31 15
Email: revisaviae@yahoo.es www.revisaviae.com

BPM MANAGEMENT

BPM MANAGEMENT SOLUCIONES INTEGRALES PARA SU EMPRESA
CERTIFICACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIT 1033739633-6

Fecha: Bogotá D.C. 01 MARZO de 2023

CERTIFICA QUE: ALIRIO ANDRES MARTINEZ

IDENTIFICACION: C.C. 1.026.579.334

CÓDIGO: 009-13

Se encuentra dentro de nuestro programa de plan de capacitación continua y permanente en BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) con una duración de 10 horas. DECRETO 1500 de 2007 ART 15.

La presente certificación se expide al 1er día del mes de Marzo del 2023

Julian David Giraldo M.
INGENIERO DE ALIMENTOS
Registro Profesional N° 62697
BPM Manogement
NIT 1033739633-6

BPM MANAGEMENT	BPM MANAGEMENT						Código: SGC-RECCP
	REGISTRO CRONOGRAMA CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE						Versión: 03
	DECRETO 1500 DE 2007 ART 15 MINISTERIO DE SALUD						Fecha Elaboración: Marzo 2022
NOMBRE: Alvaro Andres Alzate Martinez	DURACIÓN			10 HORAS			Pág.: 1 de 1
	IDENTIFICACIÓN			1026579334			

FECHA	TEMA	SUBTEMAS	DURACIÓN	METODOLOGÍA	LINK PRESENTACIÓN EVALUACIÓN	OBJETIVO	FIRMA
01-MAR-2023	BUENAS PRÁCTICAS HIGIENICAS E INTRODUCCIÓN A LA NORMA DEC 1500	1. Higiene Basica	30 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN OPERATIVO PRESENCIAL	https://forms.gle/xtSCKQnAsWooEZhe8	Conocimiento en prácticas higiénicas y manipulación de alimentos. Introducción a la norma DEC 1500	Andres M
		2. Higiene Alimentos	30 MIN				
		3. Higiene Manipulador	30 MIN				
		4. Lavado de Manos	30 MIN				
		4. Decreto 1500	30 MIN				
-JUN-2023	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	1. Microorganismos	60 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN VIRTUAL	https://forms.gle/mS2BQSeYdbhYYc1b	Identificar las enfermedades que causan los alimentos por mala manipulación y conservación	
		2. ETA (Enfermedades transmitidas por Alimentos)	1.30 MIN				
-SEP-2023	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1. Tipos de Limpieza	45 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN OPERATIVO VIRTUAL	https://forms.gle/4AnFnSoeqRSmnJ	Importancia de la limpieza y desinfección de superficies, equipos, utensilios ambientes y alimentos	
		2. Técnicas de Limpieza	45 MIN				
		3. Desinfección	30 MIN				
		4. Tipos de Desinfección	30 MIN				
-DIC-2023	MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	1. Tipos de Plagas	30 MIN	OPERATIVO VIRTUAL	https://forms.gle/U2hqjeeSWnjD3Ge6	Reconocer los métodos de conservación de alimentos para eliminación de microorganismos y evitar el ingreso de plagas con controles visuales y barreras físicas.	
		2. Control de Plagas	30 MIN				
		3. Fumigación	30 MIN				
		4. Hermeticidad	30 MIN				
		5. Metodos de Conservación	30 MIN				
TOTAL HORAS			10 HORAS				

RESPONSABLE:

BPM MANAGEMENT
Consultorias y asesorias de calidad

CAPACITADOR: JULIAN DAVID GIRALDO MUÑOZ
ING. DE ALIMENTOS REGISTRO PROFESIONAL N° 629892
BPM MANAGEMENT NIT: 1.032.739.633-6

BPM MANAGEMENT

el gran paraíso
Res-Cerdo-Pollo

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA EXPENDIDOS DE CARNE
No. AS21E 706351
FECHA DE LA INSPECCIÓN: 06 de Junio de 2023
NIVEL DE CUMPLIMIENTO: **93.5 %** (FAVORABLE)



CARNES EL GRAN PARAISO C.G SAS
NIT 901.220.203-0
AUTORIZACIÓN SANITARIA
No 1369 de 30 de Junio de 2020

LA PRESENTE COPIA SE EXPIDE PARA:
CONGREGACION SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE
HOGAR CLARITA SANTOS BOGOTÁ
HOGAR CLARITA SANTOS CAJICA
HOGAR SAGRADA FAMILIA

PRODUCTOS DISTRIBUIDOS: CARNES DE RES
CARNES DE CERDO
VISCERAS DE RES
POLLO

ESTA COPIA NO TIENE VALIDEZ PARA PRODUCTOS QUE NO SEAN DISTRIBUIDOS POR CARNES EL GRAN PARAISO C.G SAS

PARA MAYOR INFORMACIÓN COMUNIQUESE AL 3134875550

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

Acta Número AS21E 706351

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: 06 07 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 329479	Número de Inscripción: 8891	Número de carpeta: 329479
Razón social: CARNES EL GRAN PARAISO C.G SAS		
Nombre del establecimiento: CARNES EL GRAN PARAISO C.G		
NIT 901220203 DV 0	Sede: UNICA	
Dirección: KR 19 18 51 SUR LC 120-007		
Ubicación: PLAZA DE MERCADO CARLOS E RESTREPO.		
Localidad: ANTONIO NARIÑO	UPZ: RESTREPO	
Barrio: RESTREPO	Teléfonos 3001999/3134875550	
Correo electrónico para notificación* CARNESELGRANPARAISO@GMAIL.COM		
Nombre propietario: CARNES EL GRAN PARAISO C.G SAS		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 901220203-0	
Nombre representante legal: CLAUDIA ELSY GUIO RUBIANO		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 51783279	
Dirección de notificación: KR 19 18 51 SUR LC 120-007		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐	03372870	
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Intervención: EXPENDIO O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Establecimiento autorizado: SI ☒ NO ☐		
Número de trabajadores: 8	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:		
Tipo de productos que expende: Carne: Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☒ Otras especies: Otro tipo de productos: SI ☐ NO ☒		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA		% De cumplimiento de la última inspección
	07 03 2023	Favorable ☐ Favorable con requerimientos ☒ Desfavorable ☐	75 %

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

COPIA EXCLUSIVA PARA SIERVAS DE CRISTO

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
1. EDIFICACION E INSTALACIONES	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 Localización y diseño (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2	1 X	0	LOCAL UBICADO EN PLAZA DE MERCADO DONDE SE EVIDENCIA COMERCIALIZACION DE ANIMALES VIVOS TIPO PECES EN EL SEGUNDO PISO, SE EVIDENCIAN PALOMAS Y HECES DE LAS MISMAS EN AREAS COMUNES, LOCAL COMERCIAL CON TECHOS Y CERRAMIENTO INDEPENDIENTE C
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2 X	1	0	C
1.3 Techos, iluminación y ventilación (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2 X	1	0	C
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3 X	1,5	0	C

COPIA EXCLUSIVA PARA VEEDURIAS DE CRISTO

el gran paraíso
Res-Cerdo-Pollo

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

Continuación 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Programa de Mantenimiento de Instalaciones** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1).	1 X	0,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5 X	2,5	0	C
2.2 **Condiciones de los equipos de conservación** (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	6 X	3	0	C
2.3 **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1 X	0,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

COPIA EXCLUSIVA PARA SIERVAS DE CRISTO

el gran paraíso
Res-Cerdo-Pollo

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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud (signos fisiones)** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	6 X	3	0	C
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2 X	1	0	SOPORTES MEDICOS VIGENTES. REALIZADOS EN ENERO 2023. C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6 X	3	0	C
3.4 **Dotación personal** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5 X	2,5	0	C

COPIA EXCLUSIVA PARA CERVAS DE CRISTO

el gran paraíso
Res-Cerdo-Pollo

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

Continuación PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.5 Educación y capacitación (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	3	1,5 X	0	CUENTAN CON PROGRAMA DOCUMENTADO DEL PLAN DE CAPACITACION PERO FALTA SOCIALIZAR LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO LOS CUALES DEBEN SER CONOCIDOS POR TODOS LOS OPERARIOS. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20.5		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Recepción de materia prima (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6 X	3	0	C
4.2 Trazabilidad (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 35: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3 X	1,5	0	CUENTAN CON FACTURAS VIGENTES DE COMPRA DE PRODUCTOS -AGROINVERSIONES. LA PONDEROSA AR SAS. • VODINOS SAS • NICOLIS. • CAMPIPOLLOS C
4.3 Empaque y etiquetado (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005 Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31)	3 X	1,5	0	NA C

COPIA EXCLUSIVA PARA VIVAS DE CRISTO
el gran paraíso Res-Cerdo-Pollo

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

Continuación REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.4 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32)	7 X		0	TEMPERATURAS. Pollo 1.5°C RES 3.5°C. CERDO 3.0°C. C
4.5 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129: Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)	6 X	3	0	SOPORTE DE LAVADO DE TANQUE VIGENTE POR PARTE DEL IPES. C
5.2 **Residuos líquidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.4; Artículo 55: Numeral 20, 32)	3 X	1,5	0	C

CON EXCLUSIVA PARA CHERVAS DE CRISTO

el gran paraíso
Res-Cerdo-Pollo

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

Continuación 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.3 **Residuos Sólidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)	5 X	2,5	0	C
5.4 **Control Integral de plagas** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.).	6 X	3	0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12Resolución 3009/2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6	3 X	0	FALTA DOCUMENTAR ALGUNOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS CON FORME A LAS ACCIONES QUE ADELANTA EL ESTABLECIMIENTO. C
5.6 **Soportes documentales** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2	1 X	0	CUENTAN CON SOPORTE DOCUMENTAL PERO FALTA DEFINIR PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ACUERDO A LOS PROCESOS QUE ADELANTA EL ESTABLECIMIENTO C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

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

COPIA EXCLUSIVA PARA VENTAS DE CRISTO

el gran paraíso
Res-Cerdo-Pollo

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 354 9090
www.saludcapital.gov.co

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

Acta Número
AS21E 706351

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE SOCIALIZAN HALLAZGOS, MARCO NORMATIVO NO SE EVIDENCIAN PRODUCTOS DE ALERTA SANITARIA, NO SE EVIDENCIAN PRODUCTOS OBJETO DE ROTULADO AL MOMENTO DE LA VISITA NO SE SOCIALIZAN ACUERDOS YA QUE NO APLICAN PARA LA ACTIVIDAD ECONOMICA, SE DAN DIRECTRICES TECNICAS SOBRE EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION Y PLAN DE CAPACITACION A OPERARIOS ACTA DE
Por parte del establecimiento: TUMO ADELANTADO POR LA LINEA DE AIRE RUIDO Y RADIACION

+ Ninguno

ESTA COPIA NO TIENE VALIDEZ PARA PRODUCTOS QUE NO SEAN DISTRIBUIDOS POR CARNES EL GRAN PARAISO C.G SAS

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 06 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: JULIO GARCIA RUIZ.	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1098644499	Número de documento:
Profesión u oficio: MEDICO VETERINARIO.	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: JONATHAN CAMILO CARDENAS RUIZ	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 80215162	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Firma:
Firma:	

el gran paraíso
Res-Cerdo-Pollo

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

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

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

Proveedor fruver



I.P.S UNIDAD MEDICA POLICLINICO DEL OLAYA

LABORATORIO CLINICO MEDICINA GENERAL

ECOGRAFIAS RAYOS X

INSCRITO ANTE LA SECRETARIA DE SALUD
NIT 90023467-7

FECHA: DICIEMBRE 14 DE 2022
PACIENTE: CIRO EDUARDO JIMENEZ
IDENTIFICACION: 3.173.397

R/X

CERTIFICADO MEDICO

CERTIFICO QUE EL PACIENTE NO PRESENTA ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS NI FÍSICAS NI PSICOLÓGICAS. SU ESTADO DE SALUD ES BUENO Y PUEDE VIVIR EN COMUNIDAD.NO PRESENTA INFECCIONES RESPIRATORIAS NI HONGOS EN UÑAS NI EN PIEL Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Dr. Hernando Bedregal L
Medicina General
Universidad del Cauca
DR. HERNANDO BEDREGAL
MEDICO GENERAL

LABORATORIO CLINICO

FROTIS DE GARGANTA

REACCION LEUCOCITARIA: Escasa
COL DE GRAM.: Cocos gram positivos ++
Bacilo gram negativo –

CULTIVO: Negativo a las 24 horas

FROTIS DE UÑAS KOH Negativo

ANÁLISIS PARASITOLOGICO Negativo para parásitos en la muestra examinada

Dra. Lucy Marina Bernal
BACTERIOLOGA
LUCY MARINA BERNAL
BACTERIOLOGA

CALLE 27 SUR No 18 - 34

Escaneado con CamScanner

I.P.S UNIDAD MEDICA POLICLINICO DEL OLAYA

LABORATORIO CLINICO MEDICINA GENERAL

ECOGRAFIAS RAYOS X

INSCRITO ANTE LA SECRETARIA DE SALUD
NIT 90023467-7

FECHA: DICIEMBRE 13 DE 2022
PACIENTE: JUAN CARLOS RAMIREZ
IDENTIFICACION: 1.019.010.865

R/X

CERTIFICADO MEDICO

CERTIFICO QUE EL PACIENTE NO PRESENTA ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS NI FÍSICAS NI PSICOLÓGICAS. SU ESTADO DE SALUD ES BUENO Y PUEDE VIVIR EN COMUNIDAD.NO PRESENTA INFECCIONES RESPIRATORIAS NI HONGOS EN UÑAS NI EN PIEL Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Dr. Hernando Bedregal C.
Medicina General
Universidad del Tolima
M.P. 21-1393-96
DR. HERNANDO BEDREGAL
MEDICO GENERAL

LABORATORIO CLINICO

FROTIS DE GARGANTA

REACCION LEUCOCITARIA: Ninguna
COL DE GRAM.: Cocos gram positivos +++
Bacilo gram negativo ---

CULTIVO: Negativo a las 24 horas

FROTIS DE UÑAS KOH

Negativo

ANÁLISIS PARASITOLOGICO

Negativo para parásitos en la muestra examinada

Dra. Luz Marina Medina Bernal
BACTERIOLOGA
LUZ MARINA MEDINA BERNAL
BACTERIOLOGA

CALLE 27 SUR No 18 - 34

Escaneado con CamScanner

I.P.S UNIDAD MEDICA POLICLINICO DEL OLAYA

LABORATORIO CLINICO MEDICINA GENERAL

ECOGRAFIAS RAYOS X

INSCRITO ANTE LA SECRETARIA DE SALUD
NIT 900234467-7

FECHA: DICIEMBRE 13 DE 2022
PACIENTE: DAGOBERTO RODRIGUEZ
IDENTIFICACION: 79.704.872

R/X

CERTIFICADO MEDICO

CERTIFICO QUE EL PACIENTE NO PRESENTA ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS NI FÍSICAS NI PSICOLÓGICAS. SU ESTADO DE SALUD ES BUENO Y PUEDE VIVIR EN COMUNIDAD.NO PRESENTA INFECCIONES RESPIRATORIAS NI HONGOS EN UÑAS NI EN PIEL Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Dr. Hernando Bedregal b
Medicina General
DR. HERNANDO BEDREGAL
MEDICO GENERAL

LABORATORIO CLINICO

FROTIS DE GARGANTA

REACCION LEUCOCITARIA: Baja
COL DE GRAM.: Cocos gram positivos +
Bacilo gram negativo –

CULTIVO: Negativo a las 24 horas

FROTIS DE UÑAS KOH

Negativo

ANÁLISIS PARASITOLOGICO

Negativo para parásitos en la muestra examinada

Dra. Luz Marina Bernal
BACTERIOLOGA
LUZ MARINA BERNAL
BACTERIOLOGA

CALLE 27 SUR No 18 - 34

Escaneado con CamScanner

SANAMI

N°. 0752

CERTIFICA QUE:

Nombre: Ciro Eduardo Jiménez M.

D. de Identidad: 3.173.397

PARTICIPO EN EL SEMINARIO TALLER

Sobre el correcto manejo, preparación, almacenamiento y entrega de alimentos. El cual tuvo una duración de 10 horas

Fecha			Valido hasta		
09	12	2022	08	12	2023

Firma del profesional

Escaneado con CamScanner

SANAMI

SANAMI S.A.S

N°. 0753

CERTIFICA QUE:

Nombre: Dagoberto Rodríguez Garzón

D. de Identidad: 79.704.872

PARTICIPO EN EL SEMINARIO TALLER

Sobre el correcto manejo, preparación, almacenamiento y entrega de alimentos. El cual tuvo una duración de 10 horas

Fecha			Valido hasta		
09	12	2022	08	12	2023

Firma del profesional

Escaneado con CamScanner

SANAMI

CERTIFICA QUE: N°. 0754

Nombre: Juan Carlos Ramírez Cardozo

D. de Identidad: 1.019.010.865

PARTICIPO EN EL SEMINARIO TALLER

Sobre el correcto manejo, preparación, almacenamiento y entrega de alimentos. El cual tuvo una duración de 10 horas

Fecha			Valido hasta		
09	12	2022	08	12	2023

Firma del profesional

Escaneado con CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos con almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número: ASOGC 043066

E.S.E.: Sur Occidente E.S.E | Fecha: 1 | 03 | 03 | 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 38436	Número de inscripción: ASO006238	Número de carpeta: 38436
Razón social: Agrobrisas Sociedad Agraria de Transformación		
Nombre del establecimiento: Agrobrisas		
NIT: 901654043 DV 1	Sede: Unica	
Dirección: AK 80 2 51 Sur Bd 13 de 04		
Ubicación: Corabastos		
Localidad: 8 Kennedy	UPZ: Corabastos	
Barrio: Corabastos	Teléfonos 3113761526	
Correo electrónico para notificación*: agrobrisas2022@hotmail.com		
Nombre propietario: Agrobrisas Sociedad Agraria de Trasformación		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 901654043 1	
Nombre representante legal: Ana Cecilia Buitrago Galindo		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 51874169	
Dirección de notificación: AK 80 2 51 Sur Bd 13 de 04		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐	0110510	
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: Deposito y almacenamiento de frutas y verduras		
Tipo de establecimiento: Deposito y almacenamiento de frutas y verduras		
Número de trabajadores: 5	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Versión Semana Inf. vf - Adhesión imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

		EVALUACIÓN
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.

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.)	4	2	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2	0	C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4	2	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 17% 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.)	7	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ
Powered by CamScanner

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8	4	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11. Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	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.)	8	4	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5	0	faltan evaluaciones post capacitación C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			205	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16. Numerales 1, 3. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28. numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4	0	C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c. Artículo 28, numerales 2, 3.)	8	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

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

Powered by CamScanner

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3, 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.)	5	2,5	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5	2,5	0	C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013. Artículo 26, Numeral 3.)	0		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	3	3	0	C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	Falta actualizar planillas C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			30	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

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

Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione SOLO una (X) al concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
97.5%	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	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

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: Ninguna

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de 03 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:	Arelis Meza B	Nombre:	
Tipo de documento:	CC	Tipo de documento:	
Número de documento:	50376058	Número de documento:	
Profesión u oficio:	Tec Obra Sala	Profesión u oficio:	
Firma:		Firma:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		**TESTIGO**	
Nombre:		Nombre:	
Tipo de documento:	C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento:	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:		Número de documento:	
Cargo:	Representante legal X Propietario ☐ Encargado ☐	Firma:	
Firma:			

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

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

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria a vehículos automotores de alimentos y sustancias peligrosas para alimentos

Acta Número
ASIIC 022230 - 22

ESE: Sur Occidente — Fecha: 14 / 12 / 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 29759	Número de inscripción: 27469	Número de carpeta: 29753

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAPS: Zona Franca

Dirección donde se realiza la inspección: Kr 100 15A-32

Localidad: Fontibon

UPZ: Zona Franca — Barrio: Ciudad Condinamarca

Nombre del propietario del vehículo: Ana Cecilia Buitrago Galindo

Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 51874169

Correo electrónico para notificación*: no lleve

Dirección de Notificación: Kr 80 2-51 Bl 13 Ic 04 — Teléfono: 3118761526

Nombre del propietario del producto: Ana Cecilia Buitrago Galindo

Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 51874169

Correo electrónico para notificación*: no lleve

Dirección de Notificación: Kr 80 2-51 Bl 13 Ic 04 — Teléfono: 3118761526

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: Camioneta — Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2017 — Marca: Hino — Placa: WOT 139

Sistema de refrigeración: SI ☐ NO X

Número de trabajadores: 2 — Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas X Otro: ---

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

Tipo de productos que transporta: 4. Tubérculos y otros Vegetales (incluidos Hongos y setas comestibles, legumbres y algodón crudo.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	30/11/2021	Favorable X / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	97 %

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: ☐ Especifique:

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

Impresión: Secretaría Distrital - Subdirección Imprenta Distrital

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Escaneado con CamScanner

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013 Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	X 6			C
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			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1994, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	X 20			C
5.2 Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1994, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	X 5			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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

Escaneado con CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 022230 - -

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación		Suspensión total de trabajos o servicios	
Decomiso		Destrucción o desnaturalización	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:
Se ordena prohibir Ingreso Subsuelo Vereda Pasbita a Roldal

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:
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 14 del mes de 12 del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Leonardo Cuervo	Nombre:
Tipo de documento:	Tipo de documento:
Número de documento: 80.243.930	Número de documento:
Profesión u oficio: T.A.	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Cyro Educardo	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 3193397	Número de documento:
Cargo: Encargado X Conductor ☐	Firma:
Firma:	

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

Cra 32 No. 12-81

Escaneado con CamScanner

Proveedor abarrotes



SECRETARÍA DE SALUD ZIPAQUIRÁ ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO GENERAL

CIUDAD: ZIPAQUIRA FECHA: [illegible] ACTA N°: [illegible]

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: [illegible]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD ZIPAQUIRÁ

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL:	[illegible]		
CÉDULA / NIT:	[illegible]	EMAIL:	[illegible]
NOMBRE COMERCIAL:	AUTOSERVICIO ALGOMERKAR SAS		
DIRECCIÓN:	[illegible]	MATRICULA MERCANTIL:	[illegible]
DEPARTAMENTO:	[illegible]	MUNICIPIO:	[illegible]
TELÉFONOS:	[illegible]		
CORREO ELECTRÓNICO:	[illegible]		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	CRISTIAN CAMILO GOMEZ SAZA		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	[illegible]		
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	CRISTIAN CAMILO GOMEZ SAZA		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	[illegible]		
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	[illegible]		
DEPARTAMENTO:	CUNDINAMARCA	MUNICIPIO:	ZIPAQUIRA
¿TIENE CÓDIGO CIIU?	SI	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD EVIDENCIADA	4711 (Comercio al por menor en establecimientos no especializados)
EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA:			[illegible]
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:	Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sabado, Domingo, Festivos. De 07:00 a. m. a 09:00 p. m..	NÚMERO DE TRABAJADORES:	18

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

N° ACTA DE ULTIMA VISITA	-	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		
			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS				
FECHA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Primera inspección		DESFAVORABLE				

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN

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

EVALUACIÓN (EV.)

Cumplimiento (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumplimiento (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Crítica (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC

REVISIÓN DOCUMENTAL (Marque con una X)

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO SI	DOCUMENTADO NO	OBSERVACIONES
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo. (En caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)		X	NA
Contrato con gestor de residuos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)		X	NA
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)		X	NA
En caso de requerir de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción.	X		

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS PROFESIONALES LABORALES: 18, N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: 18

I. CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1 CONDICIONES LOCATIVAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1.	El establecimiento está ubicado en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, mataderos, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión. (Art. 160, 162,163 Ley 9 de 1979)	(5.0)	2.5	0		

1.2.	Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores cuentan con fácil acceso. (Art. 40 Resolución 14861 de 1985)	(4.0)	2.0	0		
1.3.	En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje. (Art. 193, 194 Ley 9 de 1979)	(4.0)	2.0	0		
1.4.	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art. 195 Ley 9 de 1979)	(4.0)	2.0	0		
1.5.	Las redes e instalaciones eléctricas como interruptores, reguladores, lámparas y demás equipos o elementos utilizados para iluminación en áreas específicas están construidas, instaladas, mantenidas, accionadas, señalizadas y protegidas, de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (Art. 117 Ley 9 de 1979)	(3.0)	1.5	0		
1.6.	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y están revestidas de material antideslizantes. (Art. 47 y 48 Resolución 14861 de 1985)	(4.0)	2.0	0		
1.7.	La ventilación es adecuada para el uso. (Art. 197 Ley 9 de 1979)	(3.0)	1.5	0		
1.8.	La iluminación es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art. 196 Ley 9 de 1979)	(3.0)	1.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				**30.0%**		La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta
2 CONDICIONES SANITARIAS						
	ASPECTO A VERIFICAR	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
2.1.	El establecimiento cuenta con, servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores y visitantes (inodoros y lavamanos). (Art. 50 Resolución 14861 de 1985)	(10.0)		0		
2.2.	El establecimiento mantiene las condiciones de en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones y equipos documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (Art. 207 ley 9 de 1979)	(6.0)	3.0	0		
2.3.	Los elementos y productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados y almacenados.	(4.0)	2.0	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				**20.0%**		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
3 CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
	ASPECTO A VERIFICAR	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.1. ABASTECIMIENTO DE AGUA						
3.1.1.	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo.	(2.0)	1.0	0		
3.1.2.	El establecimiento cuenta con suministro y acceso a agua potable. (Art. 165 Ley 9 de 1979)	(4.0)		0		
3.1.3.	Las instalaciones interiores para suministro están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión suficiente de servicio en todos los sitios de consumo. (Art. 10 numeral 2 Decreto 1575 de 2007)	(2.0)	1.0	0		
3.1.4.	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Art. 10 Decreto 1575 de 2007)	(2.0)	1.0	0		
3.1.5.	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes). (Art. 10 Decreto 1575 de 2007)	(2.0)	1.0	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				**12.0%**		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3.2. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS						
3.2.1.	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son vertidos al alcantarillado u otro sistema alternativo. (Art. 36 Ley 9 de 1979)	(2.0)	1.0	0		
3.2.2.	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable.	(2.0)	1.0	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				4.0%		La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta
3.3. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS						
3.3.1.	Cuenta con programa para el manejo y gestión integral de sus residuos sólidos documentado e implementado.	(2.0)	1.0	0		
3.3.2.	El área para el almacenamiento de residuos cumple con condiciones sanitarias.	(3.0)	1.5	0		
3.3.3.	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores.	2.0	(1.0)	0		bolsa del recipiente de diferenre color
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6.0%		La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3.4. MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS						
3.4.1.	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado. (Art. 201 y Art. 593 Ley 09 de 1979)	(2.0)	1.0	0		
3.4.2.	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación. (Art. 168 Ley 09 de 79)	(5.0)		0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				7.0%		La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

4 CONDICIONES DE SEGURIDAD - GESTIÓN DEL RIESGO						
	ASPECTO A VERIFICAR	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.1.	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado. (Art. 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	4.0	2.0	0	X	
4.3.	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art. 206 Ley 9 de 1979) (Art. 52 Resolución 14861 de 1985)	(3.0)	1.5	0		
4.4.	El establecimiento tiene alarma de emergencia. (Art. 52 Resolución 14861 de 1985)	(2.0)	1.0	0		
4.5.	Las escaleras cuentan con cinta antideslizante, franja foto luminica y pasamanos. (Art. 48 Resolución 14861 de 1985)	(3.0)	1.5	0		
4.6.	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art. 52 Resolución 14861 de 1985)	(5.0)	2.5	0		
4.7.	Existe botiquin de primeros auxilios. (Art. 127 Ley 9 de 1979)	(3.0)	1.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20.0%		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
99.0%	~~Favorable~~	95 - 100%
	Favorable con requerimientos	50 - 94,9%
	Desfavorable	< 49,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico, independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será de DESFAVORABLE, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (NC-AMS) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.

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.

3.3.3. (bolsa del recipiente de diferenre color)Los productos cosméticos se almacenan cuentan con Notificación Sanitaria Obligatoria (Registro INVIMA) (CUMPLE)
Los envases y empaques se encuentran correctamente etiquetados, según lo estipulado en la DECISIÓN 516 de 2002.a) Nombre o razón social del fabricante o responsable de la comercialización del producto cosmético; b) Nombre del país de origen; c) Contenido nominal en peso o en volumen; d) Precauciones particulares de empleo; e) El número de lote o la referencia que permita la identificación de la fabricación; f) El número de Notificación Sanitaria Obligatoria con indicación del país de expedición; g) La lista de ingredientes precedida de la palabra "ingredientes", los productos que se expenden en forma individual que sean de tamaño muy pequeño, y en los que no sea posible colocar todos los requisitos previstos en el artículo anterior, deberá figurar como mínimo: a) El nombre del producto; b) El número de Notificación Sanitaria Obligatoria; c) El contenido nominal; d) El número de lote; e) Las sustancias que impliquen riesgo sanitario. (CUMPLE)
Las frases explicativas que figuren en los envases o empaques deberán estar en idioma español. Para los productos importados de terceros países, deberá figurar la traducción al idioma español de por lo menos el modo de empleo y las precauciones particulares, si las hubiere. (CUMPLE)
Los productos cosméticos se encuentran ubicados en estantes separados por tipo de producto, Los envases y empaques se encuentran con cierres herméticos y/o bien ajustados, Los envases y empaques se almacenan sin contacto directo con el piso. (CUMPLE)
Los productos antibacteriales dentro de su lista de ingredientes encuentra sustancias prohibidas; enumeradas en el artículo 1 Resolución 1953/2017, cloflucarban, fluorosalan,hexaclorofeno, hexylresorcinol, yodoforos(contiene ingredientes de yodo): yodo complejo (eter sulfato de amonio, y monolaurato de sorbitan polioxietileno), yodo complejo (ester fosfato de polietilenglicol alquilariloxi), nonilfenoxipoli (etilenoxi) etanoliodine, polaxamer-yodo complejo, povidona yodada y undecoylium cloruro de yodo complejo, methylbencetonium chloride, fenol, amytricresoles secundarias, oxicloroseno, tribromsalan y triple tinción. (CUMPLE)
Observa en la lista de ingredientes alguna de las siguientes sustancias: isopropil, isobutil, fenil, bencil, pentil parabenos. (CUMPLE)
Observa en la etiqueta o lista de ingredientes derivados del cannabis (cannabidiol o THC), Si el producto contiene derivados del cannabis en su etiqueta observa imágenes o proclamas alusivas a propiedades terapéuticas u otras alusiones que generen confusión al f2consumidor (decisión 516/2002). (NA)

El producto cumple con la definición de PHD, PAHD (Art. 2; Decisión 706/2008), (CUMPLE)
Identifica en la etiqueta del producto la notificación sanitaria con las letras: NSOCXXXXX – XXCO; NSO: notificación sanitaria obligatoria; H: higiene domestica; A: absorbentes de higiene personal; XXXXX: consecutivo 5 dígitos; XX: año de expedición; CO: país de origen. (CUMPLE)
Los envases y empaques se encuentran correctamente etiquetados, según lo estipulado en la Decisión 706/2008. a).Nombre comercial y marca; b) Nombre o razón social del fabricante c) Nombre o razón social del titular de la NSO o del importador de ser el caso; d) país de origen; e) El contenido nominal o neto por envase; f) Las precauciones de empleo; g) El número de lote; h) La composición básica cualitativa; i); y, j) Las condiciones especiales de almacenamiento; los datos del importador o del titular de la NSO podrán estar incluidos en etiquetas; las cuales deberán estar firmemente adheridas de manera indeleble al envase o al empaque. (CUMPLE)
Si el producto es PAHP de uso interno en su etiqueta indica la vida útil (obligatorio) y su forma de almacenamiento. (CUMPLE)
El producto en su etiqueta hace proclama de alguna funcionalidad terapéutica, funcionalidad diferente o proclamas cosméticas induciendo al error al consumidor. (CUMPLE)
Las frases explicativas que figuren en los envases o empaques deberán estar en idioma español. Para los productos importados de terceros países, deberá figurar la traducción al idioma español de por lo menos el modo de empleo y las precauciones particulares, si las hubiere. (CUMPLE)
Los envases y empaques se encuentran con cierres herméticos y/o bien ajustados, se almacenan sin contacto directo con el piso, los productos se encuentran ubicados en estantes separados por tipo de producto y estantes están señalizados y demarcados por tipo de producto. (CUMPLE)

VI. OBSERVACIONES
Por parte de la autoridad sanitaria:

Los productos cosméticos se almacenan cuentan con Notificación Sanitaria Obligatoria (Registro INVIMA) (CUMPLE)
Los envases y empaques se encuentran correctamente etiquetados, según lo estipulado en la DECISIÓN 516 de 2002.a) Nombre o razón social del fabricante o responsable de la comercialización del producto cosmético; b) Nombre del país de origen; c) Contenido nominal en peso o en volumen; d) Precauciones particulares de empleo; e) El número de lote o la referencia que permita la identificación de la fabricación; f) El número de Notificación Sanitaria Obligatoria con indicación del país de expedición; g) La lista de ingredientes precedida de la palabra "ingredientes", los productos que se expenden en forma individual que sean de tamaño muy pequeño, y en los que no sea posible colocar todos los requisitos previstos en el artículo anterior, deberá figurar como mínimo: a) El nombre del producto; b) El número de Notificación Sanitaria Obligatoria; c) El contenido nominal; d) El número de lote; e) Las sustancias que impliquen riesgo sanitario. (CUMPLE)
Las frases explicativas que figuren en los envases o empaques deberán estar en idioma español. Para los productos importados de terceros países, deberá figurar la traducción al idioma español de por lo menos el modo de empleo y las precauciones particulares, si las hubiere. (CUMPLE)
Los productos cosméticos se encuentran ubicados en estantes separados por tipo de producto, Los envases y empaques se encuentran con cierres herméticos y/o bien ajustados, Los envases y empaques se almacenan sin contacto directo con el piso. (CUMPLE)
Los productos antibacteriales dentro de su lista de ingredientes encuentra sustancias prohibidas; enumeradas en el artículo 1 Resolución 1953/2017, cloflucarban, fluorosalan,hexaclorofeno, hexylresorcinol, yodoforos(contiene ingredientes de yodo): yodo complejo (eter sulfato de amonio, y monolaurato de sorbitan polioxietileno), yodo complejo (ester fosfato de polietilenglicol alquilariloxi), nonilfenoxipoli (etilenoxi) etanoliodine, polaxamer-yodo complejo, povidona yodada y undecoylium cloruro de yodo complejo, methylbencetonium chloride, fenol, amytricresoles secundarias, oxicloroseno, tribromsalan y triple tinción. (CUMPLE)
Observa en la lista de ingredientes alguna de las siguientes sustancias: isopropil, isobutil, fenil, bencil, pentil parabenos. (CUMPLE)
Observa en la etiqueta o lista de ingredientes derivados del cannabis (cannabidiol o THC), Si el producto contiene derivados del cannabis en su etiqueta observa imágenes o proclamas alusivas a propiedades terapéuticas u otras alusiones que generen confusión al f2consumidor (decisión 516/2002). (NA)

El producto cumple con la definición de PHD, PAHD (Art. 2; Decisión 706/2008), (CUMPLE)
Identifica en la etiqueta del producto la notificación sanitaria con las letras: NSOCXXXXX – XXCO; NSO: notificación sanitaria obligatoria; H: higiene domestica; A: absorbentes de higiene personal; XXXXX: consecutivo 5 dígitos; XX: año de expedición; CO: país de origen. (CUMPLE)
Los envases y empaques se encuentran correctamente etiquetados, según lo estipulado en la Decisión 706/2008. a).Nombre comercial y marca; b) Nombre o razón social del fabricante c) Nombre o razón social del titular de la NSO o del importador de ser el caso; d) país de origen; e) El contenido nominal o neto por envase; f) Las precauciones de empleo; g) El número de lote; h) La composición básica cualitativa; i); y, j) Las condiciones especiales de almacenamiento; los datos del importador o del titular de la NSO podrán estar incluidos en etiquetas; las cuales deberán estar firmemente adheridas de manera indeleble al envase o al empaque. (CUMPLE)
Si el producto es PAHP de uso interno en su etiqueta indica la vida útil (obligatorio) y su forma de almacenamiento. (CUMPLE)
El producto en su etiqueta hace proclama de alguna funcionalidad terapéutica, funcionalidad diferente o proclamas cosméticas induciendo al error al consumidor. (CUMPLE)
Las frases explicativas que figuren en los envases o empaques deberán estar en idioma español. Para los productos importados de terceros países, deberá figurar la traducción al idioma español de por lo menos el modo de empleo y las precauciones particulares, si las hubiere. (CUMPLE)
Los envases y empaques se encuentran con cierres herméticos y/o bien ajustados, se almacenan sin contacto directo con el piso, los productos se encuentran ubicados en estantes separados por tipo de producto y estantes están señalizados y demarcados por tipo de producto. (CUMPLE)

Por parte del establecimiento:

--

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA
SI _ NO X

No se aplicó

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE HALLAZGOS

DÍAS HABILES PLAZO -

FECHA INICIO PLAZO -

FECHA LIMITE DE PLAZO -

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 28 del mes de Noviembre del año 2022 en la ciudad de Zipaquirá. 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

NOMBRE:WILLIAM ABELARDO FLECHAS MURCIA
CÉDULA:80542057
CARGO:Contratista
INSTITUCIÓN:Secretaría de salud



POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE:LUIS ALEJANDRO HERRERA
CÉDULA:80543148
CARGO:SUB ADMINISTRADOR



ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

CIUDAD: ZIPAQUIRÁ FECHA: 24-08-2023 ACTA N°: IN_25899TSY393_2

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE ZIPAQUIRÁ

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO:	AUTOSERVICIO ALGOMERKAR								
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	C.C.		C.E.		NIT	X	Número de documento	830076205	
*PLACA DEL VEHÍCULO:	TSY393	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:	TSY393						
TELÉFONOS:	3208401763								
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:	Algomerkarzipa@hotmail.com								
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	CL 8 6 32								
*DEPARTAMENTO:	CUNDINAMARCA	*MUNICIPIO:	ZIPAQUIRÁ						
*CLASE DEL VEHÍCULO:	Camioneta		Camión	X	Moto		Otro		Cúal:
*MARCA:	CHEVROLET	*MODELO:	2013	*COLOR:	BLANCO GALAXIA				
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO:	FRUVER - ABARROTES								
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	SI		NO	X					
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:	Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sabado, Domingo, Festivos. De 01:00 a. m. a 05:00 p. m..				*NÚMERO DE TRABAJADORES:	1			

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	25-08-2022	FAVORABLE	(x)	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	-
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN (EV.)

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12.0	6.0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12.0 %	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.)	12.0	6.0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12.0 %	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.)	13.0	6.5	0	C

3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4.0	2.0	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.)	13.0	6.5	0	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6.0	3.0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				36.0 %	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.)	15.0	7.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15.0 %	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.)	20.0		0	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5.0	2.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25.0 %	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100.0%	X	Favorable	**90 - 100%**
		Favorable con requerimientos	**60 - 89,9%**
		Desfavorable	**< 59,9%**

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.

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

No se aplicó

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 24 del mes de Agosto del año 2023 en la ciudad de Zipaquirá. 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

NOMBRE:BIBIAN ALEXANDRA ROMERO SUAREZ

CÉDULA:35423447

CARGO:Contratista

INSTITUCIÓN:Secretaría de salud



POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE:ANGEL MESÍAS MORENO

CÉDULA:79887804

CARGO:COORDINADOR REGIONAL



Dr. Fernando Alvarez Gómez
Escuela de Medicina Juan N. Corpas
RM. 25488-98
Especialista Prevención de Riesgos y Salud Ocupacional
RSO 25619

Paciente: Jose Moreno Aislant.

Fecha: 27 - Septiembre - 2022 Identificación: 18927806

Certifico que:

El colaborador mencionado, presenta exámenes de laboratorio y concepto medico, dentro de los limites normales, por tanto se considera sin restricciones para optar a curso y labores concernientes con actividades económicas que impliquen Manipulación de Alimentos.

MERCAR	PLAN DE CAPACITACION	CÓDIGO: PCALG-PC-00
		FECHA: agosto 2023
		VERSIÓN: 05

CAPACITACIÓN TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

FECHA: AGOSTO 22 DE 2023 — Valido por un año a partir de la fecha
NOMBRE: JOSE MORENO AISLANT — CEDULA: 18.927.806
VEHICULO: FURGON — PLACA: TSY393

NORMATIVIDAD.

Dentro de la resolución 2674 de 2013 en el capitulo III sobre el Personal manipulador de alimentos se menciona:
Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.
Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.
Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.
Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.
Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo, además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

OBJETIVOS

- Dar cumplimiento a las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013.
- Capacitar a los empleados y representantes del establecimiento, en Normatividad Sanitaria Vigente, Educación sanitaria, Principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y Prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y en Documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico con sus 4 Programas.
- Asegurar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y las Buenas Prácticas de Manufactura en el establecimiento, evitando que su funcionamiento ponga en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

METODOLOGÍA

Para asegurar y conocer los límites y acciones correctivas del manejo adecuado de alimentos es necesario hacer un acompañamiento continuo de capacitación y monitoreo de las actividades en el establecimiento, dando las pautas correctas para cambiar los procesos que se consideren inadecuados. Para ello se realizan capacitaciones con temas adecuados, un monitoreo de las falencias y un taller explicativo de las medidas correctivas. Para ello se Requiere:

- Verificación de actividades de adecuaciones del establecimiento.
- Exposición a los asistentes y verificación de condiciones del establecimiento.
- Desarrollo de un taller explicativo con apoyo en actividades rutinarias de los manipuladores de Alimentos (Autoevaluación)
- Explicación y Manejo de Registros del tema desarrollado.

DURACIÓN

De acuerdo al requerimiento de la Resolución 2674 de 2013 el plan de Capacitación debe ser de por lo menos 10 horas anuales, las cuales estarán divididas en 3 encuentros los cuales se manejaran temas concretos que se explicarán en el item No: 7 "Temas específicos a impartir" y se anexa cronograma de actividades donde aparecen las fechas acordadas con el establecimiento.

Elaboró: Diana Milena Romero Suárez	Aprobó: Ángel Moreno
3003189385	Fecha: agosto de 2023

DOCENTES
El plan de capacitación lo realiza la Dra. Diana Milena Romero Suárez, Médico Veterinario Zootecnistas quien demuestra su idoneidad técnica y científica, su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad anexando su hoja de vida.

CRONOGRAMA
Ver Anexo Cronograma de Plan de Capacitación

TEMAS ESPECÍFICOS A IMPARTIR

- **Tema 1**: Verificación de condiciones de los puntos de venta, medidas preventivas y tareas para los manipuladores de alimentos
- **Tema 2**: Política de devoluciones, rotación de producto, almacenamiento adecuado en bodega, PEPS
- **Tema 3**: Taller de lavado de manos, cuando lavarse las manos, conceptos
- **Tema 4**: Seguimiento de actividades para manipuladores de alimentos
- **Tema 5**: Vigilancia para transportadores de alimentos
- **Tema 6**: Evaluación de conceptos

DESARROLLO TEMATICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

¿Quiénes manipulan alimentos?

Manipulador de alimentos es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.
Manipular alimentos es un acto que sin importar nuestro oficio, todos realizamos a diario, bien sea como profesionales de la gastronomía, en nuestra casa, o como operarios en una planta de alimentos.
Por lo tanto, son muchas las personas que con su esfuerzo y trabajo pueden contribuir diariamente a que los alimentos que consumimos tengan una calidad higiénica que nos permita a toda costa evitar los peligros que provocan las ETA.
Todos hemos escuchado hablar de enfermedades como la diarrea y otros tipos de males gastrointestinales, provocados por cuestiones de falta de higiene al preparar los alimentos.
Las ETA afectan principalmente a las poblaciones más susceptibles de nuestra sociedad, como son: niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas enfermas. Y sabemos que cerca de dos terceras partes de las epidemias por esta causa ocurren por consumo de alimentos en restaurantes, cafeterías, comedores escolares y en las mismas viviendas.
Si manipulamos los alimentos siempre con las manos limpias y practicamos las normas higiénicas adecuadas estaremos que nuestras familias, o nuestros clientes, corran el riesgo de consumir un alimento contaminado.
Nuestra aporte como manipuladores resulta entonces clave dentro de un establecimiento de comidas y nuestra labor es de suma importancia para cuidar nuestra salud, la de nuestra familia, la de nuestra comunidad y la del negocio en el que elaboramos alimentos.

Cadena Alimentaria

La cadena alimentaria comprende desde el campo, o producción primaria, hasta el consumidor final ("desde la granja a la mesa"). Pasando por la preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta y/o suministro de los productos alimenticios. En cada una de estas etapas existe la responsabilidad de mantener el alimento en las mismas condiciones de inocuidad y aptos hasta el momento de su consumo.

DEFINICIONES

1. **Peligros**: Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que pueda causar un efecto adverso para la salud.

2. **Contaminante**: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
3. **Contaminación**: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.
4. **Inocuidad de los alimentos**: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

5. **Buenas prácticas agrícolas (BPA):** Aplicación de los conocimientos de que se dispone para lograr la sostenibilidad ambiental, económica y social de la producción y de los procesos posteriores a la producción en la explotación agrícola con el fin de obtener alimentos y productos agrícolas no alimenticios inocuos y sanos.

6. **Buenas prácticas de higiene (BPH):** Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria (3).

7. **Buenas prácticas de fabricación (BPF):** Conformidad con los códigos de prácticas, normas, reglamentos y leyes referentes a la producción, elaboración, manipulación, etiquetado y venta de alimentos impuestos por órganos sectoriales, locales, estatales, nacionales e internacionales con el fin de proteger al público de enfermedades, adulteración de los productos y fraudes.

8. **Alimento listo para el consumo**: cualquier alimento (incluidas las bebidas) que se consuma normalmente en estado crudo o cualquier alimento manipulado, elaborado, mezclado, cocido o preparado de otra manera, que se consuma normalmente sin ninguna manipulación ulterior.

PELIGROS DE LOS ALIMENTOS

Peligros de los alimentos

A lo largo de la cadena alimentaria los productos son sometidos a diferentes procesos de elaboración y situaciones de riesgo que pueden contaminar los alimentos, por lo tanto, es en toda la cadena donde se debe tener extrema precaución de que los alimentos no sufran contaminación.
Para prevenir es importante cumplir, a lo largo de la cadena, con buenas prácticas agrícolas (BPA), buenas prácticas de Manufactura (BPM) o buenas prácticas de fabricación (BPF), y buenas prácticas de higiene (BPH).
Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar un riesgo para la salud pública:

1. Peligros Físicos: Asociados a la presencia de objetos extraños en los alimentos. Estos peligros son potencialmente capaces de producir heridas en quienes consumen un alimento contaminado. Ejemplos de peligros físicos: como los trozos de vidrio o de madera, trozos de hueso o las semillas de la fruta, pelos.	
2. Peligros Químicos: Estos peligros pueden ocurrir a lo largo de toda la cadena alimentaria. Por ejemplo: residuos de productos químicos utilizados en los cultivos para el control de plagas, durante las etapas de transporte, almacenado y elaboración de alimentos que tengan contacto directo con sustancias tóxicas, como, por ejemplo: plaguicidas, combustibles, lubricantes, pinturas, detergentes, desinfectantes, entre otros. Finalmente, la contaminación puede ocurrir en los mesones y las utensilios de trabajos, ya que estos pueden estar con sustancias químicas al momento de manipular los alimentos.	
3. Peligros Biológicos Incluye a las bacterias, los parásitos y los virus. El problema principal lo constituyen los microorganismos, que se definen como: Seres vivos, microscópicos, que se encuentran en todas partes (agua, aire, tierra). Según su tamaño, su forma, su modo de vida, podemos distinguir las bacterias, levaduras, hongos, virus y parásitos. En general, aquellos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos son las bacterias y virus.	

¿Donde se encuentran los microorganismos?
En todas partes. Ambiente:

- En el aire, la tierra, y el viento. En los utensilios contaminados, en alimentos contaminados, en las aguas servidas, en las basuras y restos de comidas.
- Humano y animales: en la piel de animales y humanos, en las heridas infectadas, en los cabellos, en manos y uñas sucias, en la saliva de humanos y animales, en las deposiciones o excrementos.

Tipos de contaminación en los alimentos: Primaria, Directa y Cruzada.

1. Contaminación primaria o de origen:
Ocurre en el proceso mismo de producción primaria de alimentos.
Por ejemplo: Cosecha, faena, ordeñe, pesca, cuando el huevo se contamina por las heces de la gallina.

2. Contaminación directa:
Los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula. Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los alimentos. Ejemplo es cuando estornudamos sobre la comida.



3. Contaminación cruzada: Esta contaminación se entiende como el paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encontraba inocuo, utilizando como vehículo superficies o utensilios que han estado en contacto con ambos alimentos sin la debida limpieza y desinfección requerida. Las formas más frecuentes de contaminación cruzada ocurren cuando el manipulador permite el contacto de un alimento crudo con uno cocido listo para consumir, a través de tablas para cortar o utensilios de cocina. Otro ejemplo de este tipo de contaminación ocurre cuando asamos carne a la parrilla y utilizamos la bandeja donde se encuentran los alimentos crudos para cortar los alimentos cocinados.

VÍAS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Vectores:
Los principales vectores que contaminan los alimentos son las aves, moscas, cucarachas, ratas o ratones y hormigas. Estos transportan los microorganismos y contaminan los alimentos, por lo tanto, es indispensable que en los lugares que se manipulan alimentos se cuente con un programa de control preventivo plagas.

2. Basura:
La basura en el lugar de preparación o almacenamiento de los alimentos representa un medio de cultivo ideal para el desarrollo de los microorganismos y la presencia de plagas.



MERKAR	PLAN DE CAPACITACION	CODIGO: PCA/G-PC-005
		FECHA: agosto 2023
		VERSIÓN: 05

Habitos higiénicos deseables e indeseables en un manipulador de alimentos





Manejo higiénico de equipos e instalaciones



Almacenamiento de alimentos



Almacenamiento de alimentos elaborados



Rotación de las materias primas



Almacenamiento de productos químicos

Esta área debe destinarse al almacenamiento de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo, así como para guardar los elementos para la higiene del establecimiento.

Por lo tanto, este sector debe estar separado del área de almacenamiento de alimentos y habrá que ser mantenido en condiciones de buena limpieza, ordenado, con los productos etiquetados y en algunos casos, guardados en lugares bajo llave.

Nunca se deberán usar envases usados de alimentos para almacenar productos químicos ni viceversa porque nunca se eliminarán por completo los restos de productos químicos. Una confusión en este sentido, puede ocasionar fácilmente una grave intoxicación.



Proceso de elaboración. Control de las operaciones posteriores al almacenamiento





Elaboró: Diana Milena Romero Suarez	Aprobó: Ángel Moreno
3023189385	Fecha: agosto de 2023

Proveedor panadería



ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ	GESTIÓN DE SALUD	CÓDIGO: GSA-FM-068
	FORMATO	VERSIÓN: 1
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA: 01/MAR/2022

CIUDAD: CAJICÁ FECHA: 24/10/2023 ACTA N°: 397-2023

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [X] Frutería [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cual [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CAJICA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Ana Luisa Nova Gaona.
*CÉDULA / NIT: 1070009952-4 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2316107000998
*NOMBRE COMERCIAL: Panaderia y Pasteleria Gran Colombia Nova.
*DIRECCIÓN: Calle 1E #7A-35. MATRICULA MERCANTIL:
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: CAJICA
Barrio: N. Vereda: Comuna: Unidad: Sector: Corregimiento: Caserío: UPZ:
Otro: Cuál: Gran Colombia.
TELÉFONOS: 3224063275 FAX: —/—
CORREO ELECTRÓNICO: christhoperduque@gmail.com.
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Ana Luisa Nova Gaona.
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 1070009952.
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: — NA —
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [—] CE [—] NIT [—] Número de documento: —
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 1E #7A-35.
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: CAJICÁ
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6am-9pm. *NÚMERO DE TRABAJADORES: 06

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	04 Mayo 2022	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	94%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

Powered by CamScanner

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.5.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 9)	2	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 32, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 32, Numeral 4.)	2	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6. Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9. Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	2,5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6. Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10. Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 653, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5	0	Se evidencia que no cuenta con planilla de vigilancia estado de salud personal manipulador. C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2012, 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 33, Numeral 1 y 7.)	7	3,5	0	C

Powered by CamScanner

	ducación y capacitación. (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			165	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**Control de materias primas e insumos.** (Decreto 561 de 1984, Art. 88. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 36, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 604 y 835 de 2013.)	5	2,5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** (Resolución 2674/2013. Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 3; Artículo 22, Numeral 4.)	9		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Artículo 393, 435. Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 8. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.3.1, 3.3.2 y 3.3.3, Artículo 23, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 6. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3,5	0	
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	2	0	
5.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 16, Numeral 3.)	9		0	C

Powered by CamScanner

3.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	(7)	3,5	0	C
3.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26)	(2)	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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	
96,5 %	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál: /

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Hem 3,1

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y calificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 27 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Cajicá.

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	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE: /
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE: /
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

Powered by CamScanner



Gobernación de CUNDINAMARCA

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

Tibaté

4 - febrero 2023

ACTA Nº 02947

Hospital El Salvador Tibaté

Jorge Enrique Martinez

SND 535

3118531829

Calle 5E Nº 5E-19

Tibaté

CHEVROLET NKR

2000

Furgon Termoking

Tenderos fijos

Lunes Domingo 24 hrs

06

dia / mes /año

FAVORABLE

100 %

Acreditado (A)

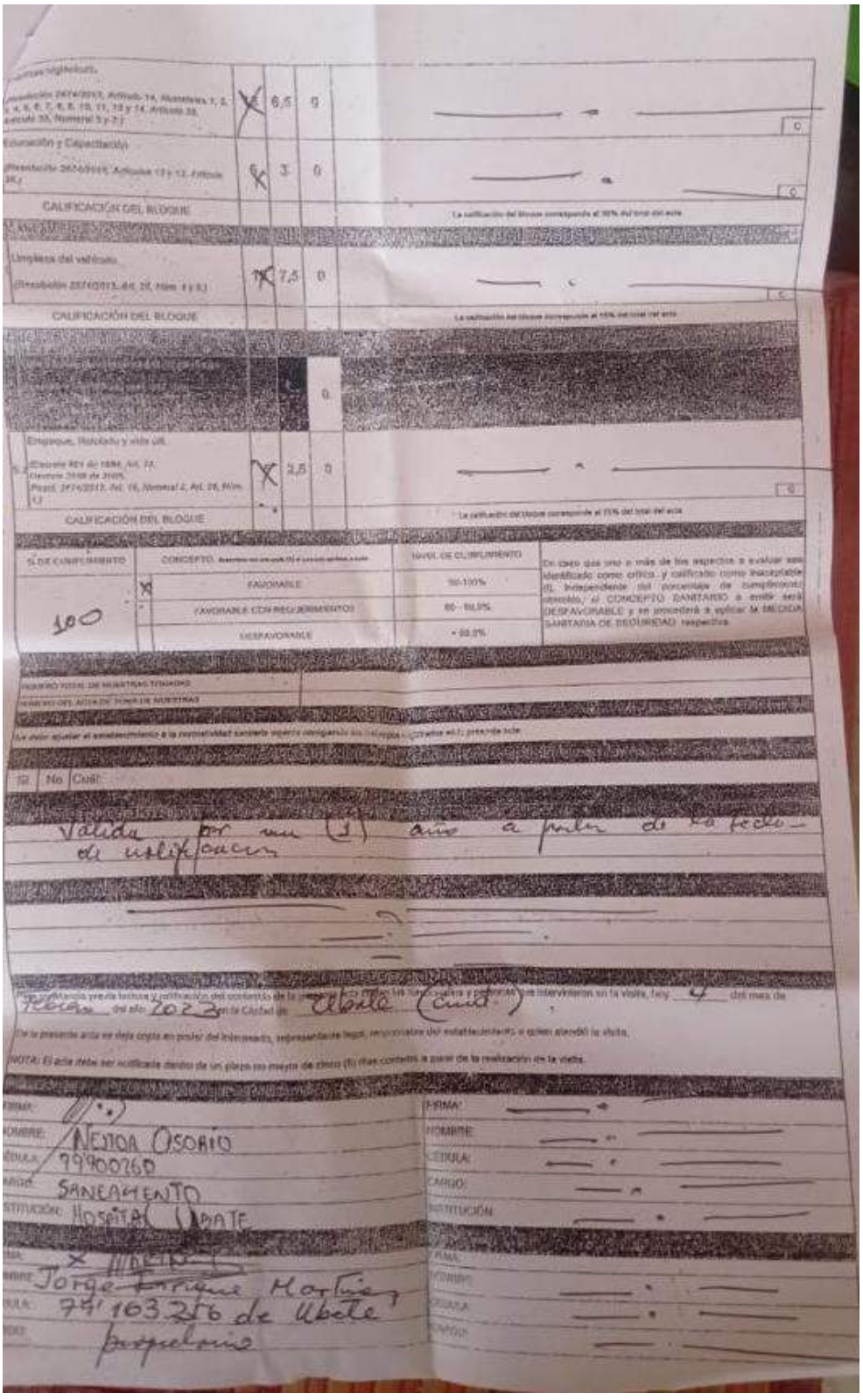
Acreditado con Requerimiento (AR)

Incumplido (I)

Crítico (C)

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE



[illegible]	X	6,5	0	C
Educación y Capacitación	X	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta
Limpieza del vehículo	X	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
[illegible]			0	
Empaque, Rotulado y vida útil	X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (0), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	80 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 80,0%	

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS:

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS:

Se debe actuar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente y corregir las irregularidades evidenciadas, de lo contrario se procederá a:

12. No Cuál:

Valida por un (1) año a partir de la fecha de notificación

Para constancia se firma la fecha y notificación del contenido de la presente acta por las personas que intervinieron en la visita, hoy 4 del mes de Febrero del año 2023 en la Ciudad de Ubaté (Cund.)

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.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: NELDA OSORIO	NOMBRE:
CÉDULA: 79900760	CÉDULA:
CARGO: SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: HOSPITAL UBATE	INSTITUCIÓN:
FIRMA: X [illegible]	FIRMA:
NOMBRE: Jorge Enrique Martínez	NOMBRE:
CÉDULA: 74'163.256 de Ubaté	CÉDULA:
CARGO: propietario	CARGO:



EISA

Escuela de Inocuidad y Seguridad Alimentaria

CERTIFICACIÓN No. N3409

Participa en la capacitación anual de 10 horas en manipulación higiénica de alimentos

Artículo 12 Resolución 2674/13

Nombres: NELSON

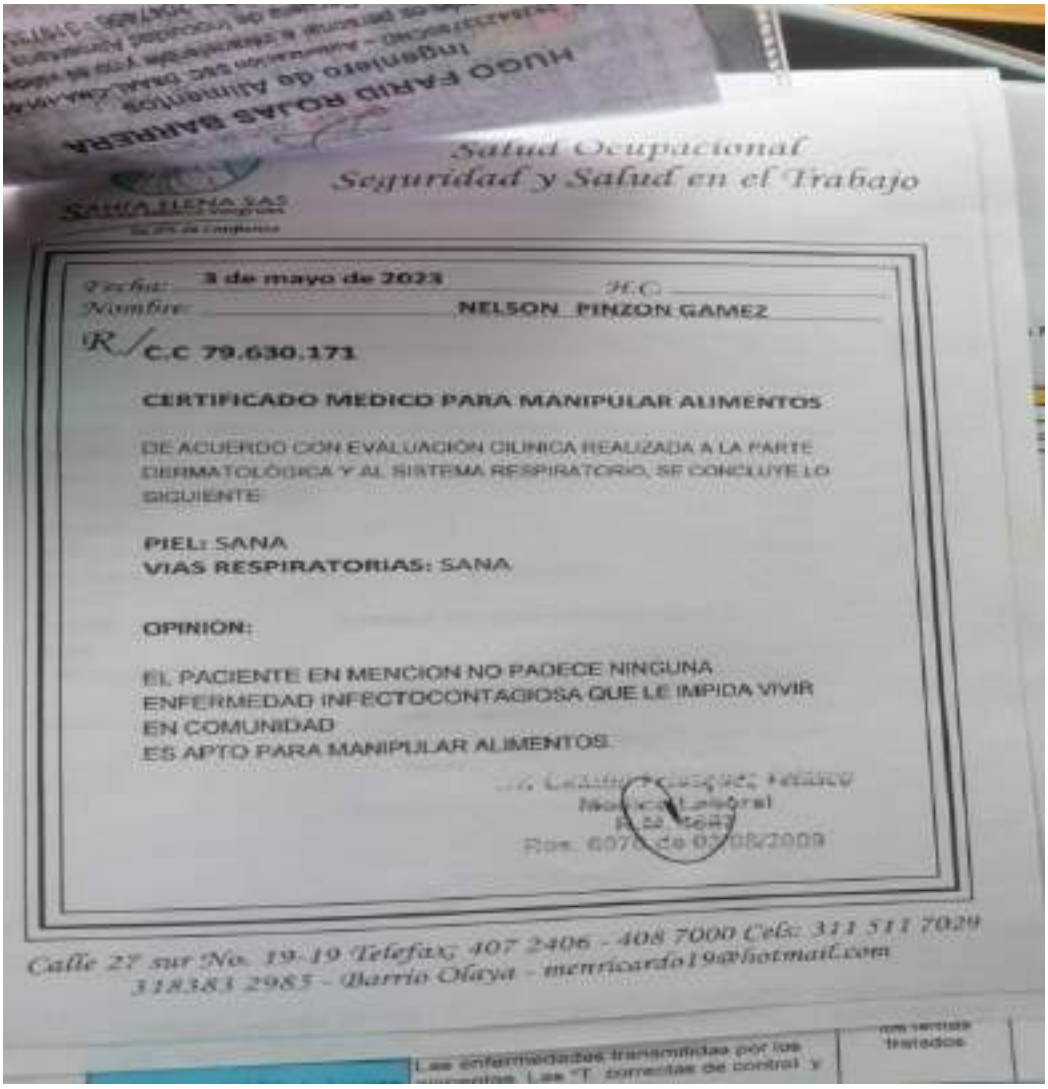
Apellidos: PINZON GAMEZ

Identificación: 79.630.171

Fecha de expedición: 4/05/2023

Fecha de Vencimiento: 3/05/2024

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULAR ALIMENTOS



HUGO FARID ROJAS BARRERA

Ingeniero de Alimentos

Salud Ocupacional

Seguridad y Salud en el Trabajo

SANALLENA SAS

Fecha: 3 de mayo de 2023

Nombre: NELSON PINZON GAMEZ

C.C 79.630.171

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

DE ACUERDO CON EVALUACIÓN CLINICA REALIZADA A LA PARTE DERMATOLÓGICA Y AL SISTEMA RESPIRATORIO, SE CONCLUYE LO SIGUIENTE

PIEL: SANA

VIAS RESPIRATORIAS: SANA

OPINION:

EL PACIENTE EN MENCION NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA QUE LE IMPIDA VIVIR EN COMUNIDAD

ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Salud Ocupacional

Licencia

Res. 6078 de 07/08/2009

Calle 27 sur No. 19-19 Telefax: 407 2406 - 408 7000 Cels: 311 511 7029 318383 2985 - Barrio Olaya - merricardo19@hotmail.com

Las enfermedades transmitidas por los

los ventos tratados