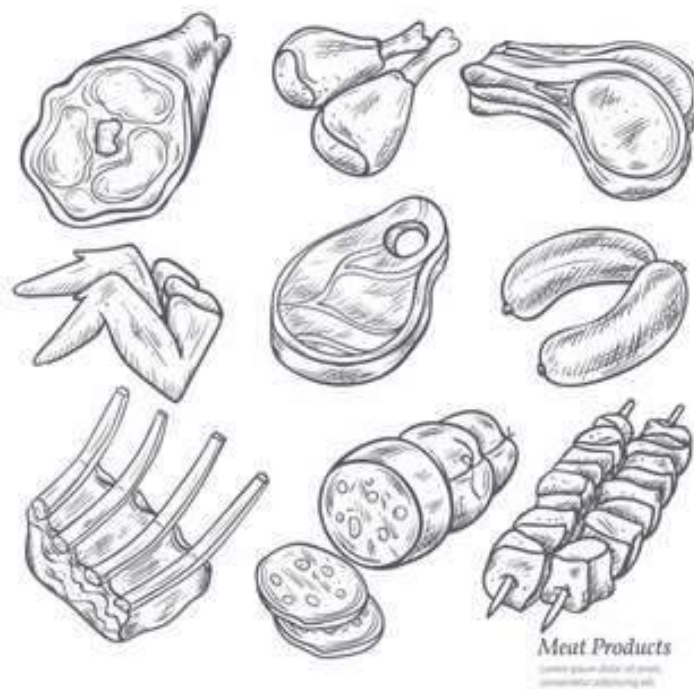


COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR CLARITA SANTOS
CONVENIO O CONTRATO: 7463 DEL 2021
FECHA: 01/12/2023

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
Agroexitó (Fruver)	210438 Favorable 100%	13/03/2023	12/03/2024	022230 Favorable 97%	1/12/2023	30/11/2024	Eduardo Jiménez	07/12/2023 06/12/2024	20/12/2023 19/12/2024
Algomerkar (Abarrotes)	076285 Favorable 99%	8/05/2023	7/05/2024	25899 Favorable 100%	24/08/2023	23/08/2024	José Moreno Aisland	22/08/2023 21/08/2024	03/11/2023 02/11/2024
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
Láteos San Mateo	7303-3066-23 Invima Favorable	11/08/2023	10/08/2024	202-2022 Favorable 100%	27/11/2023	26/11/2024	Jhon Rios	10/12/2023 9/10/2024	10/12/2023 9/10/2024

Proveedor carnes



E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE Fecha: 27 08 2023

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 24213 Número de inscripción: UF 1653 Número de carpeta: 24213

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: VIA PUBLICA

Dirección donde se realiza la inspección: 426 27A 30 JUE

Localidad: SAN CRISTOBAL

UPZ: 70 DE JULIO Barrio: 70 DE JULIO

Nombre del propietario del vehículo: GUIO IZQUIERDO CLAUDIA ELSY

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 51783279

Correo electrónico para notificación: CARNESELGRANPARAISO@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: 42 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 ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 901220103-0

Correo electrónico para notificación: CARNES EL GRAN PARAISO@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: 42 19 18 SI SUR LC 120 007 Teléfono: 3134875550

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI ☒ NO ☐

Clase de vehículo: CAMIONETA Tipo de carrocería: TUBO

Modelo: 2011 Marca: CHEVROLET Placa: UF 1653

Gaja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI ☒ NO ☐

Sistema de frío: SI ☒ NO ☐

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

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

Tipo de producto que transporta: Peto ☐ Cerdo ☒ Bovino ☒ Productos cárnicos comestibles (Visceras) ☐

Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	27 08 2022	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	100%
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐
Solicitud oficial ☐	Número de radicado:	Número de radicado:
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



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	<ul style="list-style-type: none"> - Cuenta con leyenda obligatoria - Cuenta con desagües para aguas residuales - Se evidencian desajuste de pintura en paredes al interior del furgón cerca a la unidad de refrigeración

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	<ul style="list-style-type: none"> - Se evidencian condenser en soportes y tubos que conectan a la unidad de refrigeración

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	5,5	0	

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 X	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, Artículo 18).	11 X	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 X	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 párrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su párrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11 X	5,5	0	
C				
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		11		La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta



5. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Procedencia 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	5,5	0	(carne) el gran paraíso NIT: 901 220 703-0 
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	5,5	0	
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		32	T°C: 1,9 
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	35			La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

Impresión: Secretaría Distrital de Salud - Subsecretaría de Salud Pública



II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
89	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 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 sancionan hallazgos, infracción USA, de ley 1712 no se encuentran productos de estos servicios ni producto objeto de control 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 28 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. Guerrero R	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1012422860 32	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnólogo en Inspección y Vigilancia	Profesión u oficio:
Firma: [Firma]	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	TESTIGO
Nombre: Jairo Wilson Loche	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 79835342	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:
Firma: [Firma]	

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

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrearán las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"



el gran paraíso
Res Cero-Polo



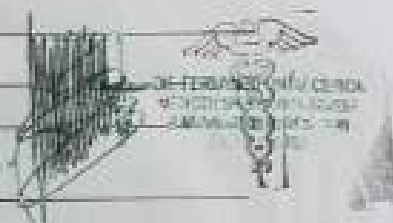
REVISAVIE LIMITADA - SALUD OCUPACIONAL
S.O.S BOGOTÁ Resolución 10633 08 - 10 - 2012
licencia prestación de servicios S.O. a Nivel Nacional
NIT. 800218902-8

Fecha: ENERO 12 DE 2023
Nombre: ALFONSO MARTINEZ
Identificación: C.C. I.C.E. T.I. N° 1026.579.334 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 paraclinicos respectivos; siendo apto para vivir en comunidad y efectuar manipulación de alimentos.

Doctor: _____
RM Nel _____
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): +

Claudio B. Corredor M.
BACTERIOLOGÍA
CRA 11 N° 61 - 19 PISO 2 OFIC. 201 Y PISO 4 CONS. 401
TELÉFONO: 211 2151 - 347 7372 - 317 380 31 15
Email: revlsavlae@yahoo.es - www.revlsavlae.com



Bacteriologo (a)

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



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
IDENTIFICACIÓN: C.C. 1 026 579 334
CÓDIGO: 009-13

Se encuentra dentro de nuestro programa de plan de capacitación continuo 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.

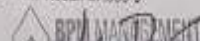
Julian David Giraldo M.
INGENIERO DE ALIMENTOS
Registro Profesional N° 629873
BPM Management
NIT 1033739633-6

BPM MANAGEMENT							
REGISTRO CRONOGRAMA CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE							Código: SGC-HCCP
DECRETO 1500 DE 2007 ART 15 MINISTERIO DE SALUD							Versión: 03
DURACIÓN							Fecha Elaboración: Marzo 2022
10 HORAS							Pág: 1 de 1
NOMBRE:	IDENTIFICACIÓN						
Alvaro Andres Alfonso Martinez							
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 Básica 2. Higiene Alimentos 3. Higiene Manipulador 4. Lavado de Manos 5. Decreto 1500	30 MIN 30 MIN 30 MIN 30 MIN 30 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN OPERATIVO PRESENCIAL	https://www.youtube.com/watch?v=KQAAWwE7HsE	Conocimiento en prácticas higiénicas y manipulación de alimentos. Introducción a la norma DEC 1500	Andres M
-JUN-2023	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	1. Microorganismos 2. ETA (Enfermedades transmitidas por Alimentos)	60 MIN 1:30 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN VIRTUAL	https://www.youtube.com/watch?v=7B2u8m8dUy0	Identificar las enfermedades que causan los alimentos por mala manipulación y conservación	
-SEP-2023	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1. Tipos de Limpieza 2. Técnicas de Limpieza 3. Desinfección 4. Tipos de Desinfección	45 MIN 45 MIN 30 MIN 30 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN OPERATIVO VIRTUAL	https://www.youtube.com/watch?v=HfG5oag8R0w	Importancia de la limpieza y desinfección de superficies, equipos, utensilios ambientes y alimentos	
-DIC-2023	MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	1. Tipos de Plagas 2. Control de Plagas 3. Fumigación 4. Hermeticidad 5. Métodos de Conservación	30 MIN 30 MIN 30 MIN 30 MIN 30 MIN	OPERATIVO VIRTUAL	https://www.youtube.com/watch?v=Znqap52ap304w	Reconocer los métodos de conservación de alimentos para eliminación de microorganismos y evitar el ingreso de plagas con controles visuales y barreras físicas.	
TOTAL HORAS			10 HORAS				

RESPONSABLE:



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





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

E.S.E.: SURCO 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: CARNES EL GRAN PARAISO@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 ELISABETH 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 SANCOS Y SECOS

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 (Visceras) ☒
Otras especies: ☐
Otro tipo de productos: SI ☐ NO ☒

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Favorable		% De cumplimiento de la última inspección
	DD MM AAAA		
<u>07 03 2023</u>	☐	☒	<u>75</u> %
	☐	☐	

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/8



el gran paraíso
Res Cerdo-Polo

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 afecta 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	LOCALIZADO EN PLAZA DE MERCADO DONDE SE EVIDENCIA COMERCIALIZACIÓN DE ANIMALES VIVOS TIPO PECES EN EL SEGUNDO PISO, SE EVIDENCIAN PALOMAS Y HECEC DE LAS MISMAS EN AREAS COMUNES, LOCAL COMERCIAL CON TECHOS Y CERRAMIENTO INDEPENDIENTE
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	
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	
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	



el gran paraíso
Res-Cerdo-Polo

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	

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: Nume- rales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Articu- lo 130: Números 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Números 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5 X	2,5	0	
2.2 Condiciones de los equipos de conservación (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17; Nume- ral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Números 25,26,27. Resolu- ción 240/2013, Artículo 129; Números 1, 6, 7, Artículo 130: Números 25, 26, 27. Resolu- ción 242/2013, Artículo 24: Números 1.5, 2.1; Artículo 54: Números 7, 8; Artículo 55: Números 25, 26, 27)	6 X	3	0	
2.3 Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1 X	0,5	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

12

La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Hoja 3/8



el gran paraíso
Res-Cerdo-Polo

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud (signos lesiones) (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	3	0	
	X			
3.2 Reconocimiento médico (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numeral 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	1	0	Soportes médicos vigentes. Realizados en Enero 2023.
	X			
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; Numera- les 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	3	0	
	X			
3.4 Dotación personal (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.16, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17; Numera- les 2, 3, 10, 13, 16, 20. Resolu- ción 242/2013, Artículo 16; Numerales 2, 3, 10, 13, 16, 20)	5	2,5	0	
	X			

Continuación PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.5 Educación y capacitación (Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 21.3; Artículo 68; 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	0	Wentan con Programa Documentado del Plan de capacitación 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	3	0	
4.2 Trazabilidad (Decreto 1500/2007, Artículo 28; Numerales 1.2.2; Artículo 35; Numeral 5; Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 3.3; Artículo 55; Numeral 32.)	3	1,5	0	Wentan con Facturas Vigentes de compra de productos -AGROVERSIONES LA FONDOSA AL SAS. • JODINOS SAS • NICOLIS • CAMPICOLLOS
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 5108 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	1,5	0	

C

C

NA/C



el gran paraíso
Res-Cerdo-Pollo

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. CEFAD 3.0°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	
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 8, 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 IPEC.
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	



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, Artícu- lo 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 1.1.12; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 12. Reso- lución 242/2013, Artículo 55; Números 12, 38)	6 X	3	0	Falta documentar algunos procedimientos de limpieza y desinfección de equipos conforme a las acciones que adelanta el establecimiento. C
5.6 Soportes documentales (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2 X	1	0	Cuentan con soporte documental pero falta definir procedimientos de limpieza y desinfección 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 despacho o sección de despacho. (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Párrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Númer- ales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructiva 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



II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO <small>Indicador con una (X) al concepto sanitario a emitir</small>	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
93.5	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

Número del acta de toma de muestras

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE SOCIALIZAN HALLAZGOS, MARCO NORMATIVO NO SE EVIDENCIAN PRODUCTOS DE ALTA RIESGO SANITARIO, NO SE EVIDENCIAN PRODUCTOS OBJETO DE CONTROLO AL MOMENTO DE LA VISITA NO SE SOCIALIZAN ACUERDOS YA QUE NO APLICAN PARA LA ACTIVIDAD DE LIMPIEZA Y DESINFECCION Y PLAN DE CAPACITACION A OPERARIOS ACTA DE
Por parte del establecimiento: Humo de un horno por la línea de AIRE FRIO y refrigeración

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 CAÑAS GUISO	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 80215162	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma: x Jonathan Cañas Guiso	

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, acrecenta 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"



el gran paraíso
Res-Cerdo-Polo

Proveedor fruver





SANAMI

CERTIFICA QUE:

N°. 0847

Nombre:

Ciro Eduardo Jiménez Montenegro

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

07 12 2023

Valido hasta

06 12 2024

Ciro Eduardo Jiménez Montenegro

I.P.S UNIDAD MEDICA POLICLINICO DEL OLAYA

LABORATORIO CLINICO MEDICINA GENERAL

ECOGRAFIAS RAYOS X

REGISTRO ANTE LA SECRETARIA DE SALUD
NIT 90023401-7

FECHA: DICIEMBRE 20 DE 2023
PACIENTE: CIRO EDUARDO JIMENEZ
IDENTIFICACION: 3.173.397

RX

CERTIFICADO MEDICO

CERTIFICO QUE EL PACIENTE NO PRESENTA ENFERMEDADES INFECCIOCONTAGIOSAS NI FISICAS 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 Rodríguez B
Medicina General
Unidad Médica Policlínico del Olaya
DR. HERNANDO RODRIGUEZ B
MEDICINA GENERAL

LABORATORIO CLINICO

FROTIS DE GARGANTA

REACCION LEUCOCITARIA:	Excesiva
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

Dr. Lc. Jhonny Benítez
BACTERIOLOGIA
Unidad Médica Policlínico del Olaya
BACTERIOLOGA

CALLE 27 SUR No 18 - 34

Fecha: 14/03/2023

E.S.E.: Sir Vecidute E.S.E.

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 38436	Número de inscripción: AS0006238	Número de carpeta: 38436
Razón social: Agrobrisas Sociedad Agraria de Transformación		
Nombre del establecimiento: Agrobrisas		
NIT: 901654043	NIV: 1	Sede: Única
Dirección: AK 80 251m Bd 13 de 04		
Ubicación: Corabastos		
Localidad: Quito Kennedy	UPZ: Corabastos	
Barrio: Corabastos	Teléfonos: 3113761526	
Correo electrónico para notificación: agrobrisas2022@hotmail.com		
Nombre propietario: Agrobrisas Sociedad Agraria de Transformación		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 901654043		
Nombre representante legal: Ana Cecilia Buitrago Galindo		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 51974169		
Dirección de notificación: AK 80 251m Bd 13 de 04		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 0110510		
Línea de intervención: Alimentos Licos y Securops		
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 00-00-0000	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección — %
	Favorable con requerimientos ☐	
	Desfavorable ☐	

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: ☐ Especifique: ☐

EVALUACIÓN

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

Hoja 1/5

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

Hoja 2/5

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	S S S C
3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	8	1,5	0	S S S 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	S S S C
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	3	8	0	faltan exámenes por capacitación C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

205

La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

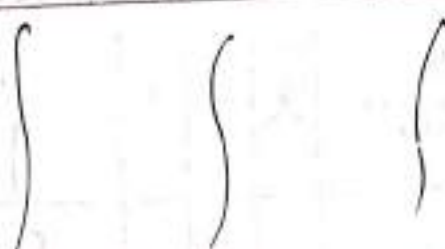
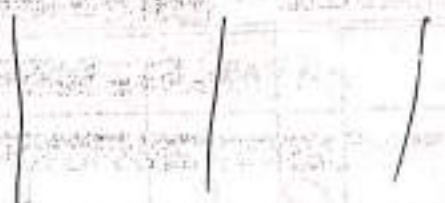
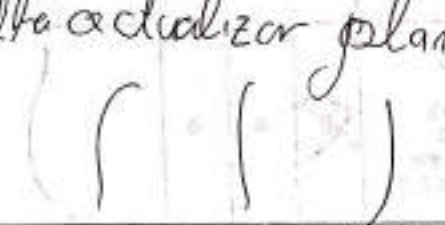
4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Recepción y requisitos legales. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011.)	7	3,5	0	S S S C
4.2 Condiciones de almacenamiento (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4	0	S S S 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	S S S C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

23

La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Hoja 3/5

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.)	5	2	0	 C
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	5		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.)	5	3	0	 C
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	5	0	Falta actualizar planillas  C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			30	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
97.5%	☒ 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	8
Número del acta de toma de muestras	8

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD	
Clausura temporal total	☐ Suspensión total de trabajos o servicios ☐
Clausura temporal parcial	☐ Decomiso ☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐ Congelación ☐
Dstrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES	
Por parte de la autoridad sanitaria:	<i>Angela</i>
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 <u>13</u> del mes de <u>03</u> del año <u>2023</u> 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:	<i>Aracely Yaza B</i>	Nombre:	
Tipo de documento:		Tipo de documento:	
Número de documento:	<i>80372605</i>	Número de documento:	
Profesión u oficio:	<i>De Asesoría</i>	Profesión u oficio:	
Firma:	<i>Aracely Yaza B</i>	Firma:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre:		Nombre:	
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	
Número de documento:		Número de documento:	
Cargo: Representante legal ☒ Propietario ☐ Encargado ☐		Firma:	
Firma:			

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

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

Documentación Sanitaria del vehículo

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá Subsistema de Salud Pública Acta de Inspección Vigilancia y Control Higiene sanitaria e inocuidad Transportadores de alimentos y productos críticos para alimentos		Acta Número ASIH 030369	
E.S.E.: <u>Subsistema de Salud</u>		Fecha: <u>03/12/2012</u>	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO			
ID vehículo:	Número de inscripción:	Número de carpeta:	
<u>2009</u>	<u>26982</u>		
Nombre del establecimiento a cuyo nombre se realiza la inspección: <u>Supermercado</u>			
Dirección donde se realiza la inspección: <u>Calle 14C 37 70</u>			
Localidad: <u>Guadalupe</u>			
UPZ: <u>1400</u>		Barrio: <u>Guadalupe</u>	
Nombre del propietario del vehículo: <u>Asociación Alimex de Bogotá</u>			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☒ NIT ☐ PER ☐ PS ☐ RPE ☐		Número: <u>900077125</u>	
Correo electrónico para notificación: <u>informacion@alimex.com</u>			
Dirección de Notificación: <u>A.E. 50 - 237</u>		Teléfono: <u>311 212 9275</u>	
Nombre del propietario del producto: <u>Supermercado Alimex de Bogotá</u>			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☒ NIT ☐ PER ☐ PS ☐ RPE ☐		Número: <u>900077125</u>	
Correo electrónico para notificación: <u>alimex@alimex.com</u>			
Dirección de Notificación: <u>A.E. 50 - 237</u>		Teléfono: <u>311 212 9275</u>	
Línea de intervención: <u>Alimentos, bebidas y productos</u>			
Clase de vehículo: <u>Camión</u>		Tipo de transporte: <u>Frío</u>	
Modelo: <u>2009</u> Marca: <u>Chrysler</u>		Placa: <u>UPP461</u>	
Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒			
Número de trabajadores: <u>1</u>		Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo y festivos ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐			
Tipo de productos que transporta: <u>Alimentos, bebidas, productos de higiene y productos de limpieza</u>			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN <u>03 DE ABRIL 2012</u>	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección <u>97</u>	
	Favorable con requerimientos ☐		
	Desfavorable ☐		
MOTIVO DE LA INSPECCIÓN			
Programación ☒	Solicitud del interesado ☐	Asociado a peticiones, quejas y reclamos ☐	
Solicitud oficial ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas ☐	
Otro: ☐ Especificar: ☐			
EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN	
Acceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar	
Acceptable con Requerimientos	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 de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar	
Critico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y debe aplicarse Medida Sanitaria de Seguridad que impide que el vehículo continúe atendiendo sus labores.	

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica.

Hoja 1 de 4

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



SECRETARÍA DE
SALUD

BOGOTÁ

1. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 58; Decreto 2279/1982 Art. 385, 387, 388, 389 y 373; Decreto 610 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59; Resol. 2674/2013, Art. 28, Núm. 5 y 6; Resol. 2606/2004, Art. 4.)	12	6	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 58; Decreto 2279/1982 Art. 388 y 389; Resolución 2505 de 2004, Art. 4; Resol. 2674/2013, Art. 28, Núm. 1 y 5; Art. 3; Núm. 1, 2; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (Resol. 2674/2013, Art. 11, Núm. 5; Art. 14, Núm. 12.)	13	6.5	0	 C
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.)	4	2	0	 C
3.3 Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14; Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6.5	0	 C

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	6	5	0	<p><i>Se presentaron algunos temas de continuidad y formación en plan de mejoramiento.</i></p>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				3.3
La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta				
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013, Art. 29, Num. 4 y 5.)	15	7.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				1.1
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 2279/1982 Art. 368, 369, 373, Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99, Resol. 2674/2013, Art. 29, Num. 6, 7, 8, Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0	
5.2 Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73, Decreto 1109 de 2005, Resol. 2674/2013, Art. 19, Numeral 2, Art. 29, Num. 1.)	5	2.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				2.3
La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta				

III. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	El 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	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: Vehículo en carga al momento de la inspección por lo tanto no se realizó verificación de estibado.

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 2024 del mes de 18 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: <u>Miguel Ángel Pineda</u>	Nombre:		
Tipo de documento: <u>CC</u>	Tipo de documento:		
Número de documento: <u>92246787</u>	Número de documento:		
Profesión u oficio: <u>Asesor en sistemas de gestión</u>	Profesión u oficio:		
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:		
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: <u>Jorge Elías García</u>	Nombre:		
Tipo de documento: <u>C.C.</u> ☐ <u>C.E.</u> ☐ <u>NIT</u> ☐ <u>PEP</u> ☐ <u>PS</u> ☐ <u>PTP</u> ☐	Tipo de documento: <u>C.C.</u> ☐ <u>C.E.</u> ☐ <u>NIT</u> ☐ <u>PEP</u> ☐ <u>PS</u> ☐ <u>PTP</u> ☐		
Número de documento: <u>79653575</u>	Número de documento:		
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Cargo:		
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:		

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

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrea las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 298 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario".

Proveedor abarrotes





ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES



CIUDAD: ZIPAQUIRÁ FECHA: 08-05-2023 ACTA N°: IN 25899830076285-CL 8 6 32-4
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: GRAN SUPERFICIE
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE ZIPAQUIRÁ

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: CRISTIAN GÓMEZ SAZA
CÉDULA / NIT: 830076285-1 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25899830076285-1
NOMBRE COMERCIAL: AUTOSERVICIO ALGOMERKAR LTDA
DIRECCIÓN: CL 8 6 32 (BARRIO LA FLORESTA) MATRÍCULA MERCANTIL: 3015777
DEPARTAMENTO: Cundinamarca MUNICIPIO: Zipaquirá
TELÉFONOS: 3504811774 FAX: -- CORREO ELECTRÓNICO: Algomerkarzipa@hotmail.com
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: (NIT) 830076285
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: CRISTIAN GÓMEZ SAZA
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: (C.C) 1019060891
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CL 8 6 32
DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: ZIPAQUIRÁ
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sábado, Domingo, Festivos, De 07:00 a.m. a 08:31 p.m. NÚMERO DE TRABAJADORES: 6

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	Favorable con requerimientos (ii)	
	DESFAVORABLE	

82.0

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN

EVALUACIÓN (EV.)

Acceptable (A): Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR): Cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (II): Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA): En caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Acceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (IC): Cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicarse Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	1.1. Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7; Artículo 33, Numeral 8.)	(2.0)	1.0	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2.0	(1.0)	0	se evidencian paredes a nivel general en el establecimiento en deterioro
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4.)	(2.0)	1.0	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	(3.0)	1.5	0	
1.5	Distribución y áreas. (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	(2.0)	1.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					10.0 % La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	(3.0)	1.5	0	

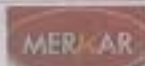
2.2	Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2, 3.)	(3.0)	1.5	0	
2.3	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34 Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	(4.0)	2.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				10.0 %	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	(5.0)	2.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2.0	(1.0)	0	al momento de la visita no se cuenta con la certificación medica vigente de todo el personal manipulador
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(6.0)	3.0	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	(3.0)	1.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15.0 %	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	(4.0)	2.0	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	(7.0)		0	
4.3	Control de Proceso. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	(3.0)	1.5	0	
4.4	Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	(3.0)	1.5	0	
4.5	Procedencia y requisitos legales. (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1688 de 2012 Art 46; 47; 48; 50.)	(4.0)	2.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				21.0 %	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	(4.0)	2.0	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	(2.0)	1.0	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2.0	(1.0)	0	se evidencia almacenamiento temporal de residuos sólidos sin recipientes adecuados
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	(7.0)		0	

5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 28 Numeral 1.)	(4.0)	2.0	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3.0	(1.5)	0	al momento de visita no se presenta registro de lavado y desinfección de tanque de reserva
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					19.5 %
5 ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN					A AR I HALLAZGOS
6.1	Condiciones generales de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	(5.0)	2.5	0	
6.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	(10.0)	5.0	0	
6.3	Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	(5.0)	2.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					20.0 %
La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta					
II. CONCEPTO SANITARIO					
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.		
	Favorable	90 - 100%			
	Favorable con requerimientos	60 - 89,9%			
	Desfavorable	< 59,9%			
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO					
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS		-			
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS		-			
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS					
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.					
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD					
No se aplicó					
VI. OBSERVACIONES					
<p>Por parte de la autoridad sanitaria:</p> <p>Se socializa la entrada en vigencia del proceso sancionatorio en el municipio de Zipaquirá.</p> <p>No hay evidencia de materias primas importadas por lo que se realizan rotulados de materias primas nacionales.</p> <p>se socializan requerimientos de la ley 1335.</p> <p>Se informa al representante del establecimiento la toma de registro fotográfico como evidencia y soporte de las actividades de IVC del establecimiento.</p> <p>Se leen y explican los hallazgos producto de la inspección, así como el procedimiento correspondiente para descargar el acta, a lo que manifiesta entender y estar de acuerdo.</p> <p>Consecutivo semaforización: se fija sello verde No. 150 Cv 3008CBv</p> <p>Por parte del establecimiento:</p> <p>ninguna</p>					
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA					
<p>Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 8 del mes de Mayo del año 2023 en la ciudad de Zipaquirá.</p> <p>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.</p>					
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA					
<p>NOMBRE: FABIAN CAMILO BARRAGAN LOZANO</p> <p>CÉDULA: 80548908</p> <p>CARGO: Contratista</p> <p>INSTITUCIÓN: Secretaría de salud</p>					

		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	Cúl:	
*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			
			DESAVORABLE			
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		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.	
100.0%	X	Favorable	90 - 100%			
		Favorable con requerimientos	60 - 89,9%			
		Desfavorable	< 59,9%			
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO						
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS				--		
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	
	



PLAN DE CAPACITACION

CÓDIGO: PCALG-PC-001

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 capítulo 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 manejarán temas concretos que se explicarán en el ítem 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

3003189385

Aprobó: Ángel Moreno

Fecha: agosto de 2023



PLAN DE CAPACITACION

CÓDIGO: PCALG-PC-005

FECHA: agosto 2023

VERSIÓN: 05

DOCENTES

El plan de capacitación lo realiza la Dra. Diana Milena Romero Suárez, Médico Veterinario Zootecnista 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 TEMÁTICO 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 en 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 diamante 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 tercios 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 evitaremos que nuestras familias, o nuestros clientes, corran el riesgo de consumir un alimento contaminado.

Nuestro 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 mejores condiciones de inocuidad y aplicar desde el momento de su consumo.

DEFINICIONES

1. **Peligroso:** Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede 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 causarían daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Elaboró: Diana Milena Romero Suárez

Aprobó: Ángel Moreno

3001189115

Fecha: agosto de 2023



PLAN DE CAPACITACION

CODIGO: PCAIG-PC-005

FECHA: agosto 2023

VERSIÓN: 05

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:

<p>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.</p>	
<p>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, almacenamiento 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 los utensilios de trabajos, ya que estos pueden estar con sustancias químicas al momento de manipular los alimentos.</p>	
<p>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.</p>	

¿Dónde 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 heces 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, ordeña, pesca, cuando el huevo se contamina por las heces de la gallina.

Elaboró: Diana Milena Romero Suárez

Aprobó: Angel Moreno

3003189385

Fecha: agosto de 2023



PLAN DE CAPACITACION

CÓDIGO: PCALG-01
FECHA: agosto 2023
VERSIÓN: 05

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 otros 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.

Condiciones del personal que manipula alimentos



El manipulador de alimentos siempre debe estar libre de lesiones que puedan ser fuente de contaminación en los productos que elabora.

A cualquier condición personal de mala higiene que pueda llegar a manipularse con los alimentos:

• **Lesiones:** cualquier tipo de lesión, sea superficial o profunda, que pueda ser fuente de contaminación.

• **Procedimientos:**

1. Antes de manipular los alimentos se debe lavar un minuto las manos con agua jabonosa y agua corriente.



2. Después de ir al baño o a cualquier otro lugar que implique contacto con excremento humano o animal, se debe lavar las manos con agua jabonosa y agua corriente.

3. Después de tocar cualquier cosa que implique contacto con excremento humano o animal, se debe lavar las manos con agua jabonosa y agua corriente.



• **Alimentación:** La comida puede ser una fuente de contaminación de alimentos si se consume alimentos o bebe una bebida que contenga estos.

Alimentos que se manipulan de alimentos:

1. Limpieza de los alimentos y utensilios que se usen en la cocina.
2. Separación de los alimentos crudos y cocidos en la cocina.
3. Un tablero que se use para cortar y picar.
4. Cubiertos plásticos.
5. Guantes.
6. Cubiertos plásticos.

La manipulación de alimentos debe ser en un área que sea libre de plagas y que se mantenga limpia y libre de cualquier tipo de contaminación.



Elaboró: Diana Milena Romero Suárez
3003189385

Aprobó: Ángel Moreno
Fecha: agosto de 2023

Hábitos higiénicos deseables e indeseables en un manipulador de alimentos

Hábitos deseables

1. Usar delantales limpios y cubrirse las manos antes de manipular alimentos.
2. Usar uniformes, zapatos y calcetines limpios y cubrirse las manos antes de manipular alimentos.
3. Usar guantes limpios y apropiados.
4. Tener uñas cortadas y limpias, sin lacar, sin pintar y sin usar joyas en las manos.



Hábitos indeseables

1. Manipular o tocar la ropa, la cara, el cabello, las uñas, joyas, pendientes, aretes, etc.
2. Usar aretes, pendientes, anillos, relojes o pulseras.
3. Manipular alimentos con las manos y sin lavárselas.
4. Usar pendientes perforados con esmalte o diamantes.
5. Usar aretes de cartón o plástico en las orejas.

Manejo higiénico de equipos e instalaciones

Este proceso se realiza durante una jornada que cubra el tiempo suficiente para realizar las tareas de mantenimiento de los equipos.

Equipos e instalaciones que deben ser mantenidos higiénicamente

- Pisos, paredes y techos.
- Cables y tuberías de agua.
- Grifos y botones de agua potable y agua caliente.
- Candeleros y luminarias en áreas de trabajo (2000 lux / metro cuadrado).
- Ventilación (sistema de extracción de aire).



Procedimientos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

- Limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones.

Almacenamiento de alimentos

El almacenamiento de los alimentos debe ser adecuado para su conservación y para su uso.

El lugar de almacenamiento debe ser apropiado para el producto que se va a almacenar y debe cumplir con los requisitos de temperatura, humedad, luz, etc. y debe ser adecuado para el producto que se va a almacenar.



Requisitos de almacenamiento

Rotación del inventario de alimentos

La rotación de inventario de los alimentos debe ser adecuada para su conservación y para su uso.

El inventario de alimentos debe ser adecuado para su conservación y para su uso.



Almacenamiento de alimentos elaborados

1. Almacenar los alimentos elaborados en recipientes adecuados para su conservación.
2. Usar recipientes adecuados para su conservación.
3. Almacenar los alimentos elaborados en recipientes adecuados para su conservación.
4. Usar recipientes adecuados para su conservación.
5. Usar recipientes adecuados para su conservación.



Almacenamiento de productos químicos

Este área debe estar diseñada para el almacenamiento de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de trabajo, así como para guardar los productos para su uso.

Por lo tanto, debe recordarse que este espacio debe ser adecuado para el almacenamiento de los productos químicos y debe ser adecuado para su conservación y para su uso.

Nunca se deben usar envases para los alimentos para almacenar productos químicos, así como tampoco se deben usar envases para los alimentos para almacenar productos químicos.



Proceso de elaboración: Control de las operaciones posteriores al almacenamiento

Desinfección

Desinfección es el proceso de eliminar o reducir la cantidad de microorganismos que causan enfermedades.

Desinfección es el proceso de eliminar o reducir la cantidad de microorganismos que causan enfermedades.



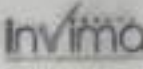
Desinfección

Desinfección es el proceso de eliminar o reducir la cantidad de microorganismos que causan enfermedades.



Proveedor panadería



 MINISTERIO DE SALUD SECRETARÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ	GESTIÓN DE SALUD FORMATO	CÓDIGO: GSA-FM-008 VERSIÓN: 1	
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		
	FECHA: 01/MAR/2022		

Ciudad: CAJICÁ	Fecha: 24 Julio 2023	Acta N°: 1397-2023
Tipo de Establecimiento: ☒ Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☒ ☐ Fritería ☐ ☐ Comedor escolar ☐ Comedor ☐ OUP		
Entidad Territorial de Salud: SECRETARÍA DE SALUD DE CAJICÁ		

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
*CAMPO OBLIGATORIO			
Razón Social: Ana Luisa Novoa Gauda			
Cédula / NIT: 1070009952-4	Número de Inscripción: 125161070009952		
Nombre Comercial: Panadería y Pastelería Don Colombia A.S.			
Dirección: Calle 18 #7A-35		Matrícula Mercantil:	
Departamento: CUNDINAMARCA	Municipio: CAJICÁ		
Barrio: ☒ Vereda: ☐ Correo: ☐ Localidad: ☐ Sector: ☐ Consignatario: ☐ Casero: ☐ UPE: ☐	Cul: Don Colombia		
Telefonos: 3224063275	FAX: -		
Correo Electrónico: christopherduque@gmail.com			
Nombre del Propietario: Ana Luisa Novoa Gauda			
Documento de Identificación: CC ☒ CE ☐ NT ☐ Número de documento: 1070009952			
Nombre del Representante Legal: NA			
Documento de Identificación: CC ☐ CE ☐ NT ☐ Número de documento:			
Dirección de Notificación: Calle 18 #7A-35			
Departamento: CUNDINAMARCA	Municipio: CAJICÁ		
Horario y día de funcionamiento: 6am - 9pm	Número de Trabajadores: 06		

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
Fecha de la última inspección: 04 Julio 2023	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 94%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
	DESFAVORABLE		

*MOTIVO DE LA VISITA			
PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO: ☒	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE RIESGO / PROCESOS SANCCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Identifique: II		

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 aplicar en el espacio de hallazgos. Crítico (C) Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y debe aplicarse Medidas Barriera de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.	

EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES				A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Números 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.4; Artículo 32, Números 1, 2, 3, 4, 6 y 7; Artículo 33, Números 8)	2	1	0			
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Números 1, 2, Artículo 33, Números 1, 2 y 3)	2	1	0			
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Números 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Números 4)	2	1	0			
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Números 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, Artículo 33, Números 9 y 11)	4	2	0			
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 9, Números 1, 6, 8 y 9; Artículo 10, Números 2 y 3, Artículo 34)	5	2,5	0			
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 9, Números 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Números 6 y 10, Resoluciones 803, 4142 y 4143 de 2012; 534 y 435 de 2013)	7	3,5	0			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta		
3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Números 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Números 12)	7	3,5	0	Se evidencian que no cuenta con planilla de verificación estado de salud personal manipulador.		
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Números 1, 2, 3, 4)	2	1	0			
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Números 5 y 7)	7	3,5	0			



Unidos con toda seguridad

Source: Data JAFM 3-17, TARKAN PERİYOT-ÜSTÜNÜK, Tarkan Periyot 2020, Çaylak, Gülhanerim, Çakır
Çaylak, Gülhanerim, TARKAN PERİYOT-ÜSTÜNÜK, Tarkan Periyot 2020, Çaylak, Gülhanerim, Çakır

Alimentación y capacitación.		(4)	2	0		C
(Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 35.)						
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acto.	
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 15, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 1500 de 2005, Resolución 1506 de 2011, Resoluciones 883, 4742 y 4743 de 2012, 834 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 32, Numeral 3, Artículo 33, Numeral 4.)	(9)		0		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 6 de 1979, Artículo 293, 425, 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 6, Artículo 32, Numeral 5.)	(4)	2	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acto.	
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, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 23, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 6, Resolución 2115 de 2007, Artículo 8.)	(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 34, Numeral 3.)	(9)		0		C

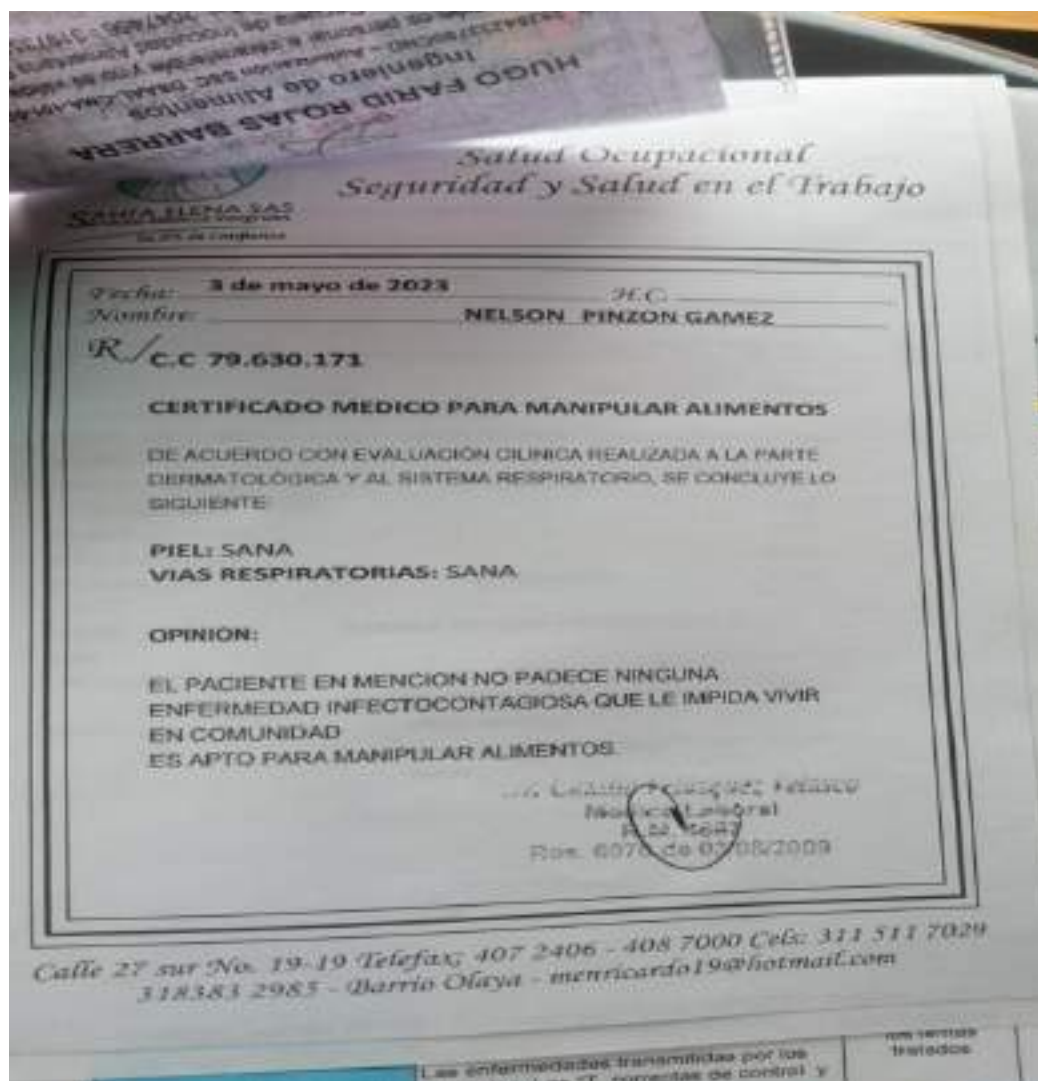


Unidos con toda seguridad

Dirección Calle 7 n. 64-407 Teléfono PBX (01) 51 5111111, Correo electrónico: 250040@colombiamedica.gov.co
Correo electrónico: 250040@colombiamedica.gov.co Página web: www.colombiamedica.gov.co

[illegible]

<p>Resolución 2874/2012, Artículo 14, Numerales 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14. Artículo 20, Numerales 1 y 2.</p>		X	6,5	0			
<p>Resolución 2674/2012, Artículo 17 y 12, Artículo 20.</p>		X	3	0			
<p>CALIFICACIÓN DEL BLOQUE</p> <p>La calificación del bloque corresponde al 30% del total del año</p>							
<p>Resolución 2874/2012, Art. 20, Num. 1 y 2.</p>		X	7,5	0			
<p>CALIFICACIÓN DEL BLOQUE</p> <p>La calificación del bloque corresponde al 10% del total del año</p>							
<p>Resolución 2874/2012, Art. 20, Num. 1 y 2.</p>		X	2,5	0			
<p>CALIFICACIÓN DEL BLOQUE</p> <p>La calificación del bloque corresponde al 10% del total del año</p>							
<p>BLOQUE CUMPLIMIENTO</p>		<p>CONCEPTO <small>Resolución 2874/2012, Art. 20, Num. 1 y 2.</small></p>		<p>NIVEL DE CUMPLIMIENTO</p>		<p>En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como insatisfactorio, independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a evaluar será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.</p>	
<p>100</p>		<p>FAVORABLE</p>		<p>90-100%</p>			
		<p>FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS</p>		<p>80-89.9%</p>			
		<p>DESFAVORABLE</p>		<p>< 80.0%</p>			
<p>RESUMEN FINAL DE MONITOREO</p>							
<p>Resolución 2874/2012, Art. 20, Num. 1 y 2.</p>							
<p>La presente acta es válida desde su emisión hasta el día de la fecha, en la ciudad de Ubaté, Departamento de Boyacá, a los 04 días del mes de febrero del año 2022.</p>							
<p>NOTA: El acta debe ser validado dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.</p>							
<p>SEÑOR: NEYTOR OSORIO</p> <p>IDENTIFICACIÓN: 79900260</p> <p>CARGO: SANEAMIENTO</p> <p>INSTITUCIÓN: HOSPITAL UBATÉ</p>				<p>SEÑOR: Jorge Enrique Martínez</p> <p>IDENTIFICACIÓN: 799163256 de Ubaté</p> <p>CARGO: propietario</p>			





Dr. Fernando Álvarez Gómez

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

Paciente: Jose Moreno Aislant

Fecha: 03/Nov/2023

Identificación: 18927806

Certifico que:

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

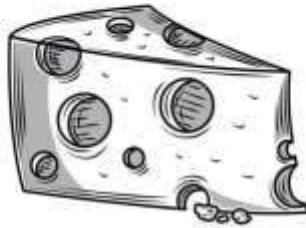
Dr. Fernando Álvarez Gómez

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

Firma Profesional _____

Calle 7 N° 9 - 78, Zipaquirá - Cundinamarca. Cel. 310 7568041

Proveedor lácteos



	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: NG-INS-FM114		Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-15

Ciudad / Departamento	Cajicá - Cundinamarca	Fecha	2023-08-9,10 y 11	Acta No.	5
-----------------------	-----------------------	-------	-------------------	----------	---

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	8600433475-1	Dirección	carretera 6 Barrio Capellanía
Razón Social	COMPAÑÍA PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA DE LACTEOS LTDA SIGLA HACIENDA SAN MATEO	Teléfonos	8660439 - 8660932 - 8660510 - 3108540149 - 3112086702
NIT - CC	860043347-5	Correo electrónico	calidad@lacteos hacienda san mateo.com controlcalidad@lacteos hacienda san mateo.com
Representante Legal	Pedro Rubelio Muñoz Rodríguez	Fax	No tiene
GTT	Centro Oriente 2	Oficio Comisorio	7303-3055-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de inspección sanitaria en atención a gestión del riesgo y ETA con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial el decreto 616 de 2006, las resoluciones 2674 de 2013, 2310 de 1986, 1804 de 1989 y demás normatividad aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	150	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	Alkosto - Colsubsidio - Cencosud		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	SUBCATEGORÍA 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).		
	SUBCATEGORÍA 1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias).		
	SUBCATEGORÍA 1.5.1 Quesos frescos (no madurados)		
	SUBCATEGORÍA 1.7.1 Arequipe / dulce de leche / caramelos de leche		
	SUBCATEGORÍA 1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos. Incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas.		
	SUBCATEGORÍA 1.9.1 Lactosueros líquidos y productos cuyo contenido de lactosueros líquidos es al menos 20% m/m, se excluyen los de 1.8.1		
	SUBCATEGORÍA 3.2.1 Bebidas saborizadas a base de agua con gas o sin gas diferentes a las de 3.1.3 y 3.2.2; se incluyen las bebidas con café, té y aquellas con cierto tipo de raíces o especias, listas para consumo, gaseosas		
	SUBCATEGORÍA 3.5.1 Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta		
	SUBCATEGORÍA 7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)		
	SUBCATEGORÍA 7.1.3 Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo	
	Leche UHT semi descremada deslactosada y entera		1974000 Litros/año
	Yogur con azúcar variedades, kumis		696000 Litros/año
	Queso fresco campesino, pera y doble crema		118140 Kg/año
	Arequipe		2188 Kg/año
	Bebida a base de leche con avena Ultra Alta Temperatura UAT(UHT) larga vida		62400 Litros/año
	Alimento lácteo Ultra Alta Temperatura UAT(UHT) larga vida		1428000 Litros/año
	Refrescos de agua con sabor variedades		60000 Litros/año
	Gelatina sabores variedades		5160 Litros/año
	Panecillos variedades		4032 Kg/año
Tortas, mantecadas		17645 Kg/año	

2

[illegible]



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICA

FORMATO

VERSIÓN: 02

invima

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

FECHA: 24/AGO/2022

CIUDAD: CAJICA

FECHA

2022-08-24

ACTA NUMERO

278-23

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

SECRETARIA DE SALUD DE CAJICA

IDENTIFICACION DEL VEHICULO

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Compañía Procesadora y Distribuidora

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION

CC LE NIT

NUMERO DE DOCUMENTO

860043347

PLACA DEL VEHICULO

TSM 384

NUMERO DE INSCRIPCION

25126 TSM 384

TELEFONO

8600437

CORREO ELECTRONICO

Controlcalidad@latroostagendrasanmateo.com

DIRECCION DE NOTIFICACION

Ora 6 Capellana

DEPARTAMENTO

Cajica

CLASE DE VEHICULO

CAMIONETA

CAMION

MOTO

OTRO

QUAL

Camion

MARCA

Chrysler

COLOR

Blanco Salvia

MODELO

2018

Tipo de alimento transportado

Lacteos y Derivados

HORARIO DE FUNCIONAMIENTO

D-D 24 horas

NUMERO DE TRABAJADORES

1

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Compañía Procesadora y Distribuidora

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION

CC LE NIT

NUMERO DE DOCUMENTO

860043347

CORREO ELECTRONICO

Controlcalidad@latroostagendrasanmateo.com

DIRECCION DE NOTIFICACION

Ora 6 Capellana - Cajica

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCION

17 Dic. 2022

FAVORABLE

FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

DESFAVORABLE

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION

100%

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION

SOLICITUD DEL INTERESADO

ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS

SOLICITUD OFICIAL

EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA

SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.

OTRO

Extemporaneo

EVALUACION

Aceptable (A)

Requerimiento (R)

Inaceptable (I)

No Aplica (NA)

Critico (C)

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

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

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

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 razon del no aplicar en el espacio de hallazgos

Marque con una X la casilla "C" cuando el cumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y debe aplicarse Medida Sanitaria de Seguridad que exige que el establecimiento cese de operaciones por labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004 Art. 4)	12	0	0	C
CALIFICACION DEL BLOQUE		12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta		
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365 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	0	C
CALIFICACION 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.	0	0	0	

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

FECHA: 24/AGO/2022

SANEAMIENTO		A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7.5	0	Buen Estado C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		15			La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 358, 359, 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	10	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	2.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
II. CONCEPTO SANITARIO					
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.	
100%	FAVORABLE	90-100%			
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%			
	DESFAVORABLE	< 59,9%			
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO					
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS					
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS					
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS					
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD					
Si	No	Cuál:	1		
VI. OBSERVACIONES					
Por parte de la autoridad sanitaria:					
Esta acta se diligencia y conceptúa para el vehículo de placas: <u>TSM 384</u> y específicamente para el transporte de <u>Lácteos y Derivados</u>					
Por parte del establecimiento:					
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA					
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy <u>24</u> del mes de <u>agosto</u> del año <u>2022</u> en la Ciudad de <u>CAJICA</u> .					
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.					
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.					
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA					
FIRMA:			FIRMA:		
NOMBRE:	Francisco González O. Téc. Saneamiento		NOMBRE:		
CÉDULA:	3208450097		CÉDULA:		
CARGO:	Convulsista		CARGO:		
INSTITUCIÓN: Secretaría de Salud de Cajica. siac@cajica.gov.co, dirsaludpublica@cajica.gov.co, saneamientoambiental@cajica.gov.co, saneamientosalud@cajica.gov.co, 3208450097			INSTITUCIÓN: Secretaría de Salud de Cajica. siac@cajica.gov.co, dirsaludpublica@cajica.gov.co, saneamientoambiental@cajica.gov.co, saneamientosalud@cajica.gov.co, 3208450097		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO					



Cajicá, 10 de Octubre 2023

CERTIFICADO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

REINDUCCION PERSONAL

Por medio de la presente se deja constancia que el siguiente listado de personal perteneciente a la compañía HACIENDA SAN MATEO LTDA. Recibió capacitación referente al decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013, presentación Corporativa HACIENDA SAN MATEO con una intensidad de 10 horas.

- JHON RIOS C.C. N° 346.745 _____

Los temas socializados fueron: Capítulo I de Edificación e Instalaciones, Capítulo II de Personal manipulador, Capítulo VI el tema de Plan de Saneamiento (Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Manejo de Residuos, Programa de Manejo Integrado de Plagas.) en clases magistrales con ayudas audiovisuales y proyección de videos.

Dictado por:

ERICA FURQUE

ASISTENTE DE CONTROL DE CALIDAD

HACIENDA SAN MATEO

Cordialmente,

SANDRA OCAMPO

JEFE DE CONTROL DE CALIDAD



CERTIFICADO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Por medio del presente se deja constancia que el Manipulador suscrito, perteneciente a la compañía LACTEOS HACIENDA SAN MATEO. Recibió capacitación referente Resolución 2674 de 2013 con una intensidad de 10 horas. Que los exámenes de aptitud de manipulador de alimentos reposan en la empresa con resultado satisfactorio



NOMBRE: JHON RIOS
C.C. 346.745
CARGO: CONDUCTOR

FECHA: 10-10-2023 VENCE:10-10-2024

ELABORADO POR: SANDRA OCAMPO

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD LABORAL



MEDICINA LABORAL & SALUD EMPRESARIAL SAS

NIT: 900817407-6

LSO 25-3248 de 2016



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Certificado de aptitud: 3146745-39883

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha y Lugar:	10 oct. 2023 - CAJICA	Tipo de Examen:	PERIODICO
Paciente:	JHON BERNARDO RIOS VELASQUEZ	Identificación:	3146745
Género:	MASCULINO Edad: 42	Teléfono	Móvil: 3185384279
Fecha Nacimiento:	25/12/1980	Cargo:	CONDUCTOR (A)
Estado Civil:	SOLTERO(A)	EPS:	FAMISANAR
Dirección	CRA 10 # 20 109	ARL:	SURA
Escolaridad:	PRIMARIA	AFP:	PORVENIR S.A.
Empresa	COMPAÑIA PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA DE LACTEOS LTDA. -	Área:	LOGISTICA

EXÁMENES DE DIAGNÓSTICO LABORAL REALIZADOS

AUDIOMETRIA

AUDICIÓN FUNCIONAL BILATERAL CON DEFICIENCIAS DE LEVE (6000) A MODERADO (4000) EN OÍDO IZQUIERDO Y LEVE (8000) EN OÍDO DERECHO, 1. CONTROL ANUAL, 2. PAUTAS DE CUIDADO AUDITIVO, 3. USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN AUDITIVA EN EXPOSICIÓN A RUIDO EN CASO DE PRESENTARSE LA SITUACIÓN Y DE ACUERDO AL NIVEL, 4. SE RECUERDA LA IMPORTANCIA DE UTILIZAR LA VENTANA IZQUIERDA DEL VEHÍCULO LO MÁS CERRADA POSIBLE PARA EVITAR DEFICIENCIAS AUDITIVAS EN OÍDO IZQUIERDO POR VIENTO Y RUIDO.

ESPIROMETRIA

REALIZAR ACTIVIDAD FISICA, UTILIZAR ELEMENTOS DE PROTECCION RESPIRATORIA, CONTROL ANUAL.

VISIOMETRIA

CONTROL ANUAL, USO DE CORRECCION PERMANENTES

MEDICINA OCUPACIONAL

USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL, HIGIENE POSTURAL. CAPACITACIÓN EN MANEJO ADECUADO DE CARGAS. HÁBITOS SALUDABLES. PAUSAS ACTIVAS CADA 2 HORAS EN EL PUESTO DE TRABAJO. USO DE BLOQUEADOR SOLAR. VIGILAR ESQUEMA DE VACUNACION ANTITETANICA

GLICEMIA-GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA

NORMAL

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

NORMAL

FROTIS FARINGEO

NORMAL

COPROLOGICO

NORMAL

PERFIL LIPIDICO

ANORMAL

ANEXO OSTEOMUSCULAR

NORMAL

NORMAL

PSICOSENSOMETRICO

NORMAL

NORMAL

CONCEPTO DE APTITUD LABORAL

APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS
APTO COMO CONDUCTOR
EXAMEN PERIODICO CON RECOMENDACIONES

Observaciones: TIPO DE RECOMENDACION: USO DE LENTES CORRECTIVOS PERMANENTES.

Tipo de Restricción

Condiciones, Factores, Agentes Asociados

Permanente

NO

Ingresar al Sistema de Vigilancia Epidemiológica (SVE) o Programa de Prevención y Promoción (PPyP)

NO

Información de Remisiones

MÉDICA GENERAL EPS

SS - RX DE COLUMNA LUMBAR, CONTROL HIPELIPIDERMIA MIXTA

'CONSENTIMIENTO INFORMADO

Las evaluaciones medicas ocupacionales, los exámenes paraclínicos y las prueba complementarias que se van a realizar han sido diseñadas con el fin de evaluar su capacidad y aptitud para desempeñar el cargo al que va a ser asignado en la empresa. Estas pruebas le ayudaran a conocer su estado de salud físico y mental en el momento en que le sean realizadas. En la fecha, como mayor de edad, identificado como aparece al lado de mi firma en este documento, actuando en pleno uso de mi facultades mentales, actuando sin presiones de ninguna índole y en pleno de conocimiento de mi estado de salud, declaro que si he recibido toda la información acerca de la naturaleza y propósito de los exámenes ocupacionales y pruebas complementarias. De conformidad plena y teniendo en cuenta todo lo anteriormente expresado, Autorizo a la IPS. Para realizarme lo exámenes clínicos y paraclínicos solicitados por mi empleador y entidad remitente, tales como examen médico ocupacional, espirometría, audiometría, optometría/visiometría, toma de muestras de sangre y otros fluidos corporales; y otras pruebas complementarias que sean necesarias según el cargo a desempeñar y también autorizo a que los resultados de dichos exámenes sean plasmados de manera general en el informe de condiciones de salud que será entregado a mi empleador o entidad solicitante para fines de vigilancia epidemiológica o según corresponda. Que si he tenido ocasión de preguntar y resolver todas mis inquietudes al respecto, y tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento antes de la realización de los exámenes.'

Manuel Alfredo Ayala Méndez
Médico Especialista en Salud Ocupacional
R.M. 252224-76 UR
Especialista en Salud Ocupacional
Licencia N° 9183 / 2019



Jhon Bernardo Rios Velasquez

MANUEL ALFREDO AYALA MENDEZ

Médico Especialista en Salud Laboral 10510/09 252224

JHON BERNARDO RIOS VELASQUEZ

3146745

Firma y cédula del Paciente



Solicitud de documentos



Clarita Santos <nutricionhccajico@gmail.com>

para e_lexito ▾

lun, 8 ene, 4:28p.m. (hace 4 días)

Buenas tardes

Solicito a ustedes la actualización de los siguientes documentos:

- Concepto higiénico sanitario del vehículo
- Curso de manipulación de alimentos y concepto médico del manipulador de alimentos.

Gracias y quedo atenta

Yamile Andrea Viana Osorio

Nutricionista Dietista

Hogar Clarita Santos

↩ Responder

↪ Reenviar

