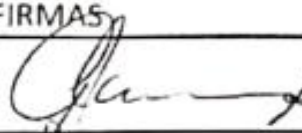
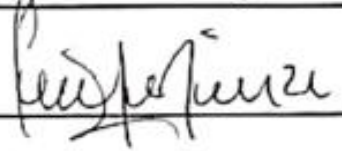
		Establecimiento			Transporte			Manipulador de alimentos		
		Acta No con concepto y porcentaje de cumplimiento	**Fecha de expedición**	**Fecha de vencimiento**	**Acta No con concepto y porcentaje de cumplimiento**	**Fecha de expedición**	**Fecha de vencimiento**	**Nombre del manipulador de alimentos**	**Fecha de expedición y vencimiento de certificado BPM**	**Fecha de expedición y vencimiento de certificado médico.**
1	**Abarrotes**	Acta No ***25312 004*** con concepto ***favorable con requerimientos*** y ***78%*** de cumplimiento	18/07/2023	18/07/2024	Acta No ***25743*** con concepto favorable y ***100%*** de cumplimiento	8/09/2023	08/29/2024	Luis Miguel Cubillos Villalobos	11/09/2023	11/09/2024
2	**Pollo y lácteos**	Acta No ***40026*** con concepto favorable y ***90%*** de cumplimiento	25/01/2023	25/01/2024	Acta No ***40025*** con concepto favorable y ***100%*** de cumplimiento	7/02/2023	7/02/2024	Edgar Bolivar	7/03/2023	7/03/2024
3	**Panadería**	Acta No ***17133*** con concepto ***favorable*** y ***91%*** de cumplimiento	22/09/2023	22/09/2024	no aplica	no aplica	no aplica	Karen Garzón	29/05/2023	29/05/2024
4	**Carne**	Acta No ***1014, 09-16,362*** con concepto ***favorable con requerimientos*** y de cumplimiento	23/01/2023	10/10/2023	Acta No ***40025*** con concepto favorable y ***100%*** de cumplimiento	7/02/2023	7/02/2024	John Jairo Amador	5/09/2023	5/09/2024

FECHAS	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMAS
Elaboró 30/11/2023	Gloria Angelica Villalobos	Nutricionista	
Aprobó 30/11/2023	Lady Johanna Escobar	Coordinadora	

Centro Comunidad de Cuidado Silvania
Vereda Subia Norte Finca Irlanda
Teléfono: 3225083738 e - mail: cps.losrobles@gmail.com

Proveedor de Fruver y abarrotes

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

Invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-080
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

CIUDAD: GRANADA FECHA: 18/07/2022 ACTA N°: 25312

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD / HOSPITAL DE SOACHA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Puto servicio vila una

*CÉDULA / NIT: 1064794502 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 75312 1064794502

*NOMBRE COMERCIAL: Puto servicio vila una

*DIRECCIÓN: vda San Raimundo MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: GRANADA

Barrio [ ] Vereda [X] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: vda San Raimundo

TELÉFONOS: 3214494852 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: luismiguelcastillo...

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Luis Miguel Castillo Villalba

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1064794502

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Luis Miguel Castillo Villalba

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1064794502

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: vda San Raimundo

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: GRANADA

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7am a 7pm D.D *NÚMERO DE TRABAJADORES: 5

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1, 2.)	2	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1, 2.2, Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0	C

Invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-080
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Procedencia y requisitos legales *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49, 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)*	(5)	2,5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
73,5		FAVORABLE	90-100%
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. 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:

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

//

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 13 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Soacha.

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: [illegible]	NOMBRE:
CÉDULA: 1115[illegible]6	CÉDULA: //
CARGO: TECNICO SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: HOSPITAL DE SOACHA	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ojeda [illegible]	NOMBRE: /
CÉDULA: 1069[illegible]	CÉDULA:
CARGO: [illegible]	CARGO:

SAMAV&COM
SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT
NIT. 52987918-0

Cód. 20230888

HACE CONSTAR QUE:

NELSON FERNANDO AVELLANEDA MORALES
Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 3.171.606

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca

Fusagasugá, 11 de septiembre de 2023.

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura y Manipulación Higiénica de Alimentos en sus instalaciones conforme a lo establecido en el Titulo III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social y el plan adjunto.

Por consiguiente, hago entrega de la constancia de asistencia y aprobación de la misma del personal relacionado a continuación:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20230888	NELSON FERNANDO AVELLANEDA MORALES	3.171.606

Cordialmente,

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
Asesoría - Consultoría - Auditoría
Capacitación: En Buenas Prácticas De Manufactura
Sistema HACCP, ISO 22000
NIT. 52.967.918-0

VIVIANA CORREA MORALES
MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES

ANEXOS:

7. EVALUACIÓN

La evaluación tiene como finalidad conocer cuáles son los logros, el conocimiento y el grado de cumplimiento de los objetivos del proceso de capacitación y su impacto en la conducta y actitudes del manipulador de alimentos.

8. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTIVIDADES	AÑO 2023							AÑO 2024					
	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
CAPACITACIÓN MÓDULO I													
CAPACITACIÓN MÓDULO II													
CAPACITACIÓN MÓDULO IIIA													
CAPACITACIÓN MÓDULO IIIB													

CAPACITACION

EVALUACION

NOTA: Los Refuerzos de los módulos y las capacitaciones para el personal nuevo se realizarán de común acuerdo con la administración del establecimiento.

En constancia,

SAMAV&COM
COMPANY AND BUSSINES

VIVIANA CORREA MORALES
MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000:2005

CEL. 3134732780 ***e-mail: samavicom2015@gmail.com***
Fusagasugá- Cundinamarca

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

11 Sept/2023

Nelson Fernando Avellaneda Morales

cc 3171606.

Estado general: bueno

Laboratorial: normal

Examen médico: bien

Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Reg 2652

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: NELSON FERNANDO AVELLANEDA MORALES
EDAD 43 AÑOS **FECH 11/09/2023**
CEDULA: 3171606

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-2 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS +

Parasitología

COPROLÓGICO
Consistencia: Blanda
Color: Amarilla
Almidones +
Restos alimenticios +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:
MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

SAMAV&COM
SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT
NIT. 52987918-0

Cód. 20230885

HACE CONSTAR QUE:

LUIS MIGUEL CUBILLOS VILLALOBOS
Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 1.069.719.302

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca

Fusagasugá, 11 de septiembre de 2023.

A QUIEN PUEDA INTERESAR:

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura y Manipulación Higiénica de Alimentos en sus instalaciones, conforme a lo establecido en el Titulo III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social y el plan adjunto.

Por consiguiente, hago entrega de la constancia de asistencia y aprobación de la misma del personal relacionado a continuación:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20230885	LUIS MIGUEL CUBILLOS VILLALOBOS	1.069.719.302

Cordialmente,

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
Asesoria - Consultoria - Auditoria
Capacitacion En Buenas Practicas De Manufactura
Sistema HACCP, 20220000
NIT. 52.967.918-0

VIVIANA CORREA MORALES
MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000

7. *EVALUACIÓN*

La evaluación tiene como finalidad conocer cuáles son los logros, el conocimiento y el grado de cumplimiento de los objetivos del proceso de capacitación y su impacto en la conducta y actitudes del manipulador de alimentos.

8. *CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN*

ACTIVIDADES	AÑO 2023							AÑO 2024					
	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
CAPACITACIÓN MÓDULO I													
CAPACITACIÓN MÓDULO II													
CAPACITACIÓN MÓDULO IIIA													
CAPACITACIÓN MÓDULO IIIB													

CAPACITACION

EVALUACION

NOTA: Los Refuerzos de los módulos y las capacitaciones para el personal nuevo se realizarán de común acuerdo con la administración del establecimiento.

En constancia,

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
Asesoria - Consultoria - Auditoria
Capacitacion En Buenas Practicas De Manufactura
NIT. 52.967.918-0

VIVIANA CORREA MORALES
MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000:2005

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

11 Sept/2023

Luis Miguel Caballero Villalba
cc 1069719302

Estado general: bueno
laboratorial: normal
Estado médico: bien
Apto manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

Rm 2652

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: LUIS MIGUEL CUBILLOS VILLALOBOS
EDAD 36 AÑOS **FECH 11/09/2023**
CEDULA: 1069719302

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-2 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS +

Parasitología

COPROLÓGICO
Consistencia: Blanda
Color: Café
Almidones +
Restos alimenticios +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:

MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

SAMAV&COM
SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT
NIT. 52987918-0

Cód. 20221887

HACE CONSTAR QUE:

EUNICE OJEDA MARIN

Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 1.069.732.553

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca

Fusagasugá, 11 de septiembre de 2023.

A QUIEN PUEDA INTERESAR:

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura y Manipulación Higiénica de Alimentos en sus instalaciones, conforme a lo establecido en el Titulo III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social y el plan adjunto.

Por consiguiente, hago entrega de la constancia de asistencia y aprobación de la misma del personal relacionado a continuación:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20230887	EUNICE OJEDA MARIN	1.069.732.553

Cordialmente,

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
Asesoría - Consultoría - Auditoría
Capacitación En Buenas Prácticas De Manufactura
Sistema HACCP, ISO22000
NIT. 52.967.918-0

VIVIANA CORREA MORALES
MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000

7. EVALUACIÓN

La evaluación tiene como finalidad conocer cuáles son los logros, el conocimiento y el grado de cumplimiento de los objetivos del proceso de capacitación y su impacto en la conducta y actitudes del manipulador de alimentos.

8. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTIVIDADES	AÑO 2023							AÑO 2024					
	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
CAPACITACIÓN MÓDULO I													
CAPACITACIÓN MÓDULO II													
CAPACITACIÓN MÓDULO IIIA													
CAPACITACIÓN MÓDULO IIIB													

CAPACITACION

EVALUACION

NOTA: Los Refuerzos de los módulos y las capacitaciones para el personal nuevo se realizarán de común acuerdo con la administración del establecimiento.

En constancia,

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
Asesoría - Consultoría - Auditoría
Capacitación En Buenas Prácticas De Manufactura
NIT 52.967.918-0

VIVIANA CORREA MORALES
MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000:2005

CEL. 3134732780 ***e-mail: samavicom2015@gmail.com***
Fusagasugá- Cundinamarca

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

11 Sept/2023
Enrique Ojeda Marín
cc 1069732553

Estado general: bueno
Laboratorio: normal
Examen médico: bien
Puede manipular alimentos

Carlos A Rozo

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

Rm 2652

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: EUNICE OJEDA MARIN
EDAD 33 AÑOS **FECH 11/09/2023**
CEDULA: 1069732553

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-2 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS +

Parasitología

COPROLÓGICO
Consistencia: Blanda
Color: Café
Almidones +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga: MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-085
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01
		Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

CIUDAD: SILVANIA FECHA: 08-09-2023 ACTA N°: 25743

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Luis Miguel Cubillos Villalobos

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 1069719302

*PLACA DEL VEHÍCULO: 229ABS *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: —

TELÉFONOS: 3214909852

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: — —

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Km. 31.5

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Silvania

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [ ] Camión [ ] Moto [ ] Otro [X] Cuál: Motocarro Pico

*MARCA: AKT *MODELO: 2019 *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos Frutas y Verduras

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 5AM- 11-PM-Lun-Dom *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	—	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	— %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el 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	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	CRITICO
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)*	12	6	0	—	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	CRITICO
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

invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-085
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

3.3	Prácticas higiénicas. *(Resolución 2674/2013. Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 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			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	CRITICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	15	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	CRITICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 358, 359, 373.* *Decreto 561 de 1984, Art. 88, 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.)*	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
100%	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Valido x 10 meses

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 08 del mes de Septiembre del año 2023 en la Ciudad de SILVANIA.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ	NOMBRE:
CÉDULA: 11.375.954	CÉDULA:
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGA	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA
NOMBRE: Luis Miguel Cubillos	NOMBRE:
CÉDULA: 1069749307	CÉDULA:

	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-085
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

CIUDAD: SILVANIA FECHA: 08-09-2023 ACTA N°: 25743

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Rudt Esther Penagos Avellaneda

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 1003540135

*PLACA DEL VEHÍCULO: FEB-836 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

TELÉFONOS: 3214909852

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: KM 31.5

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Silvania

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: Estacas

*MARCA: Chevrolet LUV *MODELO: 1996 *COLOR: Verde Oliva

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO:

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 5AM-11-PM-Lun. Dom. *NÚMERO DE TRABAJADORES:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO: Especifique,

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el 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)	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	CRITICO
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 836 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	CRITICO
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

inVima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-085
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

3.3	Prácticas higiénicas *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 34. 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			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	CRITICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	15	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	CRITICO
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.)*	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
100%	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | NO X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Valido x 10 meses

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 08 del mes de Septiembre del año 2023 en la Ciudad de SILVANIA.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ	NOMBRE:
CÉDULA: 11.375.954	CÉDULA:
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGA	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nelson Fernando Arevalo Morales	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:

Centro Comunidad de Cuidado Silvania
Vereda Subia Norte Finca Irlanda
Teléfono: 3225083738 e - mail: cps.losrobles@gmail.com

Proveedor de lácteos y pollo inversiones Lukania

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOSCÁRNICOS COMESTIBLES

Invima

CIUDAD: [illegible] FECHA: 28/01/2025 ACTA Nº: A 0036

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud [illegible]

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: [illegible]

CÉDULA / NIT: [illegible] *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: [illegible]

*NOMBRE COMERCIAL: [illegible]

*DIRECCIÓN: [illegible] MATRÍCULA MERCANTIL: [illegible]

*DEPARTAMENTO: [illegible] *MUNICIPIO: [illegible]

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Barrio [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Cra [ ] Cal [illegible]

TELÉFONOS: [illegible] FAX: [illegible]

CORREO ELECTRÓNICO: [illegible]

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: [illegible]

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C [ ] C.E [ ] NIT [X] *Número de documento: [illegible]

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: [illegible]

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: [illegible]

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: [illegible]

*DEPARTAMENTO: [illegible] *MUNICIPIO: [illegible]

*HORARIO Y DIAS DE FUNCIONAMIENTO: [illegible] *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [ ] Porcina [ ] Aves [X]

Otras especies: _____

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [ ] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año 18 oct 2022	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO EN LA ULTIMA INSPECCIÓN	69.5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL	X	EVENTO DE INTERES 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 (NR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla 'NA' en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

Powered by CamScanner

LUZ ANGELA PABON PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS-UNISALLE

MATRICULA PROFESIONAL 25254107583 CND

Autorizada por la Secretaría de Salud de Cundinamarca,
Dirección de Salud Pública

Este carnet lo acredita como Manipulador de Alimentos

Válido ante las autoridades competentes de salud a nivel nacional

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

VÁLIDO ÚNICAMENTE CON SELLO SECO Y FIRMA AUTORIZADA

Calle 21 No. 9-06 Cel. 313 256 53 99
Fusagasugá - Cundinamarca

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE:

EDGAR ARMANDO BOLIVAR AYALA

DOCUMENTO:

1069717123.

MUNICIPIO:

FUSAGASUGA.

VENCE:

D	M	A
7	03	24

ING. LUZ ANGELA PABON LEONARDO

DSAAL-CM[illegible]019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

UNIVERSIDAD DE LA SALLE

CERTIFICA QUE:

EDGAR ARMANDO BOLIVAR AYALA.

Documento No: 1069717123

Asistió a la capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos con una intensidad de 10 Horas, de acuerdo a la normatividad vigente y en la cual se trataron los siguientes temas:

1. TERMINOLOGÍA BÁSICA
2. LOS ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
3. INOCUIDAD ALIMENTARIA
4. DESCOMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
5. LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA´s)
7. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPOS, UTENSILIOS, ÁREAS DE ELABORACIÓN)
9. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DURANTE EL PROCESO)
10. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
11. NORMATIVIDAD VIGENTE
12. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
13. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y RIESGOS
14. PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO
15. REQUISITOS PARA SECTORES ESPECÍFICOS: BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VENTAS EN LA VÍA PUBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

DECRETO 1500 DE 2007
DECRETO 1880 DE 2011
DECRETO 162 DE 2021 (DECRETO 1686 DE 2012)
RESOLUCIÓN 604 DE 1993

Fecha de Expedición: 7 MARZO - 2023.

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

× Edgar Armando Bolivar A
ASISTENTE

Calle 21 No 9 - 06 Barrio Balmoral Celular: 313 256 53 99 Fusagasugá (Cundinamarca)

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

2.2	**Condiciones de los equipos de conservación** (Decreto 1500/2007, Artículo 38, Numeral 4; Resolución 2674/2013, Artículo 17, Numeral 3.3.2.1 Literal a, Artículo 60, Numeral 8; 7, Artículo 87, Numerales 24,29,31; Resolución 2492/2015, Artículo 129, Numerales 1, 6, 7; Artículo 130, Numerales 23, 28, 37; Resolución 2492/2015, Artículo 24, Numerales 1.4, 2.1; Artículo 84, Numerales 7, 9; Artículo 93, Numerales 25, 29, 37)	6	3	B	C
2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	B	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La ponderación del bloque corresponde al 12% del total del ítem
3	**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 3376/2010, Artículo 45, Numeral 1, 3.18; Artículo 87, Numeral 21.2; Resolución 2492/2015, Artículo 94, Numeral 1; Artículo 19, Artículo 27, Numeral 18; Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 2492/2015, Artículo 69, Numeral 1; Artículo 74; Artículo 99, Numeral 14; Artículo 99, Numeral 21.2.)	6	3	(0)	No se evidencia personal manipulador de alimentos que cumpla el cabal cumplimiento de la normatividad vigente en materia de salud.
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 3376/2010, Artículo 45, Numerales 1; Artículo 87, Numeral 21.2; Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13; Resolución 2492/2015, Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Resolución 2492/2015, Artículo 33, Numeral 1; Artículo 94)	2	1	B	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 3376/2010, Artículo 15, Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 87, Numeral 21; Resolución 2492/2015, Artículo 94, Numeral 3; Artículo 17, Numerales 1, 6, 7, 8, 10, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 2492/2015, Artículo 19, Numeral 3; Artículo 24, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19;)	6	3	B	C
3.4	**Dotación personal.** (Resolución 3376/2010, Artículo 15, Numerales 3.2, 3.5, 3.10, 3.13, 3.18, 3.21; Resolución 2492/2015, Artículo 17, Numerales 3, 5, 11, 13, 18, 20; Resolución 2492/2015, Artículo 24, Numerales 3, 5, 11, 13, 18, 20;)	5	2,5	B	C

Powered by CamScanner

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** (Ley 9/1979, Artículo 169, 262 Resolución 3559/2010, Artículo 67, Numeral 1.2.1Y Resolución 2402/2013, Artículo 130 Numerales 1.2.10 Resolución 2402/2013, Artículo 65, Numerales 1.2.10.)	2	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** (Decreto 1594/2007, Artículo 28 Numeral 1.1.1 Resolución 3559/2010, Artículo 67 Numerales 4.5.11.2 Resolución 2402/2013, Artículo 130 Numerales 4.5.11.2 Resolución 2402/2013, Artículo 65, Numerales 4.5.11.2.)	2	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** (Decreto 1594/2007, Artículo 28 Numeral 1.1.1 Resolución 3559/2010, Artículo 67 Numerales 3.5.7.9.6.13.14 Resolución 2402/2013, Artículo 130 Numerales 3.4.7.9.6.13.14 Resolución 2402/2013, Artículo 65 Numerales 3.4.7.9.6.13.14.)	2	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 3559/2010, Artículo 67, Numerales 15.16.17.18.19 Resolución 2402/2013, Artículo 130, Numerales 15.16.17.18.19. Resolución 2402/2013, Artículo 65, Numerales 15.16.17.18.19.)	3	1,5	0	C
1.5	**Programa de Mantenimiento de instalaciones.** (Decreto 1594/2007, Artículo 28, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					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 1594/2007, Artículo 28 Numeral 1.1.1 Resolución 3559/2010, Artículo 67 Numerales 22.23 y 24 Resolución 683 de 2012 Resolución 4142 de 2012 Resolución 4143 de 2012 Resolución 2402/13 Artículo 130 Numerales 22.23 y 24 Resolución 240 /2013, Artículo 22 Numeral 2.1.3.3 Artículo 65 Numerales 22.23.24.32.33 Resolución 835 de 2013.)	5	2,5	0	C

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

3.5	**Educación y Capacitación.** (Resolución 3100/2010, Artículo 67. Numeral 21.3. Artículo 69. Numerales 1, 2, 3, 4. Resolución 2400/2010, Artículo 14. Numeral 2. Artículo 132. Numerales 1, 2, 4. Resolución 2400/2010, Artículo 19. Numeral 2. Artículo 57. Numerales 1, 2, 4)	3	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 03% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**Recepción de materia prima.** (Ley 09 de 1979 Artículo 346. Decreto 1500 de 2007. Artículo 31. Numeral 4.1.2. Artículo 99. Numeral 1, 3. Artículo 40. Resolución 2505/2004 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3100/2010. Artículo 69. Numeral 3. Artículo 67. Numerales 28, 29. Resolución 2400/2010. Artículo 129. Numeral 3. Artículo 130. Numerales 28, 29. Resolución 2422/2012. Artículo 64. Numeral 4. Artículo 68. Numerales 28, 29)	6	3	0	C
4.2	**Trazabilidad** (Decreto 1500/2007. Artículo 28. Numerales 1.2.2. Artículo 30. Numeral 5. Resolución 2400/2010. Artículo 22. Numeral 3.3. Artículo 33. Numeral 33.)	3	1,5	0	C
4.3	**Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14. Numeral 1. 2. 3. Artículo 62. Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 685, 4143, 4168 de 2013 y 604 de 2013. Resolución 3100/2010 Artículo 67 Numeral 32. Resolución 2331/1680 Artículo 3. Resolución 2400/2010 Artículo 130. Numeral 32. Resolución 2400 /2010 Artículo 55. numeral 31)	3	1,5	0	NA C
4.4	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Art. 435. Decreto 1500/2007 Artículo 4. Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3100/2010 Artículo 17. Numeral 3.3.2.3. Literal b) Numeral 3.3.2.5. Literal a. Artículo 69 Numeral 2.1. 2.2. 5. Artículo 67 Numeral 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral 3. 4. Artículo 130. Numeral 27. Resolución 2422/2012. Artículo 33 Numeral 3.2. 3.1. Artículo 64. Numerales 1. 3. Artículo 68. Numerales 27. 33)	7			C
4.5	**Condiciones de almacenamiento.** (Resolución 3100/2010. Artículo 17. Numeral 3.3.2.2. Literal a. c. d. e. Numeral 3.3.2.3. Literal) Artículo 67. Numeral 21. 32 Resolución 2400 2012 Artículo 129. Numerales 1. 7. Artículo 130. Numeral 20. 31. Resolución 2422/2012. Artículo 22. Numeral 2.3. Artículo 64. Numeral 2. Artículo 68. Numeral 32. 33. 36)	6	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575/2007, Artículo 28 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 6. Resolución 2320/2010, Artículo 67. Numeral 3. Resolución 2402/2012, Artículo 130. Numeral 3. Resolución 2402/2012, Artículo 55. Numerales 12, 38)*	6	3	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Decreto 1575/2007, Artículo 28 Numeral 1.1.9. Resolución 2320/2010, Artículo 67. Numeral 22. Resolución 2402/2012, Artículo 130. Numeral 20. Resolución 2402/2012, Artículo 22. Numeral 2,4. Artículo 55. Numeral 20, 32)*	3	1,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Decreto 1575/2007, Artículo 28 Numeral 1.1.8. Resolución 2320/2010, Artículo 67. Numeral 23. Resolución 2402/2012, Artículo 130. Numeral 20. Resolución 2402/2012, Artículo 55. Numeral 20)*	5	2,5	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Decreto 1575/2007, Artículo 28 Numeral 1.1.8.)*	6	3	0	implementar programa de control químico y químico C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575/2007, Artículo 28, Numeral 1.1.12 Resolución 2320/2010, Artículo67. Numeral 12. Resolución 2402/2012, Artículo 130. Numeral 12. Resolución 2402/2012, Artículo 55. Numerales 12, 38)*	6	3	0	C
5.6	**Soportes documentales.** *(Decreto 1575/2007, Artículo 28, Numerales 1.1.6. 1.1.8. & 1.1.10)*	2	1	0	Diligencias formatos C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 20% del total del ítem

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Condiciones del área de cesposte o sección de descarnes.** *(Decreto 1500 de 2007, Artículo 9, Parágrafo 1. Resolución 240 de 2013 Artículo 130. Numerales 1 y 2. Resolución 3753 de 2013 (Nota Instructivo Interno) Resolución 2402/2012, Artículo 22. Artículo 68. Numeral 50)*	4	2	0	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 4% del total del ítem

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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 28 del mes de Feb-1 Enero del año 2023 en la Ciudad de Ipiales.

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 codificada 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: Pablo A Narváez	NOMBRE:
CÉDULA: 87.1[illegible]39	CÉDULA:
CARGO: Ing Amb Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: Alcaldía de Pasto	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Marcela Pacheco	FIRMA:
NOMBRE: Marcela Pacheco	NOMBRE:
CÉDULA: 39.625.178	CÉDULA:
CARGO: Administradora	CARGO:

Powered by CamScanner



ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

CIUDAD: Fusagasuga — FECHA: 01 - 02 - 2023 — ACTA Nº: A 0036

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Fusa

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Inversiones Urbana Ltda

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: N.I.T. X C.C. NIT — Número de documento: 900 8046 1

TELÉFONO: 310 288 9906 — CORREO ELECTRÓNICO: [illegible]

*DIRECCIÓN DOMICILIO: Calle 8 # 6 - 24

*MUNICIPIO DOMICILIO: Fusagasuga — *DEPARTAMENTO DOMICILIO: Cundinamarca

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: Edgar Armando Beltran

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: N.I.T. X C.C. NIT — Número de documento: 1069 213 925

*PLACA DEL TRANSPORTE: TWF 861 — *NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN: TWF 861

*CLASE DE TRANSPORTE: TERRESTRE X — OTRO MEDIO — OTRO (ESPECIFIQUE)

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE:

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE: SI X NO

*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (VER TABLA): SI X NO

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO: SI X NO

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: PESCA — CARNES — MEZCLADOS — PRODUCTOS LÁCTEOS CONGELADOS/REFRIGERADOS

OTRA EMPRESA — Cual:

*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN: Lunes Domingo

*NÚMERO DE TRABAJADORES (INCLUYENDO EL PROPIETARIO SI ESTE TRABAJA): 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

*FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año 29. 09. 2022	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO EN LA ULTIMA INSPECCIÓN	%
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PRIMERA VEZ		SEGUIMIENTO DEL INFORME DE		ASESORIA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
BAJO PLAN SANITARIO	X	DENUNCIA DE INFRACCIÓN A LA NORMA		SOLICITUD DE PRUEBA DE PRODUCTO DE PELIGROSO PROCESO SANCIONATORIO	
OTRO	Especifique:				

CALIFICACIÓN

	EXCEPTUAR
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el vehículo cumpla la totalidad de los requisitos descritos en el formulario para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el vehículo cumpla parcialmente los requisitos descritos en el formulario para el aspecto a evaluar
No aceptable (I)	Marque con una X cuando el vehículo no cumpla ninguno de los requisitos descritos en el formulario para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "I" cuando el incumplimiento del aspecto a calificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que implique que el establecimiento cumpla con lo requerido

El vehículo debe estar cargado y disponible de realizar la inspección

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1	Diseño sanitario del vehículo. (Resolución 2905/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.3; Resolución 2505/2004, Art. 4.; Resolución 2483/2013, Art. 137 Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1; Resolución 2483/2013, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.3.2.)	(1)	1.5	0	1
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			1	

Dirección: Calle. 6 Nº 6 - 24, Alcaldía Fusagasuga
secretariasalud.it@fusagasuga-cundinamarca.gov.co
Línea gratuita: 01 8000 127 262

Powered by CamScanner

3	[illegible]	A	AB	I	HALLAZGOS
3.1	[illegible]	11	5,5	B	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	
4	[illegible]	A	AB	I	HALLAZGOS
4.1	[illegible]	11	5,5	B	
4.2	[illegible]	4	2	B	
4.3	[illegible]	11	5,5	B	
4.4	[illegible]	6	3	B	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	
5	[illegible]	A	AB	I	HALLAZGOS
5.1	[illegible]	11	5,5	B	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	
6	[illegible]	A	AB	I	HALLAZGOS
6.1	[illegible]	11	5,5	B	
6.2	[illegible]	12	5,5	B	
6.3	[illegible]	6	[illegible]	B	

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	30	La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100 %	✓	FAVORABLE	✓ 80 - 100%	Se toma acta una vez se cite de los requisitos a evaluar con respectivo visto bueno y calificación dentro transcurrido [illegible] Incumplimiento del concepto de conformidad establecido, el CONCEPTO SANITARIO a cada uno DESFAVORABLE y se procederá a aplicar las sanciones a que haya lugar. MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD consistente en el [illegible] transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne de [illegible] mientras subsistan
		DESFAVORABLE	< 79.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

[illegible]	
[illegible]	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

[illegible] el vehículo a la normatividad sanitaria vigente incluyendo las [illegible] establecidas en el presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI	No	Cual

VI. OBSERVACIONES

[illegible] parte de la autoridad sanitaria:

[illegible] parte del responsable del vehículo:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 03 del mes de Febrero del año 2023 en la Ciudad de Sogamoso

Se le advierte acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita. NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita

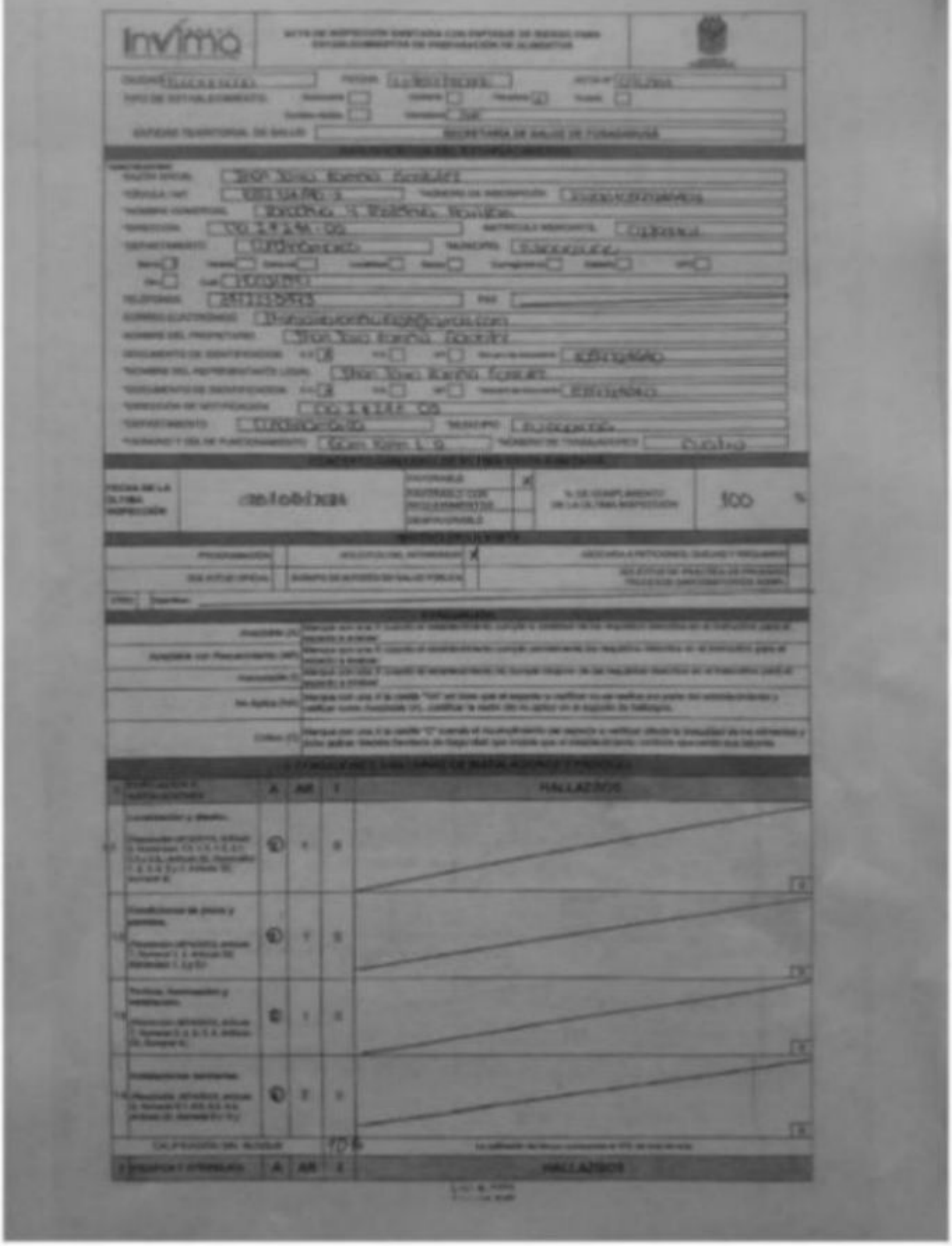
FIRMA DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZARON LA VISITA	
FIRMA	FIRMA
NOMBRE: Carlos A Cardozo M	NOMBRE
CÉDULA: 9239539 8	CÉDULA
CARGO: Ing. Amb Salud	CARGO
INSTITUCIÓN: Alcaldía de Soga	INSTITUCIÓN
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO O PERSONA QUIEN ATIENDE LA VISITA	
FIRMA	FIRMA
NOMBRE: Marcela Pachon	NOMBRE
CÉDULA: 39.625.128 Sog.	CÉDULA
CARGO: Administradora	CARGO

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

Centro Comunidad de Cuidado Silvania
Vereda Subia Norte Finca Irlanda
Teléfono: 3225083738 e - mail: cps.losrobles@gmail.com

Proveedor de panadería Haripan

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

3.1	Condiciones de higiene y operativa. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 2, 3 y 5, Artículo 12, Numerales 2 y 3, Artículo 20.)	C	2,3	3	
3.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 10, Artículo 20, Numerales 3 y 10. Resolución 683, 4143 y 5140 de 2012, 834 y 835 de 2013)	C	1,2	3	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12,5		La calificación del ítem corresponde al 12% del total del acta
I	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Examen de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	T	C	3	No se observa documentación personal manipulador con enfoque en caso de accidente
4.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3929 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	C	1	3	
4.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14. Artículo 36. Artículo 38, Numeral 5 y 7.)	C	3,5	5	
4.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 13 y 15, Artículo 36.)	C	2	5	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5		La calificación del ítem corresponde al 17% del total del acta
II	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 85. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 2, 4 y 5. Artículo 29, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5126 de 2003. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4143 y 5140 de 2012, 834 y 835 de 2013)	C	2,3	5	
5.2	Recepción de la contigencia sanitaria. (Resolución 385/2020, Artículo 2, numeral 12, Artículo 7. Decreto 749 de 2020, Artículo 3, Artículo 4a, Numeral 2. Artículo 4b, Numeral 2. Artículo 4c, Numeral 2.)	C			
5.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 555, 557. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 3.4.)	T	C	3	No se observa documentado monitoreo de temperatura
5.4	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 12, Numeral 1 y 5. Artículo 20, Numeral 5.)	C	2	5	No
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,5		La calificación del ítem corresponde al 22% del total del acta
III	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 4716/2010, Artículo 3, Numeral 4.1, 4.2, 4.3, 4.5.1, 4.5.2 y 4.5.3. Artículo 10, Numeral 4. Artículo 12, Numeral 2)	C	1,5	5	

Powered by CamScanner

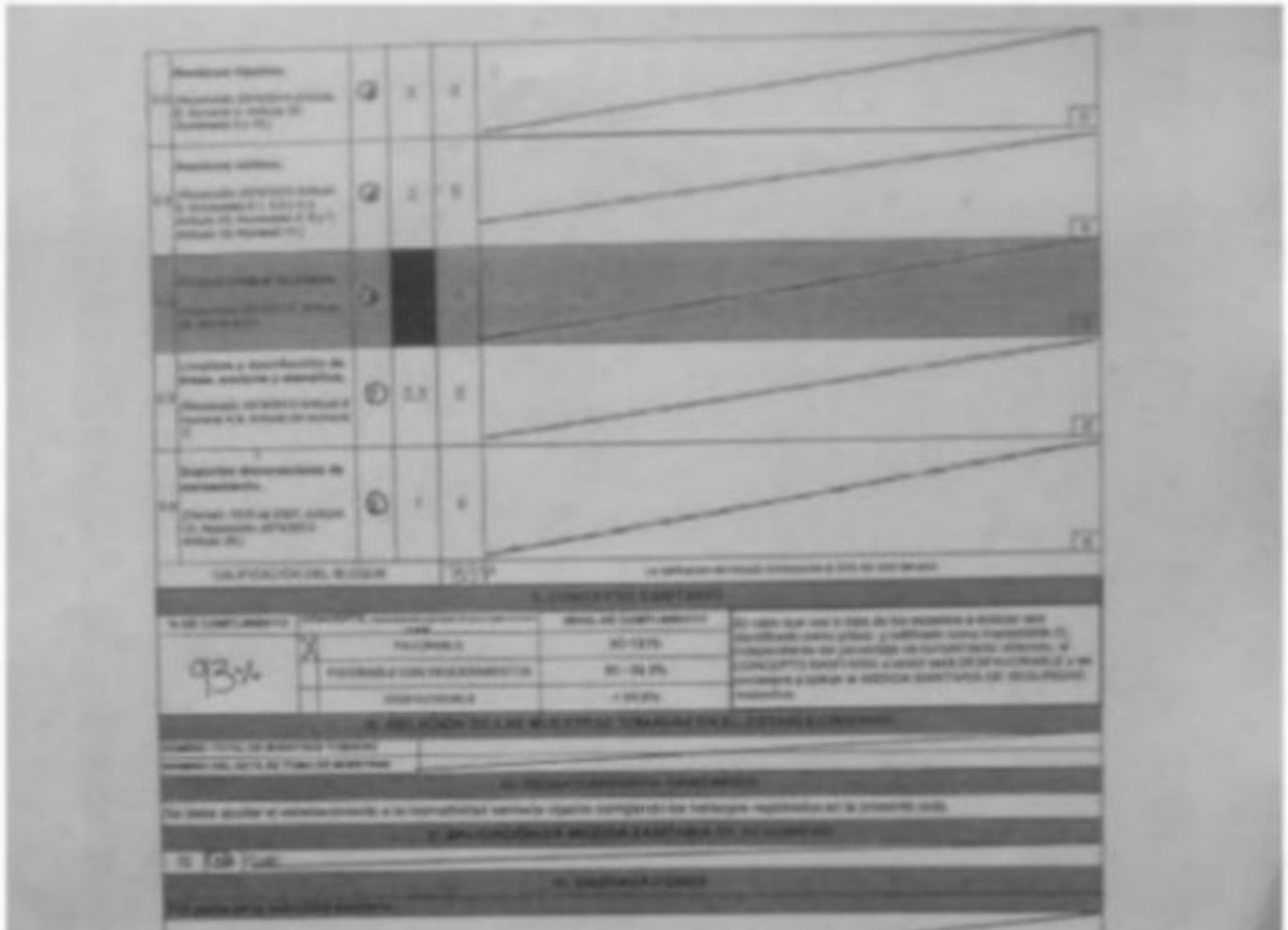
Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

SAMAV&COM

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

NIT. 52987918-0

Cód. 20230659

HACE CONSTAR QUE:

KAREN MILENA GARZÓN ROMERO

Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 1.069.741.800

CEL. 3134732780 ***e-mail:*** samavicom2015@gmail.com

Fusagasugá- Cundinamarca

Participó en la capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura y manipulación higiénica de alimentos conforme a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.

El día 26 de mayo de 2023.

VIVIANA CORREA MORALES

MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDADD ALIMENTARIA

Auditor Interno BPM, HACCP, e ISO 22000.

Este documento es de uso personal e intransferible NO es válido en fotocopia, escaneado o con enmendaduras.

Validez: un año a partir de su fecha de expedición

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Fusagasugá, 29 de mayo de 2023.

A QUIEN PUEDA INTERESAR:

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura y Manipulación Higiénica de Alimentos en sus instalaciones, conforme a lo establecido en el Titulo III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social y el plan adjunto.

Por consiguiente, hago entrega de la constancia de asistencia y aprobación de la misma del personal relacionado a continuación:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20230659	KAREN MILENA GARZÓN ROMERO	1.069.741.800

Cordialmente,

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES

VIVIANA CORREA MORALES
MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Proveedor de carnes fama La Aguadita

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ
Secretaría de Salud

AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL
No.1410.09-16.362

Fusagasugá 23 de enero del 2023

La Secretaría de Salud Municipal de Fusagasugá, en estricto acatamiento de los lineamientos establecidos en la Resolución 3753 de 2013, el Decreto 1282 de 2016 y la Resolución INVIMA 2016041871 de 2016 para el cumplimiento del Decreto 1500 de 2007, se permite emitir **AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL** para el expendio de carne y productos cárnicos comestibles al establecimiento de comercio identificado con el número de inscripción **25290EC0-9000040**, razón social **EXPENDIO DE CARNES LA AGUADITA** siendo propietario o representante legal la Señora **SANDRA PATRICIA GARZÓN ROLDAN** identificada con el número de cédula 35.251.475.

La presente autorizacion provisional, tendrá vigencia máxima de conformidad con lo establecido en el articulo 5 de la Resolución INVIMA 2016041871 de 2016 hasta el 07 de Octubre de 2023 fecha en la cual el establecimiento de comercio autorizado provisionalmente tendrá que cumplir con la totalidad de las exigencias contempladas en el Decreto 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos, así mismo deberá tener autorización sanitaria definitiva para la actividad solicitada, so pena de la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad y sanciones a que haya lugar, previstas en los articulos 576 y 577 de la Ley 9 de 1979 y el capitulo III del Titulo III del Decreto 1500 de 2007.

NANCY ROCIO ROJAS SANTAMARIA
Secretaria de Salud

Powered by CamScanner

RAGA E.U.

SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA

ACT. PPAL. DEL MANIPULA ALIMENTOS

CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS. EXPENDIOS

FOTO

JHON JAIRO
AMADOR ROJAS
Identificación No.
11.257.938

VENCE: MES: **08** AÑO: **2023.**

COD. **082304**

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner