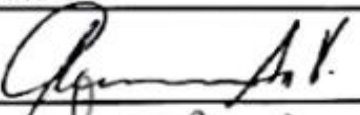
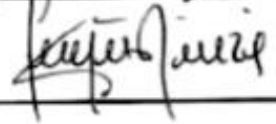


		Establecimiento			Transporte			Manipulador de alimentos		
		Acta No con concepto y porcentaje de cumplimiento	Fecha de expedición	Fecha de vencimiento	Acta No con concepto y porcentaje de cumplimiento	Fecha de expedición	Fecha de vencimiento	Nombre del manipulador de alimentos	Fecha de expedición y vencimiento de certificado BPM	Fecha de expedición y vencimiento de certificado médico
1	Abarrotes	Acta No 25312004 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	Autorización sanitaria provisional 1410, 09-16,362 con concepto favorable con requerimientos y de cumplimiento	2/11/2023	7/03/2024	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 31/12/2023	Gloria Angelica Villalobos	Nutricionista	
Aprobó 31/12/2023	Lady Johanna Escobar	Coordinadora	

Proveedor de Fruver y abarrotes

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Invima Gobernación de CUNDINAMARCA		PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA		Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-080	
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		Versión: 01		Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016	
CIUDAD: <u>GRANADA</u>		FECHA: <u>18/03/2022</u>		ACTA N° <u>25312</u>	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ☒ Expendio ☐ Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento					
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: <u>SECRETARIA DE SALUD / HOSPITAL DE SOACHA</u>					
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
* CAMPO OBLIGATORIO					
RAZÓN SOCIAL: <u>Punto Servicio Ulla Uno</u>					
*CÉDULA / NIT: <u>1069779302</u>		*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: <u>753121069779302</u>			
*NOMBRE COMERCIAL: <u>Punto Servicio Ulla Uno</u>					
*DIRECCIÓN: <u>Ulla San Ildefonso</u>		MATRICULA MERCANTIL: <u></u>			
*DEPARTAMENTO: <u>CUNDINAMARCA</u>		*MUNICIPIO: <u>GRANADA</u>			
Barrio ☐	Vereda ☒	Comuna ☐	Localidad ☐	Sector ☐	Corregimiento ☐
Otro ☐	Cuál: <u>Ulla San Ildefonso</u>				
TELÉFONOS: <u>3214409852</u>		FAX: <u></u>			
CORREO ELECTRÓNICO: <u>luis.miguel.colilla@ulladecor.com</u>					
NOMBRE DEL PROPIETARIO: <u>Luis Miguel Colilla Ulladecor</u>					
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐		Número de documento: <u>1069779302</u>			
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: <u>Luis Miguel Colilla Ulladecor</u>					
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐		Número de documento: <u>1069779302</u>			
*DIRECCIÓN DE IDENTIFICACIÓN: <u>Ulla San Ildefonso</u>					
*DEPARTAMENTO: <u>CUNDINAMARCA</u>		*MUNICIPIO: <u>GRANADA</u>			
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: <u>7am a 1pm Jue</u>		*NÚMERO DE TRABAJADORES: <u>5</u>			
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 ☒		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: <u>Especifique</u>					
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	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1, 2.)	2	1	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.1, 1.2, 1.4 Numeral 2.1, 2.2, Art. 31 Numeral 1, 2.)	1.5	0.75	0	

		PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA			Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-080	
		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 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005.)	5	2,5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta				
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Debe marcarse 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.
78,75		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: 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 <u>10</u> del mes de <u>Julio</u> del año <u>2016</u> en la Ciudad de <u>Soacha</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:		NOMBRE:				
CÉDULA:		CÉDULA:				
CARGO: TECNICO SANEAMIENTO		CARGO:				
INSTITUCIÓN: HOSPITAL DE SOACHA		INSTITUCIÓN:				
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO						
FIRMA:		FIRMA:				
NOMBRE:		NOMBRE:				
CÉDULA:		CÉDULA:				
CARGO:		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.

LA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

SISTEMAS DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

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,



Viviana Correa Morales
VIVIANA CORREA MORALES

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



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

Fusagasugá- Cundinamarca



SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSINESS

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

PROCESO: SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA
PROCEDIMIENTO: CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

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 BUSINESS
Auditorías Internas - Auditoría
de Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000:2005
TEL: 313 473 2780


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 Arduana Morales
Cc 3171606



Estado general: bueno
Laboratorio: normal
Examen médico: buen
Puede manipular documento

Carlos A. Roza

Dr. Carlos A. Roza G.
MEDICO

Am 2652

Sept 2023



LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIAD JAYERIANA

REG 0848

PACIENTE: NELSON FERNANDO AVELLANEDA MORALES
EDAD 43 AÑOS
CEDULA: 3171606

FECH 11/09/2023

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 JAYERIANA



Fusagasugá, 11 de septiembre de 2023.

DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

SISTEMAS DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

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 Título 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,



Viviana Correa Morales
VIVIANA CORREA MORALES

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



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



SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSINESS

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

PROCESO: SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA
PROCEDIMIENTO: CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

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 BUSINESS
Asesoría - Consultoría - Auditoría
Capacitación En Buenas Prácticas De Manufactura
Sistema - H/ 702. 17727430
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 Chellos Villalobos
cc 1069719302



Estado general: bueno

laboratorio: normal

Examen médico: bien

Acido manipular de nuevo,

Carlos A. Rozo

Dr. Carlos A. Rozo G.

MEDICO

Registro 2652

Am 2652



LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: LUIS MIGUEL CUBILLOS VILLALOBOS
EDAD: 36 AÑOS
CEDULA: 1069719302

FECH 11/09/2023

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



DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

SISTEMAS DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

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,



Viviana Correa Morales
VIVIANA CORREA MORALES

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



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



SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSINESS

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

PROCESO: SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA
PROCEDIMIENTO: CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

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,



Viviana Correa Morales
VIVIANA CORREA MORALES

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

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSINESS

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

Enice Ojeda Manin
cc 1069732553



Estado general: bueno

Laboratorio: normal

Examen médico: bien

Puede manipular al paciente

Carlos A. Rozo
Am 2632

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652



LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: EUNICE OJEDA MARIN
EDAD: 33 AÑOS
CEDULA: 1069732553

FECH 11/09/2023

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-095
 GOBIERNO DE CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	
	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016	

CIUDAD: SILVANIA	FECHA: 08-09-2013	ACTA N°: 25743
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE CUNDINAMARCA		

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Luis Miguel Cubillos Villalobos	
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ CE ☐ NIT ☐	Número de documento: 1069779302
*PLACA DEL VEHÍCULO: 229ABS	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: -
TELÉFONOS: 3224909852	
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: -	
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Rm. 31.5	
*DEPARTAMENTO: Cundinamarca	*MUNICIPIO: Silvania
*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☐ Camión ☐ Moto ☐ Otro ☒ Cústi	Motocarro Pico
*MARCA: AKT	*MODELO: 2019 *COLOR: Blanco
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos Frotas y Verduras	
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☐ NO ☒	
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: SAM- 11-PM- Lun-Dom.	*NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: -	FAVORABLE	1	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: - %
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
	DESFAVORABLE		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO ☒	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE 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
Diseño sanitario del vehículo. <small>(Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2276/1982 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.)</small>	12	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12
				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de los utensilios. <small>(Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2276/1982 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, 634 y 635 de 2013.)</small>	12	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12
				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Estado de salud <small>(Resol. 2674/2013 Art. 11, Núm. 5 Art. 14, Núm. 12.)</small>	13	6,5	0	
Reconocimiento Médico <small>(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.)</small>	4	2	0	

	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

3. Prácticas higiénicas <small>(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 38. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)</small>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">13</div>	6,5	0		C
3. Educación y Capacitación <small>(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 38.)</small>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">6</div>	3	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			38	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4. Limpieza del vehículo. <small>(Resolución 2674/2013, Art. 28, Núm. 4 y 5.)</small>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">15</div>	7,5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
6. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
5. Condiciones de conservación del producto. <small>(Decreto 2276/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resolución 2674/2013, Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Párrafo 1 y 2.)</small>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">20</div>	0	0		C
5.2. Empaque, Rotulado y vida útil. <small>(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2003. Resolución 2674/2013, Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)</small>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">5</div>	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. Seleccionar con una X el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100%	☒ FAVORABLE	90-100%	
	☐ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	☐ DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el 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:

Válido x 10 meses

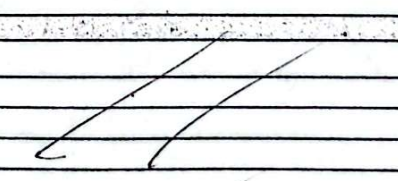
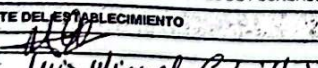
Por parte del establecimiento:

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:  NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ CÉDULA: 11.375.954 CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGA	FIRMA:  NOMBRE: CÉDULA: CARGO: INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:  NOMBRE: Luis Miguel Cobillo CÉDULA: 106979307	FIRMA: NOMBRE: 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 <u>Rud+ Esther Penagos Avellaneda</u>					
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		CC ☒ CE ☐ NIT ☐	Número de documento <u>1003540135</u>		
*PLACA DEL VEHÍCULO <u>FEB-836</u>		*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN			
TELÉFONOS <u>3214909852</u>					
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO					
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN <u>Rm 31.5</u>					
*DEPARTAMENTO <u>Cundinamarca</u>		*MUNICIPIO <u>Silvania</u>			
*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☒ Camión ☐ Moto ☐ Otro ☐ Cuál <u>Estacas</u>					
*MARCA <u>Chevrolet Luv</u>		*MODELO <u>1996</u>	*COLOR <u>Verde Oliva</u>		
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO					
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☐ NO ☒					
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO <u>5AM-11-PM-Lun.Dom.</u>		*NÚMERO DE TRABAJADORES			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>08-09-2023</u>	FAVORABLE FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN _____ %		
*MOTIVO DE LA VISITA					
PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO ☒	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS			
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.			
OTRO	Especifique:				
EVALUACIÓN		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
	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
	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
	Estado de salud. (Resol. 2674/2013 Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	C
	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	C

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

3. Prácticas higiénicas <small>(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14 Artículo 35, Numeral 5 y 7.)</small>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">13</div>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">6,5</div>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">0</div>		C
3.4 Educación y Capacitación <small>(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13 Artículo 36)</small>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">6</div>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">3</div>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">0</div>		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4. SANEAMIENTO <small>(Resolución 2674/2013 Art. 29, Num. 4 y 5.)</small>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">15</div>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">7,5</div>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">0</div>	HALLAZGOS	CRÍTICO
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5. REQUISITOS HIGIENICOS <small>(Decreto 2278/1982 Art. 358, 359, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Num. 6, 7, 8. Art. 30, Párrafo 1 y 2.)</small>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">20</div>	<div style="background-color: black; width: 30px; height: 30px;"></div>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">0</div>	HALLAZGOS	CRÍTICO
5.2 Empaque, Rotulado y vida útil. <small>(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005 Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Num. 1.)</small>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">5</div>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">2,5</div>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">0</div>		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 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%	

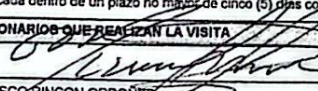
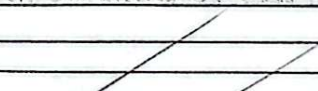
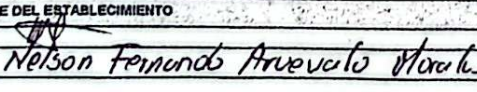
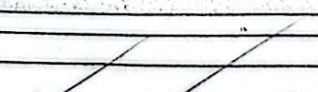
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS
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: <div style="font-size: 1.5em; font-family: cursive;">Valido x 10 meses</div>
Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy <u>08</u> del mes de <u>Septiembre</u> del año <u>2023</u> en la Ciudad de <u>SILVANIA</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:  NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ CÉDULA: 11.375.954 CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGA	FIRMA:  NOMBRE: CÉDULA: CARGO: INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:  NOMBRE: Nelson Fernando Arrevalo Morales CÉDULA:	FIRMA:  NOMBRE: CÉDULA:

Proveedor de lácteos y pollo inversiones Lukania

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

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

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE:

EDGAR ARMANDO BOLIVAR AYALA

DOCUMENTO:

1069717123.

MUNICIPIO:

FLSAGASUGA.

VENCE:

D	M	A
7	03	24


ING. LUZ ANGELA PABON PARDO
DSAAL-CM 019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA



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
Hacer por Dios, Cuidar y Servir

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: DEBIDAS ALIMENTOS VENTAS EN LA VÍA PÚBLICA, 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


ASISTENTE

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

2.2	<p>Condiciones de los equipos de conservación</p> <p>Decreto 10002007 Artículo 26 Numeral 6 Resolución 24002010 Artículo 17 Numeral 3.2.2 y párrafo Artículo 30 Numeral 7 Artículo 37 Numeral 24.29.27 Resolución 24002010 Artículo 128 Numeral 1.8.7 Artículo 130 Numeral 25.26.27 Resolución 24002010 Artículo 24 Numeral 1.1.2.1 Artículo 24 Numeral 1.8 Artículo 30 Numeral 25.26.27</p>	6	3	0		
2.3	<p>Programa de Mantenimiento de Equipos y Herramientas</p> <p>Decreto 10002007 Artículo 26, Numeral 1.2.1</p>	1	0.5	0		
CRIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 10% del total de este	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	<p>Estado de salud (signos/síntomas)</p> <p>Decreto 10002007 Artículo 26, Numeral 1.1.13 Resolución 24002010 Artículo 45 Numeral 1.2.18 Artículo 37 Numeral 24.2 Resolución 24002010 Artículo 14 Numeral 1 Artículo 15 Artículo 17 Numeral 18 Artículo 130 Numeral 24.2 Resolución 24002010 Artículo 48 Numeral 1 Artículo 14 Artículo 18 Numeral 18 Artículo 30 Numeral 24.2</p>	6	3	0	<p>NO se encontraron personas que presentaran signos/síntomas de enfermedad o contaminación biológica o bacteriana.</p>	
3.2	<p>Recomendación médica</p> <p>Resolución 24002010 Artículo 45 Numeral 1 Artículo 37 Numeral 24.2 Decreto 10002007 Artículo 26 Numeral 1.1.18 Resolución 24002010 Artículo 14 Numeral 1 Artículo 15 Resolución 24002010 Artículo 48 Numeral 1 Artículo 14</p>	2	1	0		
3.3	<p>Prácticas higiénicas</p> <p>Resolución 24002010 Artículo 45 Numeral 1.1.13.1.14.1.15.1.16.1.17.1.18.1.19.1.20.1.21.1.22.1.23.1.24.1.25.1.26.1.27.1.28.1.29.1.30.1.31.1.32.1.33.1.34.1.35.1.36.1.37.1.38.1.39.1.40.1.41.1.42.1.43.1.44.1.45.1.46.1.47.1.48.1.49.1.50.1.51.1.52.1.53.1.54.1.55.1.56.1.57.1.58.1.59.1.60.1.61.1.62.1.63.1.64.1.65.1.66.1.67.1.68.1.69.1.70.1.71.1.72.1.73.1.74.1.75.1.76.1.77.1.78.1.79.1.80.1.81.1.82.1.83.1.84.1.85.1.86.1.87.1.88.1.89.1.90.1.91.1.92.1.93.1.94.1.95.1.96.1.97.1.98.1.99.1.100.1.101.1.102.1.103.1.104.1.105.1.106.1.107.1.108.1.109.1.110.1.111.1.112.1.113.1.114.1.115.1.116.1.117.1.118.1.119.1.120.1.121.1.122.1.123.1.124.1.125.1.126.1.127.1.128.1.129.1.130.1.131.1.132.1.133.1.134.1.135.1.136.1.137.1.138.1.139.1.140.1.141.1.142.1.143.1.144.1.145.1.146.1.147.1.148.1.149.1.150.1.151.1.152.1.153.1.154.1.155.1.156.1.157.1.158.1.159.1.160.1.161.1.162.1.163.1.164.1.165.1.166.1.167.1.168.1.169.1.170.1.171.1.172.1.173.1.174.1.175.1.176.1.177.1.178.1.179.1.180.1.181.1.182.1.183.1.184.1.185.1.186.1.187.1.188.1.189.1.190.1.191.1.192.1.193.1.194.1.195.1.196.1.197.1.198.1.199.1.200.1.201.1.202.1.203.1.204.1.205.1.206.1.207.1.208.1.209.1.210.1.211.1.212.1.213.1.214.1.215.1.216.1.217.1.218.1.219.1.220.1.221.1.222.1.223.1.224.1.225.1.226.1.227.1.228.1.229.1.230.1.231.1.232.1.233.1.234.1.235.1.236.1.237.1.238.1.239.1.240.1.241.1.242.1.243.1.244.1.245.1.246.1.247.1.248.1.249.1.250.1.251.1.252.1.253.1.254.1.255.1.256.1.257.1.258.1.259.1.260.1.261.1.262.1.263.1.264.1.265.1.266.1.267.1.268.1.269.1.270.1.271.1.272.1.273.1.274.1.275.1.276.1.277.1.278.1.279.1.280.1.281.1.282.1.283.1.284.1.285.1.286.1.287.1.288.1.289.1.290.1.291.1.292.1.293.1.294.1.295.1.296.1.297.1.298.1.299.1.300.1.301.1.302.1.303.1.304.1.305.1.306.1.307.1.308.1.309.1.310.1.311.1.312.1.313.1.314.1.315.1.316.1.317.1.318.1.319.1.320.1.321.1.322.1.323.1.324.1.325.1.326.1.327.1.328.1.329.1.330.1.331.1.332.1.333.1.334.1.335.1.336.1.337.1.338.1.339.1.340.1.341.1.342.1.343.1.344.1.345.1.346.1.347.1.348.1.349.1.350.1.351.1.352.1.353.1.354.1.355.1.356.1.357.1.358.1.359.1.360.1.361.1.362.1.363.1.364.1.365.1.366.1.367.1.368.1.369.1.370.1.371.1.372.1.373.1.374.1.375.1.376.1.377.1.378.1.379.1.380.1.381.1.382.1.383.1.384.1.385.1.386.1.387.1.388.1.389.1.390.1.391.1.392.1.393.1.394.1.395.1.396.1.397.1.398.1.399.1.400.1.401.1.402.1.403.1.404.1.405.1.406.1.407.1.408.1.409.1.410.1.411.1.412.1.413.1.414.1.415.1.416.1.417.1.418.1.419.1.420.1.421.1.422.1.423.1.424.1.425.1.426.1.427.1.428.1.429.1.430.1.431.1.432.1.433.1.434.1.435.1.436.1.437.1.438.1.439.1.440.1.441.1.442.1.443.1.444.1.445.1.446.1.447.1.448.1.449.1.450.1.451.1.452.1.453.1.454.1.455.1.456.1.457.1.458.1.459.1.460.1.461.1.462.1.463.1.464.1.465.1.466.1.467.1.468.1.469.1.470.1.471.1.472.1.473.1.474.1.475.1.476.1.477.1.478.1.479.1.480.1.481.1.482.1.483.1.484.1.485.1.486.1.487.1.488.1.489.1.490.1.491.1.492.1.493.1.494.1.495.1.496.1.497.1.498.1.499.1.500.1.501.1.502.1.503.1.504.1.505.1.506.1.507.1.508.1.509.1.510.1.511.1.512.1.513.1.514.1.515.1.516.1.517.1.518.1.519.1.520.1.521.1.522.1.523.1.524.1.525.1.526.1.527.1.528.1.529.1.530.1.531.1.532.1.533.1.534.1.535.1.536.1.537.1.538.1.539.1.540.1.541.1.542.1.543.1.544.1.545.1.546.1.547.1.548.1.549.1.550.1.551.1.552.1.553.1.554.1.555.1.556.1.557.1.558.1.559.1.560.1.561.1.562.1.563.1.564.1.565.1.566.1.567.1.568.1.569.1.570.1.571.1.572.1.573.1.574.1.575.1.576.1.577.1.578.1.579.1.580.1.581.1.582.1.583.1.584.1.585.1.586.1.587.1.588.1.589.1.590.1.591.1.592.1.593.1.594.1.595.1.596.1.597.1.598.1.599.1.600.1.601.1.602.1.603.1.604.1.605.1.606.1.607.1.608.1.609.1.610.1.611.1.612.1.613.1.614.1.615.1.616.1.617.1.618.1.619.1.620.1.621.1.622.1.623.1.624.1.625.1.626.1.627.1.628.1.629.1.630.1.631.1.632.1.633.1.634.1.635.1.636.1.637.1.638.1.639.1.640.1.641.1.642.1.643.1.644.1.645.1.646.1.647.1.648.1.649.1.650.1.651.1.652.1.653.1.654.1.655.1.656.1.657.1.658.1.659.1.660.1.661.1.662.1.663.1.664.1.665.1.666.1.667.1.668.1.669.1.670.1.671.1.672.1.673.1.674.1.675.1.676.1.677.1.678.1.679.1.680.1.681.1.682.1.683.1.684.1.685.1.686.1.687.1.688.1.689.1.690.1.691.1.692.1.693.1.694.1.695.1.696.1.697.1.698.1.699.1.700.1.701.1.702.1.703.1.704.1.705.1.706.1.707.1.708.1.709.1.710.1.711.1.712.1.713.1.714.1.715.1.716.1.717.1.718.1.719.1.720.1.721.1.722.1.723.1.724.1.725.1.726.1.727.1.728.1.729.1.730.1.731.1.732.1.733.1.734.1.735.1.736.1.737.1.738.1.739.1.740.1.741.1.742.1.743.1.744.1.745.1.746.1.747.1.748.1.749.1.750.1.751.1.752.1.753.1.754.1.755.1.756.1.757.1.758.1.759.1.760.1.761.1.762.1.763.1.764.1.765.1.766.1.767.1.768.1.769.1.770.1.771.1.772.1.773.1.774.1.775.1.776.1.777.1.778.1.779.1.780.1.781.1.782.1.783.1.784.1.785.1.786.1.787.1.788.1.789.1.790.1.791.1.792.1.793.1.794.1.795.1.796.1.797.1.798.1.799.1.800.1.801.1.802.1.803.1.804.1.805.1.806.1.807.1.808.1.809.1.810.1.811.1.812.1.813.1.814.1.815.1.816.1.817.1.818.1.819.1.820.1.821.1.822.1.823.1.824.1.825.1.826.1.827.1.828.1.829.1.830.1.831.1.832.1.833.1.834.1.835.1.836.1.837.1.838.1.839.1.840.1.841.1.842.1.843.1.844.1.845.1.846.1.847.1.848.1.849.1.850.1.851.1.852.1.853.1.854.1.855.1.856.1.857.1.858.1.859.1.860.1.861.1.862.1.863.1.864.1.865.1.866.1.867.1.868.1.869.1.870.1.871.1.872.1.873.1.874.1.875.1.876.1.877.1.878.1.879.1.880.1.881.1.882.1.883.1.884.1.885.1.886.1.887.1.888.1.889.1.890.1.891.1.892.1.893.1.894.1.895.1.896.1.897.1.898.1.899.1.900.1.901.1.902.1.903.1.904.1.905.1.906.1.907.1.908.1.909.1.910.1.911.1.912.1.913.1.914.1.915.1.916.1.917.1.918.1.919.1.920.1.921.1.922.1.923.1.924.1.925.1.926.1.927.1.928.1.929.1.930.1.931.1.932.1.933.1.934.1.935.1.936.1.937.1.938.1.939.1.940.1.941.1.942.1.943.1.944.1.945.1.946.1.947.1.948.1.949.1.950.1.951.1.952.1.953.1.954.1.955.1.956.1.957.1.958.1.959.1.960.1.961.1.962.1.963.1.964.1.965.1.966.1.967.1.968.1.969.1.970.1.971.1.972.1.973.1.974.1.975.1.976.1.977.1.978.1.979.1.980.1.981.1.982.1.983.1.984.1.985.1.986.1.987.1.988.1.989.1.990.1.991.1.992.1.993.1.994.1.995.1.996.1.997.1.998.1.999.1.1000.1.1001.1.1002.1.1003.1.1004.1.1005.1.1006.1.1007.1.1008.1.1009.1.1010.1.1011.1.1012.1.1013.1.1014.1.1015.1.1016.1.1017.1.1018.1.1019.1.1020.1.1021.1.1022.1.1023.1.1024.1.1025.1.1026.1.1027.1.1028.1.1029.1.1030.1.1031.1.1032.1.1033.1.1034.1.1035.1.1036.1.1037.1.1038.1.1039.1.1040.1.1041.1.1042.1.1043.1.1044.1.1045.1.1046.1.1047.1.1048.1.1049.1.1050.1.1051.1.1052.1.1053.1.1054.1.1055.1.1056.1.1057.1.1058.1.1059.1.1060.1.1061.1.1062.1.1063.1.1064.1.1065.1.1066.1.1067.1.1068.1.1069.1.1070.1.1071.1.1072.1.1073.1.1074.1.1075.1.1076.1.1077.1.1078.1.1079.1.1080.1.1081.1.1082.1.1083.1.1084.1.1085.1.1086.1.1087.1.1088.1.1089.1.1090.1.1091.1.1092.1.1093.1.1094.1.1095.1.1096.1.1097.1.1098.1.1099.1.1100.1.1101.1.1102.1.1103.1.1104.1.1105.1.1106.1.1107.1.1108.1.1109.1.1110.1.1111.1.1112.1.1113.1.1114.1.1115.1.1116.1.1117.1.1118.1.1119.1.1120.1.1121.1.1122.1.1123.1.1124.1.1125.1.1126.1.1127.1.1128.1.1129.1.1130.1.1131.1.1132.1.1133.1.1134.1.1135.1.1136.1.1137.1.1138.1.1139.1.1140.1.1141.1.1142.1.1143.1.1144.1.1145.1.1146.1.1147.1.1148.1.1149.1.1150.1.1151.1.1152.1.1153.1.1154.1.1155.1.1156.1.1157.1.1158.1.1159.1.1160.1.1161.1.1162.1.1163.1.1164.1.1165.1.1166.1.1167.1.1168.1.1169.1.1170.1.1171.1.1172.1.1173.1.1174.1.1175.1.1176.1.1177.1.1178.1.1179.1.1180.1.1181.1.1182.1.1183.1.1184.1.1185.1.1186.1.1187.1.1188.1.1189.1.1190.1.1191.1.1192.1.1193.1.1194.1.1195.1.1196.1.1197.1.1198.1.1199.1.1200.1.1201.1.1202.1.1203.1.1204.1.1205.1.1206.1.1207.1.1208.1.1209.1.1210.1.1211.1.1212.1.1213.1.1214.1.1215.1.1216.1.1217.1.1218.1.1219.1.1220.1.1221.1.1222.1.1223.1.1224.1.1225.1.1226.1.1227.1.1228.1.1229.1.1230.1.1231.1.1232.1.1233.1.1234.1.1235.1.1236.1.1237.1.1238.1.1239.1.1240.1.1241.1.1242.1.1243.1.1244.1.1245.1.1246.1.1247.1.1248.1.1249.1.1250.1.1251.1.1252.1.1253.1.1254.1.1255.1.1256.1.1257.1.1258.1.1259.1.1260.1.1261.1.1262.1.1263.1.1264.1.1265.1.1266.1.1267.1.1268.1.1269.1.1270.1.1271.1.1272.1.1273.1.1274.1.1275.1.1276.1.1277.1.1278.1.1279.1.1280.1.1281.1.1282.1.1283.1.1284.1.1285.1.1286.1.1287.1.1288.1.1289.1.1290.1.1291.1.1292.1.1293.1.1294.1.1295.1.1296.1.1297.1.1298.1.1299.1.1300.1.1301.1.1302.1.1303.1.1304.1.1305.1.1306.1.1307.1.1308.1.1309.1.1310.1.1311.1.1312.1.1313.1.1314.1.1315.1.1316.1.1317.1.1318.1.1319.1.1320.1.1321.1.1322.1.1323.1.1324.1.1325.1.1326.1.1327.1.1328.1.1329.1.1330.1.1331.1.1332.1.1333.1.1334.1.1335.1.1336.1.1337.1.1338.1.1339.1.1340.1.1341.1.1342.1.1343.1.1344.1.1345.1.1346.1.1347.1.1348.1.1349.1.1350.1.1351.1.1352.1.1353.1.1354.1.1355.1.1356.1.1357.1.1358.1.1359.1.1360.1.1361.1.1362.1.1363.1.1364.1.1365.1.1366.1.1367.1.1368.1.1369.1.1370.1.1371.1.1372.1.1373.1.1374.1.1375.1.1376.1.1377.1.1378.1.1379.1.1380.1.1381.1.1382.1.1383.1.1384.1.1385.1.1386.1.1387.1.1388.1.1389.1.1390.1.1391.1.1392.1.1393.1.1394.1.1395.1.1396.1.1397.1.1398.1.1399.1.1400.1.1401.1.1402.1.1403.1.1404.1.1405.1.1406.1.1407.1.1408.1.1409.1.1410.1.1411.1.1412.1.1413.1.1414.1.1415.1.1416.1.1417.1.1418.1.1419.1.1420.1.1421.1.1422.1.1423.1.1424.1.1425.1.1426.1.1427.1.1428.1.1429.1.1430.1.1431.1.1432.1.1433.1.1434.1.1435.1.1436.1.1437.1.1438.1.1439.1.1440.1.1441.1.1442.1.1443.1.1444.1.1445.1.1446.1.1447.1.1448.1.1449.1.1450.1.1451.1.1452.1.1453.1.1454.1.1455.1.1456.1.1457.1.1458.1.1459.1.1460.1.1461.1.1462.1.1463.1.1464.1.1465.1.1466.1.1467.1.1468.1.1469.1.1470.1.1471.1.1472.1.1473.1.1474.1.1475.1.1476.1.1477.1.1478.1.1479.1.1480.1.1481.1.1482.1.1483.1.1484.1.1485.1.1486.1.1487.1.1488.1.1489.1.1490.1.1491.1.1492.1.1493.1.1494.1.1495.1.1496.1.1497.1.1498.1.1499.1.1500.1.1501.1.1502.1.1503.1.1504.1.1505.1.1506.1.1507.1.1508.1.1509.1.1510.1.1511.1.1512.1.1513.1.1514.1.1515.1.1516.1.1517.1.1518.1.1519.1.1520.1.1521.1.1522.1.1523.1.1524.1.1525.1.1526.1.1527.1.1528.1.1529.1.1530.1.1531.1.1532.1.1533.1.1534.1.1535.1.1536.1.1537.1.1538.1.1539.1.1540.1.1541.1.1542.1.1543.1.1544.1.1545.1.1546.1.1547.1.1548.1.1549.1.1550.1.1551.1.1552.1.1553.1.1554.1.1555.1.1556.1.1557.1.1558.1.1559.1.1560.1.1561.1.1562.1.1563.1.1564.1.1565.1.1566.1.1567.1.1568.1.1569.1.1570.1.1571.1.1572.1.1573.1.1574.1.1575.1.1576.1.1577.1.1578.1.1579.1.1580.1.1581.1.1582.1.1583.1.1584.1.1585.1.1586.1.1587.1.1588.1.1589.1.1590.1.1591.1.1592.1.1593.1.1594.1.1595.1.1596.1.1597.1.1598.1.1599.1.1600.1.1601.1.1602.1.1603.1.1604.1.1605.1.1606.1.1607.1.1608.1.1609.1.1610.1.1611.1.1612.1.1613.1.1614.1.1615.1.1616.1.1617.1.1618.1.1619.1.1620.1.1621.1.1622.1.1623.1.1624.1.1625.1.1626.1.1627.1.1628.1.1629.1.1630.1.1631.1.1632.1.1633.1.1634.1.1635.1.1636.1.1637.1.1638.1.1639.1.1640.1.1641.1.1642.1.1643.1.1644.1.1645.1.1646.1.1647.1.1648.1.1649.1.1650.1.1651.1.1652.1.1653.1.1654.1.1655.1.1656.1.1657.1.1658.1.1659.1.1660.1.1661.1.1662.1.1663.1.1664.1.1665.1.1666.1.1667.1.1668.1.1669.1.1670.1.1671.1.1672.1.1673.1.1674.1.1675.1.1676.1.1677.1.1678.1.1679.1.1680.1.1681.1.1682.1.1683.1.1684.1.1685.1.1686.1.1687.1.1688.1.1689.1.1690.1.1691.1.1692.1.1693.1.1694.1.1695.1.1696.1.1697.1.1698.1.1699.1.1700.1.1701.1.1702.1.1703.1.1704.1.1705.1.1706.1.1707.1.1708.1.1709.1.1710.1.1711.1.1712.1.1713.1.1714.1.1715.1.1716.1.1717.1.1718.1.1719.1.1720.1.1721.1.1722.1.1723.1.1724.1.1725.1.1726.1.1727.1.1728.1.1729.1.1730.1.1731.1.1732.1.1733.1.1734.1.1735.1.1736.1.1737.1.1738.1.1739.1.1740.1.1741.1.1742.1.1743.1.1744.1.1745.1.1746.1.1747.1.1748.1.1749.1.1750.1.1751.1.1752.1.1753.1.1754.1.1755.1.1756.1.1757.1.1758.1.1759.1.1760.1.1761.1.1762.1.1763.1.1764.1.1765.1.1766.1.1767.1.1768.1.1769.1.1770.1.1771.1.1772.1.1773.1.1774.1.1775.1.1776.1.1777.1.1778.1.1779.1.1780.1.1781.1.1782.1.1783.1.1784.1.1785.1.1786.1.1787.1.1788.1.1789.1.1</p>					

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. Decreto 15902007 Artículo 26 Decreto 20002010 Artículo 67 Decreto 24002013 Artículo 130 Decreto 24002013 Artículo 65 Decreto 24002013 Artículo 65	2	1	0	
1.2	Condiciones de piso y paredes. Decreto 15902007 Artículo 26 Decreto 20002010 Artículo 67 Decreto 24002013 Artículo 130 Decreto 24002013 Artículo 65 Decreto 24002013 Artículo 65	2	1	0	
1.3	Techos, humedades y ventilación. Decreto 15902007 Artículo 26 Decreto 20002010 Artículo 67 Decreto 24002013 Artículo 130 Decreto 24002013 Artículo 65 Decreto 24002013 Artículo 65	2	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. Decreto 20002010 Artículo 67 Decreto 24002013 Artículo 130 Decreto 24002013 Artículo 65 Decreto 24002013 Artículo 65	3	1,5	0	
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. Decreto 15902007 Artículo 26 Decreto 24002013 Artículo 65	1	0,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 10% del total de la nota
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. Decreto 15902007 Artículo 26 Decreto 20002010 Artículo 67 Decreto 24002013 Artículo 130 Decreto 24002013 Artículo 65 Decreto 24002013 Artículo 65	5	2,5	0	

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

B. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	NOTA: El caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como insatisfactorio (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%	FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 80.0%	
II. 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 aplicar al establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.			
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD			
SI	NO	CuM	
VI. OBSERVACIONES			
Por parte de la autoridad sanitaria:			
Por parte del establecimiento:			
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA			
Para constancia previa lectura y notificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita. Hoy <u>28</u> de mes de <u>Febrero</u> del año <u>2023</u> en la Ciudad de <u>San Salvador</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 radicado 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	Diego A. Corrales	NOMBRE	
CÉDULA	8211231	CÉDULA	
CARGO	Int. Area Salud	CARGO	
INSTITUCIÓN	Municipalidad de San Salvador	INSTITUCIÓN	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA	Morales Pineda	FIRMA	
NOMBRE	Morales Pineda	NOMBRE	
CÉDULA	3916251128	CÉDULA	
CARGO	Administrador	CARGO	

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

CAPACIDAD DEL MUESTRIO		LA CAPACIDAD DEL MUESTRIO DEBE SER AL MENOS DEL 10% DEL TOTAL	
II. CONCEPTO SANITARIO			
N.º DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	N.º DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO
100 %	FAVORABLE	100 %	FAVORABLE
	DESFAVORABLE	100 %	DESFAVORABLE
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO			
Muestra total de muestras tomadas			
Muestra de agua de consumo humano			
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS			
Se debe cumplir el vehículo y la instalación sanitaria según las normas vigentes en materia de			
V. APLICACIÓN DE NORMA SANITARIA DE SEGURIDAD			
SI	NO	Cuando	
VI. OBSERVACIONES			
Por parte de la autoridad sanitaria			
Por parte del responsable del vehículo			
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA			
Para constancia se presta fe y certificación del contenido de la presente acta a los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, leg.			
03 de mayo de 2020 en la Ciudad de Toluca, Mex.			
En la presente acta se hace constar en primer lugar, la presencia de los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, leg.			
En esta acta se hace constar en primer lugar, la presencia de los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, leg.			
En esta acta se hace constar en primer lugar, la presencia de los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, leg.			
Firma		Firma	
Nombre		Nombre	
Cédula		Cédula	
Cargo		Cargo	
Institución		Institución	
Firma		Firma	
Nombre		Nombre	
Cédula		Cédula	
Cargo		Cargo	

Dirección: Calle 6 N° 6 - 24, Alcaldía Fúlgencia
 Alcaldía Fúlgencia
 Línea gratuita 01 8000 127 252

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Proveedor de panadería Haripan

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 29 de mayo de 2023.

VIVIANA CORREA MORALES

MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDAD 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



SAMAV&COM

**SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA
& CONTROL OF MANAGEMENT**

SISTEMAS DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

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 Título 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,



Viviana Correa Morales
VIVIANA CORREA MORALES

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

SAMAV&COM

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

Proveedor de carnes fama La Aguadita

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner



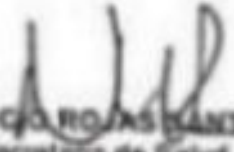
ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ
Secretaría de Salud

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 25290EC0-0000040, 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 autorización provisional, tendrá vigencia máxima de conformidad con lo establecido en el artículo 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 reglamento; 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 artículos 576 y 577 de la Ley 9 de 1979 y el capítulo III del Título III del Decreto 1500 de 2007.


NANCY ROJAS SANTAMARIA
Secretaria de Salud

COPIA DOCUMENTAL
Original: Expediente
1° Copia: Secretaría de Salud
2da Copia: Fusagasugá

Copia: Dra. M. J. Jarama Barragán-Rodríguez, Profesora de la Universidad de la Salud, Secretaría de Salud
Copia: Dra. Erika Cárdenas Roldán, Profesora de la Universidad de la Salud, Secretaría de Salud
Copia: Dra. Nancy Rojas Santamaria, Secretaria de Salud
Copia: Dra. Nancy Rojas Santamaria, Secretaria de Salud
Copia: Dra. Nancy Rojas Santamaria, Secretaria de Salud

Juntos SI podemos
Fusagasugá

Carrera 7 No. 8-10
www.fusagasuga.com.co
Secretaría de Salud de Fusagasugá
Teléfono: 312 4111111
Correo: fusagasuga@fusagasuga.gov.co

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

Powered by  CamScanner

RAGAE.U.

SOLUCIONES EN SALUD PÚBLICA

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