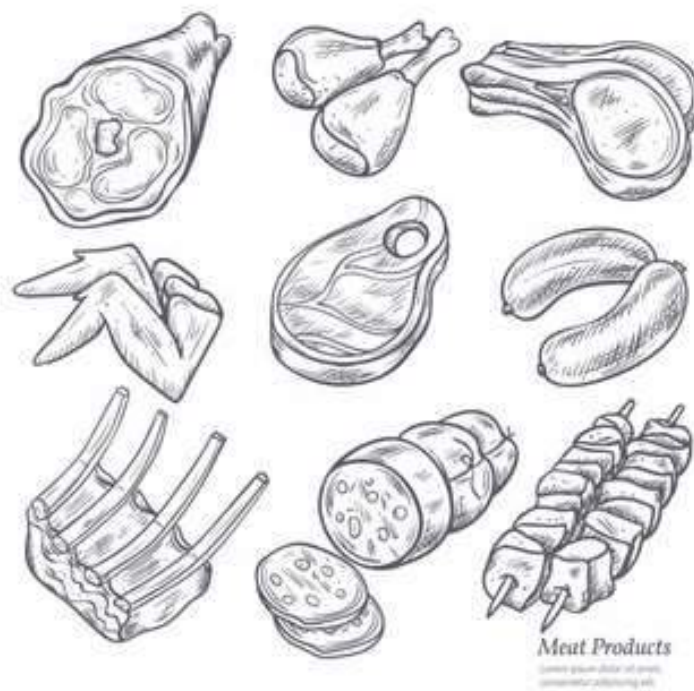


COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR CLARITA SANTOS
CONVENIO O CONTRATO: 7463 DEL 2021
FECHA: 19/04/2024

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	18/04/2024 17/04/2025	29/01/2024 28/01/2025
Agroexitto (Fruver)	210438 Favorable 100%	18/03/2024	17/03/2025	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%	19/02/2024	18/02/2025	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: 24217 Número de inscripción: UF 1653 Número de carpeta: 24217

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: TUVGUN

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	22 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



Impresión: Secretaría General - Subsecretaría Inspección Distrital

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: 901 220 203-0 
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 riesgo IV. 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: David E. Guerrero R	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: Jairo Wilson Loche	

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 Cerdo Polo



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
	Favorable con requerimientos ☒		
	Desfavorable ☐		
DD MM AAAA			
<u>07</u> <u>03</u> <u>2023</u>			<u>75</u> %

MOTIVO DE LA VISITA

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

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



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; Numerales 1; Artículo 67; Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14)	2	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			



el gran paraíso
Res-Cerdo-Polo

Continuación PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.5 Educación y capacitación (Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 21.3; Artículo 69; Numerales 1, 2, 3, 6; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 2; Artículo 132; Numerales: 1, 2, 4; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 2; Artículo 57; Numerales 1, 2, 4)	3	1,5	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 agropecuarios. 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, Artículo 130; Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 20)	5 X	2,5	0	 C
5.4 Control Integral de plagas (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)	6 X	3	0	 C
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12; 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, Números 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 COMERCIALIZACIÓN, SE DAN CLARIFICACIONES TÉCNICAS SOBRE EL PROBLEMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y PLAN DE CAPACITACIÓN A OPERARIOS ACTA DE POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO: FUMOS ADJUNTARON POR LA LÍNEA DE ALERGIAS Y ENFERMEDADES

+ Ninguna

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.

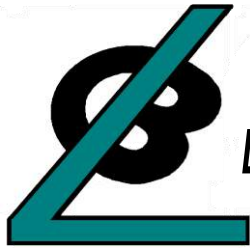
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: JULIO GARCIA RUIZ	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1098644499	Número de documento:
Profesión u oficio: MEDICO VETERINARIO	Profesión u oficio:
Firma: [Firma]	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	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 G.	

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



Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: ANDRES ALFONSO MARTINEZ

FECHA: 18 DE ABRIL DE 2024

EMPRESA: PARTICULAR

DOC. IDENTIDAD: 1026579334

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: +

COCOS GRAM NEGATIVOS: +

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

Claudia B. Correa M
BACTERIOLOG.
UNIANDÉS
R.M.S.P. 10720

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

Médico especialista en salud ocupacional

L.S.O 6566 DE 25/07/2019

RESOLUCION S.O N°6566 SSB

NOMBRE: ANDRES ALFONSO MARTINEZ

FECHA: 18 DE ABRIL DE 2024

EMPRESA: PARTICULAR

DOC. IDENTIDAD: 1026579334

CERTIFICACION MÉDICA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCIÓN NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR LO TANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Lelis Antonio Sanchez Diaz
Médico Especialista Salud Ocupacional
C.O. 78.331.747
R.M. 8784 LIC. 1204

FIRMA Y SELLO

SOS ALIMENTOS S.A.S.
NIT: 800.378.255-8

CERTIFICACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Según código DSAAL-CMA-011-03-18 de la Secretaría de Salud de Cundinamarca para capacitar en:
Carnes, Derivados Cárnicos, Transporte Productos Cárnicos, Comercialización de leche cruda para el consumo humano
Bebidas alcohólicas y Venta en vía pública, con una intensidad de **12 HORAS** anuales, en 3 secciones de 4 horas c/u.
Según RES. 2674/2013 Y DECRETO 1508/2007 - INVIMA y Autorizado por Hospital Chapinero E.S.E. según RES. 394/2005

Reserva válida sin costo extra

RESOLUCIÓN 666 DE 2020
CERTIFICACIÓN Nº **130228**

Nombre **ANDRES ALFONSO**
Apellidos **MARTINEZ**
Cedula **1026579334**

21/03/2024 - 18 Y 23/04/2024
Fecha de Expedición

***Válido por un año**

SOS ALIMENTOS
LABORATORIO CLÍNICO

Profesional Responsable
[Firma]

javarl963@hotmail.com - sosalimentoss.a.s@hotmail.com
Carrera 11 No. 61 - 19 - Ofc. 301 - Bogotá
Celular: 311 4997341 - 319 5683898 - 311 5906284

Proveedor fruver





SANAMII

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
LABORATORIO CLINICO
BACTERIOLOGIA

CALLE 27 SUR No 18 - 34

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:	CPM: 198 / SANE
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 No 70</u>			
Localidad: <u>Guadalupe</u>			
UPE: <u>Antioquia</u>	Municipio: <u>Medellín</u>		
Nombre del propietario del vehículo: <u>Asociación Alimex de la zona 2009</u>			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☒ NIT ☐ PER ☐ PS ☐ RPE ☐ Número: <u>900037125</u>			
Correo electrónico para notificación: <u>informacion@alimex.com</u>			
Dirección de Notificación: <u>A.E. No. 237</u>		Teléfono: <u>311 210 9210</u>	
Nombre del propietario del producto: <u>Supermercado Alimex de la zona 2009</u>			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☒ NIT ☐ PER ☐ PS ☐ RPE ☐ Número: <u>900037125</u>			
Correo electrónico para notificación: <u>no: 1111</u>			
Dirección de Notificación: <u>A.E. No. 237</u>		Teléfono: <u>311 210 9210</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>UYP461</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	
Inacceptable	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. 29, 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. 29, 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 (R), 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:	Nombre:	
Tipo de documento: <u>CC</u>	Tipo de documento:	Tipo de documento:	
Número de documento: <u>92246787</u>	Número de documento:	Número de documento:	
Profesión u oficio: <u>Asesor en Asesoría Jurídica</u>	Profesión u oficio:	Profesión u oficio:	
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:	Firma:	
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: <u>Jorge Elías García</u>	Nombre:	Nombre:	
Tipo de documento: <u>C.C. [] C.E. [] NIT [] PEP [] PS [] PTP []</u>	Tipo de documento: <u>C.C. [] C.E. [] NIT [] PEP [] PS [] PTP []</u>	Tipo de documento: <u>C.C. [] C.E. [] NIT [] PEP [] PS [] PTP []</u>	
Número de documento: <u>79653573</u>	Número de documento:	Número de documento:	
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Cargo:	Cargo:	
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:	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
PERSONA DEL PUESTO: NIT: 1019060891
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	
10-11-2022		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.
Critico (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	

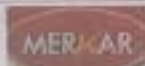
2.2	Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2, 3.)	(3.0)	1.5	0	
2.3	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; 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 fallencias 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:

1. Peligros Físicos:

Asociados a la presencia de objetos extraños en los alimentos. Estos peligros son potencialmente capaces de producir heridas en quienes consumen un alimento contaminado.

Ejemplos de peligros físicos: como los trozos de vidrio o de madera, trozos de hueso o las semillas de la fruta, pelos.



2. Peligros Químicos:

Estos peligros pueden ocurrir a lo largo de toda la cadena alimentaria. Por ejemplo: residuos de productos químicos utilizados en los cultivos para el control de plagas, durante las etapas de transporte, 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.



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.



¿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: Ángel Moreno

3003189385

Fecha: agosto de 2023



PLAN DE CAPACITACION

CÓDIGO: PCALE-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 su vez, debe utilizar prendas de vestir limpias que cubran todo el cuerpo y manipular con las siguientes:

• **Calzado cómodo, sin tacones.** Sin perforaciones, resacas, de plástico, hule o aluminio.

1. Higiene personal

1. Antes de manipular los alimentos se debe lavar un minuto las manos con agua jabonosa, cepillando bien los dedos y el dorso de las manos, frotando las palmas entre sí y secarlas con toallas limpias.



• **Manchas:** La piel puede ser una fuente de contaminación de alimentos si que contiene microbios o está sucia por causa de heridas, cortes, etc.

Manchas que pueden ser manipulador de alimentos:

1. Ungüentos sobre el cuerpo o sobre la ropa.
2. Quemaduras o otros tipos de lesiones en la piel.
3. Un tatuaje que cubra toda la piel.
4. Olorores fuertes.
5. Quistes.
6. Dientes rotos.

La manipulación debe ser en todo tiempo, a 4 cm, sobre cualquier cosa que esté en contacto con el alimento.



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 esmalte, y sin usar joyas o pendientes.



Hábitos indeseables

1. Manipular o comer alimentos en el área de trabajo, en el área de servicio, en el área de almacenamiento.
2. Usar uñas largas, pintadas o con esmalte.
3. Manipular alimentos con las manos y sin lavarse.
4. Usar pendientes o joyas.
5. Usar esmalte o joyas.

Manejo higiénico de equipos e instalaciones

Este proceso se realiza para asegurar que los equipos, instalaciones y áreas de trabajo estén limpias y seguras.

Equipos e instalaciones limpias y seguras

- Usar agua caliente para lavar los equipos.
- Usar agua jabonosa para lavar los equipos.
- Usar agua caliente para lavar los equipos.
- Usar agua caliente para lavar los equipos.
- Usar agua caliente para lavar los equipos.



Equipos e instalaciones limpias y seguras

- Usar agua caliente para lavar los equipos.

Almacenamiento de alimentos

El almacenamiento de alimentos debe ser seguro y limpio.

1. Usar contenedores limpios y seguros para almacenar los alimentos.
2. Usar contenedores limpios y seguros para almacenar los alimentos.
3. Usar contenedores limpios y seguros para almacenar los alimentos.
4. Usar contenedores limpios y seguros para almacenar los alimentos.



Almacenamiento de alimentos elaborados

1. Usar contenedores limpios y seguros para almacenar los alimentos.
2. Usar contenedores limpios y seguros para almacenar los alimentos.
3. Usar contenedores limpios y seguros para almacenar los alimentos.
4. Usar contenedores limpios y seguros para almacenar los alimentos.

Rotación de los productos químicos

La rotación de los productos químicos debe ser segura y limpia.

1. Usar contenedores limpios y seguros para almacenar los productos químicos.
2. Usar contenedores limpios y seguros para almacenar los productos químicos.
3. Usar contenedores limpios y seguros para almacenar los productos químicos.
4. Usar contenedores limpios y seguros para almacenar los productos químicos.



Almacenamiento de productos químicos

Este área debe estar libre de almacenamiento de productos químicos, excepto para la limpieza y desinfección de los equipos y áreas de trabajo.

Por lo tanto, debe recordarse que el almacenamiento de productos químicos debe ser seguro y limpio.

Nunca se deben usar envases para almacenar productos químicos.



Proceso de elaboración: Control de las operaciones posteriores al almacenamiento

Desinfección

Desinfección de los equipos y áreas de trabajo para asegurar que estén limpios y seguros.

Usar agua caliente para lavar los equipos.

Usar agua caliente para lavar los equipos.

Usar agua caliente para lavar los equipos.

Usar agua caliente para lavar los equipos.



Proveedor panadería



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 y 5)	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 6 y 7)	7	3,5	0			



Unidos con toda seguridad

[illegible]

Alimentación y capacitación.					
(Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 35.)		(4)	2	0	
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	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 32, Numeral 3, Artículo 32, Numeral 4.)	(9)		0	
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	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 8, Artículo 32, Numeral 5.)	(4)	2	0	
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	
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	

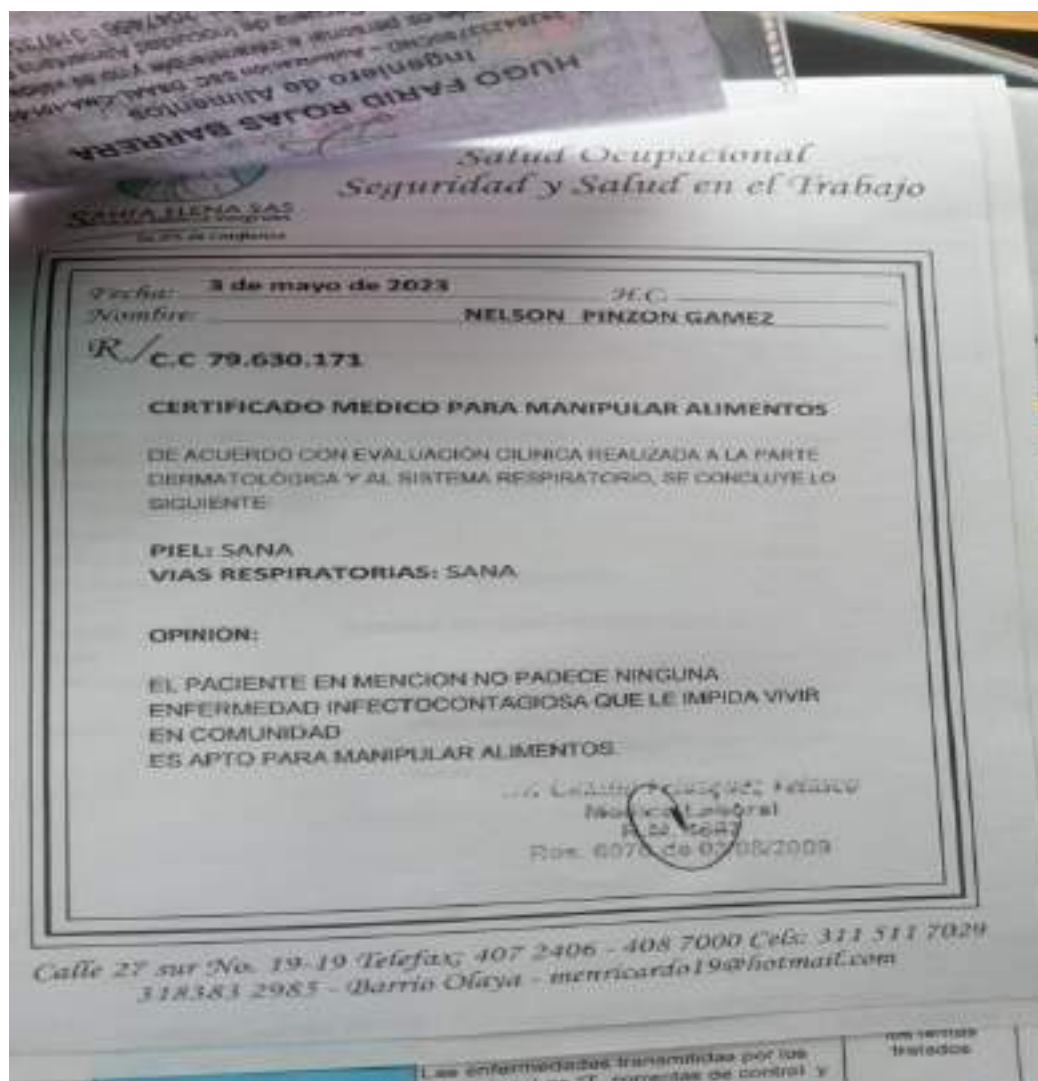


Unidos con toda seguridad

Dirección Calle 7 n. 64-40, Teléfono PBX (01) 57 5111366, Correo electrónico: 250040@colombiamedica.gov.co
Correo electrónico: 002026742013@colombiamedica.gov.co Página web: www.colombiamedica.gov.co

		PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA		Código: M-PDS-GSP-VSP-085	
GOBERNACIÓN DE CUNDINAMARCA		ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS		Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016	
CIUDAD: PACHO		FECHA: 19-Febrero 2024		ACTA N°: 00942	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:		Hospital San Rafael		ESE Pádisa	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO					
*CAMPO OBLIGATORIO					
*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jorge Enrique Martinez					
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 7946326					
*PLACA DEL VEHÍCULO: SND 535 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: Ubate					
TELÉFONOS: 3118931827					
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:					
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 1E N° 8 E-19					
*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Ubaté					
*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☐ Camión ☒ Moto ☐ Otro ☐ Cuál: Furgon Thermoking					
*MARCA: CHEVROLET NKR *MODELO: 2000 *COLOR: Verde oscuro					
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Derivados lácteos					
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☒ NO ☐					
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes a Domingo 24 horas *NÚMERO DE TRABAJADORES: 01					
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN:		día / mes / año		FAVORABLE ☒ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐ DESFAVORABLE ☐	
				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 100 %	
MOTIVO DE LA VISITA					
PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO ☒		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO: Especificar:					
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.			
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 implique que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.			
CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO					
1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE		A AR I		HALLAZGOS	
Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004, Art. 4.)		☒ 12 6 0		C	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta			
2 EQUIPOS Y UTENSILIOS		A AR I		HALLAZGOS	
Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 368 y 369. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)		☒ 12 6 0		C	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta			
3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		A AR I		HALLAZGOS	
Estado de salud. (Resol. 2674/2013, Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)		☒ 12 6.5 0		C	
Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11. Numeral 1, 2, 3, 4)		☒ 2 0		C	

3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0			C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta			
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		crítico
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta			
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS		crítico
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0			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.)	3	2,5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta			
II. CONCERTO SANITARIO							
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Selección con una 'X' al concepto sanitario a emitir			NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.	
100	X FAVORABLE			90-100%			
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			60 - 89,9%			
	DESFAVORABLE			< 59,9%			
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO							
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS							
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS							
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS							
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.							
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD							
Si	No	Cuál:					
VI. OBSERVACIONES							
Por parte de la autoridad sanitaria:							
Valida por un (1) día a partir de la fecha de notificación							
Por parte del establecimiento:							
VII. NOTIFICACION DEL ACTA							
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 19 del mes de Febrero del año 2024 en la Ciudad de Pácoro (Cund.)							
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.							
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.							
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA							
FIRMA: [Firma]				FIRMA:			
NOMBRE: NELSON A. OLIVERA CRUZ				NOMBRE:			
CÉDULA: 14' 270.200 Aun 701				CÉDULA:			
CARGO: TECNICO SANEAMIENTO				CARGO:			
INSTITUCIÓN: HOSPITAL SAN RAFAEL DE PÁCORO				INSTITUCIÓN:			
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO							
FIRMA: [Firma]				FIRMA:			
NOMBRE: Jorge Enrique Rodríguez				NOMBRE:			
CÉDULA: 79' 163.256				CÉDULA:			
CARGO: propietario				CARGO:			





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.

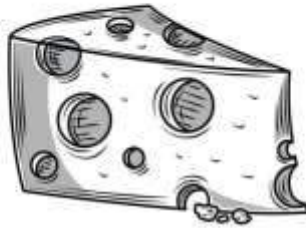
Dr. Fernando Álvarez Gómez

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	carrera 6 Barrio Capellanía
Razón Social	COMPAÑIA 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

	INSPECCIÓN DE EMPRESA FUENTE		INSPECCIÓN	
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: INV-004-M/14	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/10/03	

Subcategoría	Puntos
Subcategoría 1	10
Subcategoría 2	10
Subcategoría 3	10
Subcategoría 4	10
Subcategoría 5	10
Subcategoría 6	10
Subcategoría 7	10
Subcategoría 8	10
Subcategoría 9	10
Subcategoría 10	10
Subcategoría 11	10
Subcategoría 12	10
Subcategoría 13	10
Subcategoría 14	10
Subcategoría 15	10
Subcategoría 16	10
Subcategoría 17	10
Subcategoría 18	10
Subcategoría 19	10
Subcategoría 20	10
Subcategoría 21	10
Subcategoría 22	10
Subcategoría 23	10
Subcategoría 24	10
Subcategoría 25	10
Subcategoría 26	10
Subcategoría 27	10
Subcategoría 28	10
Subcategoría 29	10
Subcategoría 30	10
Subcategoría 31	10
Subcategoría 32	10
Subcategoría 33	10
Subcategoría 34	10
Subcategoría 35	10
Subcategoría 36	10
Subcategoría 37	10
Subcategoría 38	10
Subcategoría 39	10
Subcategoría 40	10
Subcategoría 41	10
Subcategoría 42	10
Subcategoría 43	10
Subcategoría 44	10
Subcategoría 45	10
Subcategoría 46	10
Subcategoría 47	10
Subcategoría 48	10
Subcategoría 49	10
Subcategoría 50	10
Subcategoría 51	10
Subcategoría 52	10
Subcategoría 53	10
Subcategoría 54	10
Subcategoría 55	10
Subcategoría 56	10
Subcategoría 57	10
Subcategoría 58	10
Subcategoría 59	10
Subcategoría 60	10
Subcategoría 61	10
Subcategoría 62	10
Subcategoría 63	10
Subcategoría 64	10
Subcategoría 65	10
Subcategoría 66	10
Subcategoría 67	10
Subcategoría 68	10
Subcategoría 69	10
Subcategoría 70	10
Subcategoría 71	10
Subcategoría 72	10
Subcategoría 73	10
Subcategoría 74	10
Subcategoría 75	10
Subcategoría 76	10
Subcategoría 77	10
Subcategoría 78	10
Subcategoría 79	10
Subcategoría 80	10
Subcategoría 81	10
Subcategoría 82	10
Subcategoría 83	10
Subcategoría 84	10
Subcategoría 85	10
Subcategoría 86	10
Subcategoría 87	10
Subcategoría 88	10
Subcategoría 89	10
Subcategoría 90	10
Subcategoría 91	10
Subcategoría 92	10
Subcategoría 93	10
Subcategoría 94	10
Subcategoría 95	10
Subcategoría 96	10
Subcategoría 97	10
Subcategoría 98	10
Subcategoría 99	10
Subcategoría 100	10

Se aplicó MRP?	NO	Tipo de revisión	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO:

FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para acceder la planta a las normas sanitarias debe estar completamente a las siguientes exigencias:

- SUSCATEGORÍA 1.1: 1.1-1.4-1.5-1.7-1.8-2.2-2.4-3.1-3.3-4.1-5.1-5.4-5.6-6.1-6.3-6.6
 SUSCATEGORÍA 1.2: 1.1-1.4-1.5-1.7-1.8-2.2-2.4-3.1-3.3-4.1-5.1-5.4-5.6-6.1-6.3-6.6
 SUSCATEGORÍA 1.5: 1.1-1.4-1.5-1.8-2.2-2.4-3.1-3.3-4.1-5.1-5.4-5.6-6.1-6.3-6.6
 SUSCATEGORÍA 1.7: 1.1-1.4-1.5-1.8-2.2-2.4-3.1-3.3-4.1-5.1-5.4-5.6-6.1-6.3-6.6
 SUSCATEGORÍA 1.8: 1.1-1.4-1.5-1.7-1.8-2.2-2.4-3.1-3.3-4.1-5.1-5.4-5.6-6.1-6.3-6.6
 SUSCATEGORÍA 1.9: 1.1-1.4-1.5-1.7-1.8-2.2-2.4-3.1-3.3-4.1-5.1-5.4-5.6-6.1-6.3-6.6
 SUSCATEGORÍA 3.2: 1.1-1.4-1.5-1.7-1.8-2.2-2.4-3.1-3.3-4.1-5.1-5.4-5.6-6.1-6.3-6.6
 SUSCATEGORÍA 3.5: 1.1-1.4-1.5-1.7-1.8-2.2-2.4-3.1-3.3-4.1-5.1-5.4-5.6-6.1-6.3-6.6
 SUSCATEGORÍA 7.1: 1.1-1.5-1.6-2.4-3.1-3.3-4.1-5.1-5.4-5.6-6.1-6.3-6.6
 SUSCATEGORÍA 7.2: 1.1-1.5-1.6-2.4-3.1-3.3-4.1-5.1-5.4-5.6-6.1-6.3-6.6

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

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

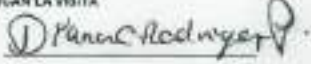
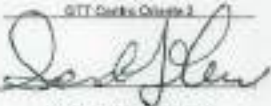
OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Agradecemos la disposición de los profesionales y el crecimiento que nos permitieron durante la visita.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE NO

1. Visita en atención a tres resultados rechazados por calidad edulcorante de los productos Leche Ultra Alta Temperatura LUT (LUT) larga vida Deslactosada Termosensibilizada para los folios L 921 - L 926 - L 927.
 2. Atención a CTA del producto: Leche acidulada, deslactosada Marca Super Premium, registro sanitario RSA-001781-2016, presentado en folios plásticos, Lote: 157 E1 52 THA y fecha de vencimiento 1/8/2023.
 ver anexo en dos (2) folios

FUNCIONARIOS QUE PRÁCTICAN LA VISITA

Firma:		
Nombre:	Diana Cecilia Rodríguez Prieto	Yelitza Lumbroso Mabe
Cargo:	Profesional Universitaria	Profesional Universitaria
Dependencia:	GTT Centro Oriente 2	Dirección de Alimentos y Bebidas
Firma:		
Nombre:	Sandra Ulises Norero Ruiz	
Cargo:	Profesional Universitaria	
Dependencia:	GTT Centro Oriente 2	

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:	
Nombre:	Pedro Roberto Muñoz Rodríguez
Cargo:	Gerente - Representante Legal
C.C.	11.523.727





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

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION

PLACA DEL VEHICULO

TELEFONO

CORREO ELECTRONICO

DIRECCION DE NOTIFICACION

DEPARTAMENTO

CLASE DE VEHICULO

MARCA

Tipo de alimento transportado

HORARIO DE FUNCIONAMIENTO

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION

CORREO ELECTRONICO

DIRECCION DE NOTIFICACION

Compañía Procesadora y Distribuidora

CC LE NIT

TSM 384

25126 TSM 384

2560937

Controlcalidad@latroscagendrasanmateo.com

Qta 6 Capellana

Almora

CAMION

MOTO

OTRO

QUAL

Modelo

2018

SISTEMA DE REFRIGERACION

Si X No

NUMERO DE TRABAJADORES

1

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION

CC LE NIT

Compañía Procesadora y Distribuidora

2560937

Controlcalidad@latroscagendrasanmateo.com

Qta 6 Capellana - Cajica

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCION

17 Dic. 2022

FAVORABLE

FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

DESFAVORABLE

X

% 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 PRÁCTICA DE PRUEBAS/PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.

OTRO

Extemporaneo

EVALUACION

Aceptable (A)

Requerimiento (R)

Inaceptable (I)

No Aplica (NA)

Crítico (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 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

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 corrija inmediatamente los fallos

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.				

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

