CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO LOS CAMINATES
FUNDACION CONSTRUYENDO FUTURO ONG
RELACION CONCEPTOS SANITARIOS PROVEEDORES - ESTABLECIMIENTO

GRUPO	No, ACTA	FECHA VISITA	FECHA VENCIMIENTO
PANADERIA	AS060-027085	11/07/2025	NO APLICA
FRUVER	AS040-723670	22/05/2024	NO APLICA
HUEVOS	AS06E-704914	2/08/2024	NO APLICA
CARNES	AS21E-708881	17/04/2024	NO APLICA
PESCADO	AS04E-727401	18/09/2024	NO APLICA
ARROZ	AS04C-043140	20/11/2024	NO APLICA
POLLO	AS20C-000700	9/07/2025	NO APLICA

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

Acta Número **AS06C** 027185

E.S.E.: Subred Sur occidente E.S.E

Fecha: DD MM AAAA

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
NUEVO	AS00139330	

Razón social: Joaquin sorpresa S.A.S

Nombre del estabiecimiento: Joaquin sorpresa S.A.S

NIT: 901182039 -DV: 5 Sede: unica

Dirección: OG TODSUR 78 A 61 PI 1

Ubicación: No Aplica

Localidad: Bosa UPZ: Bosa central

Barrio: U.L. Jose maria Carbonell Teléfonos 3144114095 / 3006321311

Correo electrónico para notificación* desayunos.joaquin@gmail.com

Nombre propietario: Joaquin sorpresa S.A.S

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 901182039-5

Nombre representante legal: Marleny Gonzalez

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 51715271

Dirección de notificación: OG TODSUR 78 A 61 PI 1

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 02901448

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Intervención: Depositos de alimentos y bebidas

Tipo de establecimiento: Deposito de alimentos

Número de trabajadores: 2 Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 5:00am a 5:00pm

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: Mismo sitio 110407 fecha 29/05/2021	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Distrital

Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Numero
AS06C 027185

		EVALUACIÓN
No aplica	**NA**	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	**C**	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)	4 X	2	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4 X	2	0	C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4 X	2	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5	2,5. X	0	No cuentan con protocolo de lavado de manos en puntos de lavado. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19,5		La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios**				

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8	4 x	0	No cuentan con plan de medidas preventivas y correctivas en salud. C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 x	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8 x	4	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 x	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

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

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5	2,5	0	C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	C
.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	C
6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007,	2	1	0	

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá

Subsecretaría de Salud Pública

Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número **AS06C** 027185

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
93,5	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: No se observan productos para comercializar normatividad de rotulado. "Se socializa acuerdo 590 de 2014, prevención consumo alcohol industrial y antisepticos". Se aclara nombre de representante legal es Marleny Morales Gonzalez.

Por parte del establecimiento:

Ninguna

Marleny Morales Gonzales

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de julio del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Meiby Lorena Rodriguez	Nombre: Martha Lucia Reina
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1072402569	Número de documento: 52002254
Profesión u oficio: Ingeniera alimentos	Profesión u oficio: Tecnologo salud
Firma:	Firma:
	TESTIGO

Dirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
AS04E 723679

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: DD MM AAAA

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
604046	AS000336711	604046

Razón social: NO APLICA

Nombre del establecimiento: COMERCIALIZADORA DE FRUTAS Y VERDURAS TRES CAMPO

NIT: 80113897 -DV: 6 | Sede: UNICA

Dirección: CL 70 BIS 27A 74 LC2

Ubicación: NO APLICA

Localidad: MARTIRES | UPZ: SANTA ISABEL

Barrio: SANTA ISABEL | Teléfonos 3133725759

Correo electrónico para notificación* ARNULFOVIASUS@HOTMAIL.COM

Nombre propietario: ARNULFO VIASUS SALAMANCA

Tipo de documento: C.C. [x] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: 80113897

Nombre representante legal: NO APLICA

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: NO APLICA

Dirección de notificación: CL 70 BIS 27A 74 LC2

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [x] NO [ ] 01753719

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: EXPENDIOS MINORISTAS

Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE FRUTAS Y VERDURAS

Número de trabajadores: 4 | Horario: Diurno [x] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [x] Fin de semana [ ] Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
		Favorable	[ ]		
		Favorable con requerimientos	[x]		77 %
		Desfavorable	[ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Scanned with ACE Scanner

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

Acta Número
AS04E 723679

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)	Nivel de cumplimiento
69,75		Favorable	90-100%
	V	Favorable con requerimientos	60-89,9%
		Desfavorable	<59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI .OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE SOCIALIZAN HALLAZGOS DE ACUERDO CON LA INTEGRACIÓN DE ESTRATEGIA DE AUTORREGULACIÓN ACUERDO 5701 2014 CONSUMO DE ALCOHOL INDUSTRIAL Y ANTISÉPTICO EN EL DISTRITO CAPITAL HIGIENE SOCIALIZA ACUERDO 5701 2015 Y ACUERDO 634 / 2015 ESTABLECIMIENTO NO REALIZA PREPARACIÓN ~~MOMENTO DE VISITA NO SE OBSERVA PRODUCTO~~ VENTA SANITARIA H. PRODUCTO OBJETO DE INFRACCIÓN ~~ESTABLECIMIENTO~~ REALIZA VENTA DE FRUTAS Y VERDURAS SE SOCIALIZA MEDIDAS DE PREVENCIÓN MECANISMOS DE ACCIÓN Y MITIGAR PROBLEMAS EN SALUD PÚBLICA

Por parte del establecimiento: Solo tenemos Venta de frutas y Verduras. y sin ninguna observacion de la visita.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 27 del mes de 05 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Harley Fuentes Leon	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 52478204	Número de documento:
Profesión u oficio: Profesional Universitario	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: ARNULFO VIASUS SALAMANCA	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 80113897 BTA	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☒ Encargado ☐	Firma:
Firma:	

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Scanned with ACE Scanner

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

Acta Número AS06E 704914

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: 02 08 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 382546	Número de Inscripción: AS00006155	Número de carpeta: 382546
Razón social: NO APLICA		
Nombre del establecimiento: DISTRIBUIDORA DE HUEVOS LA SUPERIOR		
NIT: 79576057 DV 9	Sede: LC 81141 - 81142	
Dirección: AC 19 25 04 LC 81141 - 81142		
Ubicación: CORPORACION DE COMERCIANTES PLAZA DE MERCADO DE PALOQUEMAO		
Localidad: MARTIRES	UPZ: LA SABANA	
Barrio: PALOQUEMAO	Teléfonos 3711692	
Correo electrónico para notificación* OMARBACA@HOTMAIL.COM		
Nombre propietario: OMAR HERNAN BARRERA CARRILLO		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 79576057	
Nombre representante legal: NO APLICA		
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: NO APLICA	
Dirección de notificación: AC 19 25 04 LC 81141 - 81142		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ]	0707721	
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Intervención: DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE ALIMENTOS		
Número de trabajadores: 2	Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 01 10 2021	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	92.5 %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

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

		EVALUACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

		EVALUACIÓN
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)	4 X	2	0	•El establecimiento se encuentra ubicado al interior de la plaza de mercado de patiecemento en medio de los pasillos de cerdos y pacas. C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2 X	0	•Se observan pisos sucios por producto manejado. •Se observa acumulo de suciedad y de residuos en pisos debajo de estibas y en rincones. •No se observan uniones redondeadas, entre pared y piso en áreas de almacenamiento de producto, paredes debajo de mesones presentan acumulo de suciedad C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4	2 X	0	•Cableado expuesto en area donde se ubican pantallas y equipos en punto de pago, cableado con acumulo de suciedad. •Persianas metalicas de ingreso del establecimiento presentan deterioro de pintura. C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	•Hacen uso de las unidades sanitarias de la plaza las cuales se encuentran en buen estado y debidamente dotadas. •Cuentan con punto de lavado de manos de accionamiento no manual debidamente dotado. •No cuenta con area para el almacenamiento de objetos personales. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10,5	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	7 X	3,5	0	•Estibas sucias con polvo y residuos del producto comercializado. •Estanteria o equipos de exhibicion presentan acumulo de polvo y suciedad. •Cafeteria con suciedad en exteriores, silla-escalera presenta suciedad y deterioro en pintura. Equipo computo con suciedad. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3,5	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8	4 X	0	• No se observan lesiones en piel o enfermedades que le impida al personal realizar manipulación de alimentos. • Acredita aptitud para manipular alimentos • No documenta acciones preventivas y correctivas frente a estado de salud. C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	• Acredita aptitud del personal presentando reconocimientos medicos del 30 de Abril 2024. C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8	4 X	0	• El personal hace uso de dotacion en topes psicos y no usa elementos de protección personal como cofia o protección para el cabello y tapabocas. C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5 X	0	• Presenta plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos. • No implementan correctamente y en su totalidad los conocimientos adquiridos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7	3,5 X	0	• No presenta registro de ingreso de producto. • No cuenta con programa de proveedores. C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4 X	0	• No se observan áreas perimetrales, espacio entre pared-producto, techo-producto, piso-producto • Objetos personales ubicados en area de almacenamiento de producto. • No se observa área señalizada para haberes, producto desecho. C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 X	4	0	• Producto conservado a temperatura ambiente adecuadamente. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15.5	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007. Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5 X	2,5	0	• Presentan soportes de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable del 09. Junio. 2024 C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 X	2,5	0	C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	2 X	0	• Recipiente para la disposición de residuos solidos se encuentran averiados, con suciedad en superficie. • No se observa clasificación de residuos. C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3 X	0	• Se observan deficiencias en las actividades de limpieza y desinfección de superficies de piso, paredes, rincones, áreas de difícil acceso, equipos, canastillas. • No implementa correctamente programa de limpieza y desinfección • Elementos de aseo ubicados de manera inadecuada, sobre el piso en área de almacenamiento C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 X	0	• Presenta plan de saneamiento documentado. • No implementan programas de manejo de residuos, limpieza y desinfección. • No presenta registros al día. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25		La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Versión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

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

Acta Número
AS06E 704914

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.
67		Favorable	90-100%	
	X	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. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE ACTUALIZA PUNTO DE INTERVENCION, SE ACTUALIZA DATOS DEL ESTABLECIMIENTO, SE SOCIALIZAN HALLAZGOS, DECALOGO IVC, NO SE EVIDENCIA PRODUCTO OBJETO DE ZONIFICADO NI DE ALERTA SANITARIA, DEPOSITO DE HUEVOS, SE SOCIALIZA CONTENIDO DEL ACUERDO STOPE 2014, PREVENCION CONSUMO ALCOHOL INDUSTRIAL Y ANTISEPTICO SE RECUERDA EL AHORRO DE AGUA POR EL RACIONAMIENTO

Por parte del establecimiento:

NINGUNA

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 02 del mes de 08 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Luisa Fernanda París Perez	Nombre: Olga Patricia Guarnizo Moncaleano
Tipo de documento: cedula	Tipo de documento: CEDULA
Número de documento: 1018417315	Número de documento: 51845645
Profesión u oficio: Medico Veterinario.	Profesión u oficio: TECNOLOGA EN SANEAMIENTO
Firma:	Firma: Olga Patricia Guarnizo
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Zeidy Johana Ramirez Alfonso	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1022406391	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma:	

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

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

Acta Número AS21E 708881

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE — Fecha: 14 | 04 | 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 159361	Número de Inscripción: 3151	Número de carpeta: 159361
Razón social: NO APLICA.		
Nombre del establecimiento: CAVA LA		
NIT: 1020728021 DV: 4	Sede: UNICA.	
Dirección: CL 22 B 20 06		
Ubicación: NO APLICA.		
Localidad: MARTIRES.	UPZ: LA SABANA	
Barrio: SAMPER MENDOZA	Teléfonos 3227013593	
Correo electrónico para notificación*: DIEGOANDRESUCLE2017@GMAIL.COM.		
Nombre propietario: LUZ MARY CUEVAS TORRES		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 1020728021	
Nombre representante legal: NO APLICA		
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: NO APLICA	
Dirección de notificación: CL 22 B 20 06		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [ ] NO [X]		
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: EXPENDIO O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Establecimiento autorizado: SI [X] NO [ ]		
Número de trabajadores: 4	Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro: 8:00AM A 4:00PM	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:		
Tipo de productos que expende: Carne: Bovina [X] Porcina [X] Aves [ ] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [ ] Otras especies: _____ Otro tipo de productos: SI [X] NO [ ]		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección
	22 11 2023	Favorable	[ ]	72 %
		Favorable con requerimientos	[X]	
		Desfavorable	[ ]	

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1. EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2	1 X	0	FALTA DOTAR E INSTALACIONES HACER SEÑALIZACION C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1 X	0	BARRIDAS TRASMANIPULAN EN ALGUNAS AREAS DE PISO, UNIFORME CARECEMOS UNIFORME PISO RARO DE INGRESO PROCESO EN ANDEN PISO PARED UNIFORME CON PINTURA LEVANTADA C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1 X	0	TECHOS DE ARENA PRESENTE SUCIEDAD DE CORTE CON EL SUELO. C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1,5 X	0	EN UNIDAD SANITARIA SE ENCONTRARON ENSEÑOS DE ACTIVIDAD. SE ENCONTRO UNA ENSEÑANZA PRESENTE EN EL PISO. AGENTES C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Acta Número AS21E 708881

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir.	Nivel de cumplimiento
64,5		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. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE SOCIALIZAN HALLAZGOS, MARCO NORMATIVO NO SE EVIDENCIA PRODUCTO DE ALERTA SANITARIA NO SE SOCIALIZAN ACTIVIDADES 634 2015 SUB 2012 SUB 2014 NO APLICAN A LA ACTIVIDAD DE UNA CARNICERIA SOBRE VENTA DE PRODUCTOS A GRANEL 410 INCISO 3, CARNE MOLIDA. Por mal aseo, Retiro de [illegible] y almacenamiento medidas por [illegible]

Por parte del establecimiento: [illegible] Nos Compromemos a realizar las labores lo mas pronto Posible

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 17 del mes de 04 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Julio Cesar Ruiz	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1098644499	Número de documento:
Profesión u oficio: Profesional Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Luz Dary Cortes Tello	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. NIT PEP PS PTP	Tipo de documento: C.C. C.E. NIT PEP PS PTP
Número de documento: 1010728021	Número de documento:
Cargo: Representante legal Propietario X Encargado	Firma:
Firma:	

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Acta Número
AS04E 727401

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: 18 | 09 | 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
493781	AS000057034	493781

Razón social: NO APLICA

Nombre del establecimiento: COSTAMAR

NIT: 52380369 DV: 0 | Sede: UNICA

Dirección: KR 25 22 13 LC 101

Ubicación: NO APLICA

Localidad: MARTIRES | UPZ: LA SABANA

Barrio: SANTA MENDOZA | Teléfonos 2697422 / 3138368167

Correo electrónico para notificación*: PESQUERIACOSTAMAR@GMAIL.COM

Nombre propietario: BLANCA CONSTANZA LOPEZ JEREZ

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: 52380369

Nombre representante legal: NO APLICA

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: NO APLICA

Dirección de notificación: KR 25 22 13 LC 101

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 2729135

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: EXPENDIOS DE PESCADO Y PRODUCTOS DE MAR

Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE PESCADO Y PRODUCTOS DE MAR

Número de trabajadores: 3 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [X] 24 horas [ ] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	22 OB 2024	Favorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	68,75 %
		Favorable con requerimientos [X]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Scanned with CamScanner

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

IFICACIÓN E ALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
ación y icción ción 2674/2013, 6, Numeral 1.1, 1.2, , 2.4, 2.6 y 2.7. 31 Numeral 1; 2.)	2 X	1	0	C
ciones de pisos es y drenajes ución 2674/2013, o 7, Numeral 1: 1.1, 4. Numeral 2: 2.1; t. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75 X	0	Se evidencia baldosas fisuradas en pisos junto a rejillas de desague. Se evidencia union redondeada piso-pared con deterioro de pintura. en area de proceso Se evidencia baldosa fisurada en poseta area de canastillas Se evidencia acumulo de residuos en pisos cuarto frio. C
os, puertas, nación y ventilación olución 2674/2013, ulo 7, Numeral 3, 4, 5, Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75 X	0	Se evidencia cableado expuesto en area de proceso y atención a cliente. Se evidencia deterioro de pintura en techo paite superior de cuarto frio. y techo paite superior siendo Se evidencia paite inferior de puerta de acceso a area de lockers con deterioro de pintura. C
alaciones sanitarias. solución 2674/2013, culo 6, Numeral 6.1, 6.3, 6.4; Artículo 31 neral 1, 2.)	3	1,5 X	0	Se evidencia recipiente para residuos en unidad sanitaria no es de accionamiento no manual no cuenta con protocolo para lavado de manos en area de proceso C

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

SECRETARÍA DE SALUD

Scanned with CamScanner

NUACIÓN FICACIÓN E LACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
e exhibición ción 2674 de 2013 6. Numeral 2.3; 2.5. 31 Numeral 1; 2.)	2 X	1	0	C
ALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

OS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
dad, diseño y namiento de s y utensilios. ución 2674 de 2013 o 8, Artículo 10 Numeral tículo 18 numeral 3.1, .3. Artículo 31 Numeral .)	6	3 X	0	Se evidencia cuchillos de puesto de ventas de exhibición rotos. Se evidencia base de sierra, y deterioro con deterioro de pintura Se evidencia base de soporte de bolsas con deterioro de pintura C
ficies de contacto alimento. lución 2674/2013, lo 8; Artículo 9, erales 1, 2, 3, 4, 7, 9 Artículo 34. Artículo 35, eral 8 y 10.Resoluciones 4142 y 4143 de 2012; 835 de 2013.)	6 X	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

SONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
do de salud aparente. nos/lesiones) solución 2674/2013, culo 11; Numeral 2, 5. culo 14, Numeral 12.)	6 X	3	0	C
conocimiento Médico solución 2674 de 2013, culo 11, Numeral 1, 2,)	3 X	1,5	0	Presenta reconocimientos medicos vigentes con fechas 22-Marzo-2024 22-Julio-2024 C
ácticas higiénicas dotación esolución 2674 de 2013 tículo 14 Numeral 1, 2,4, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 umeral 4 , Artículo 35 umeral 5.)	6	3 X	0	Se evidencia trabajadora con uso de accesorios, No usan de manera adecuado tapabocas en area de proceso C

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

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

Scanned with CamScanner

NUACIÓN MANIPULADOR IMENTOS	A	AR	I	
ión en ción higiénica tos n 2674 de 2013 = 14.)	5	2.5 X	0	Acredita plan de capacitación sin embargo falta adherencia de conocimiento según plan de capacitación. C
LIFICACIÓN DEL BLOQUE			1,75	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

REAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
tro y calidad potable 561 de 1984, Artículo reto 1575 de 2007, 10. Resolución 013, Artículo 6, al 3. Resolución 2115 , Artículo 9.)	5 X	2,5	0	Acredita lavado y desinfección de tanque de agua vigente con fecha 23-Marzo-2024 C
uos líquidos ución 2674/2013 o 6, Numeral 4,)	2,5 X	1,25	0 9	/ C
duos sólidos olución 2674/2013 ulo 6, Numerales 5.1, 5.3)	2,5	1,25 X	0	Se evidencia recipiente para residuos en unidad sanitaria y área de proceso no es de accionamiento no manual/ No lleva planillas actualizadas de manejo de residuos C
trol integral de as olución 2674/2013 ulo 26, Numeral 3.)	8 X		0	/ C
pieza y desinfección reas, equipos y nsilios(Resolución 4/2013 Artículo 6 neral 6.5; Artículo Numeral 1.)	6	3 X	0	Se evidencia piso enchapado pero con acumulación de residuos No lleva planillas actualizadas de verificación de limpieza y desinfección. C

ra 32 No. 12-81
el.: 364 9090
ww.saludcapital.gov.co

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

Scanned with CamScanner

AMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
documentales miento 1575 de 2007, O. Resolución 3 Artículo 26.)	4	2 X	0 0,5	No lleva planillas de los diferentes programas C
LIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,75	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

ACENAMIENTO Y ERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
ones de namiento ción 2674 de 2013 27, Artículo 28 al 1, 2, 3, 4, 6, 7; 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	4 X	0	No garantiza distancia pertinente del enlatado frio. C
o y conservación oductos refrigerados gelados. de 1979, Artículo 293, Decreto 2278 de 1982, lo 359, 360, 361. Decreto e 1984, Artículo 31, 32, 33, 5, 36, 90, 100, 101, 102 . Resolución 2674 de . Artículo 27, Artículo 28 eral 2; Artículo 31 Numeral 3 y 4;Artículo 35 Numeral 4	9	4,5 X	0 9	No hay control eficiente de las temperaturas de los equipos de conservación. Temperatura evidenciado -20°C enlatado frio. NA C
jo de productos se expenden a peratura ambiente. olución 2674 de 2013 ulo 27, Artículo 28 Numeral Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 Artículo 35 Numeral 6.)	8 X	4	0	/ C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

EQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
quisitos legales ecreto 561 de 1984, Artículo Decreto 1686 de 2012 Ar- lo 46; 47; 49; 50. Resolución 74 de 2013 Artículo 31 pará- fo 2. Artículo 37. Resolución 09 de 2005;)	5	2,5 X	0	No llevan registro de chequeo No realizan verificación de producto al ingreso. para expender cumplimiento. Presenta facturas C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2,5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

Scanned with CamScanner

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

Acta Número
AS04E 727401

II. CONCEPTO SANITARIO

...limiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
5		Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X	Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

...l de muestras tomadas	4,5
...acta de toma de muestras	21,75

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

...star el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

...mporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
...mporal parcial	☐	Decomiso	☐
...n parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
...n o desnaturalización	☐		

VI .OBSERVACIONES

...e la autoridad sanitaria: Se auditan hallazgos evidenciados, decalogo tomado, infografia USA. Se auditan medidas de ...amiento de agua y mitigar problemas de salud pública ...evidencia producto de dieta sanitaria. Se anexa acta ...ucto objeto de visita. Se actualiza datos del estable ...nto.

...del establecimiento:

NINGUNA

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

...onstancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que ...ieron en la visita, hoy 18 del mes de 09 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D.C ...presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien ...ó la visita.

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

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
...e: Alba Jacqueline Rojas Colmenares	Nombre:
...e documento: CC	Tipo de documento:
...ro de documento: 1023875479	Número de documento:
...sión u oficio: Ingeniero de Alimentos	Profesión u oficio:
...:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
...re: Blanca Constanza Lopez Jerez	Nombre:
...e documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
...ro de documento: 52380369	Número de documento:
...: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X	Firma:
...:	

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

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

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

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

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaria de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04C 043140

E.S.E.: Suroccidente ESE	Fecha: 20	NOV	2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 695441	Número de Inscripción: AS000 59299	Número de carpeta: 695441

Razón social:	Federación Nacional de Arroceros Fedearroz
Nombre del establecimiento:	Mi Tienda Fontibon del Arroz Fedearroz
NIT: 860010522 - DV 6	Sede: Fontibon
Dirección:	Cl 25 D bis A 99 70
Ubicación:	No Aplica
Localidad: Fontibon	UPZ: Capellania
Barrio: San Jose	Teléfonos 3208656653
Correo electrónico para notificación*	mitiendafontibon@fedearroz.com.co
Nombre propietario:	Federación Nacional de Arroceros Fedearroz
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 860010522 - 6
Nombre representante legal:	Rafael Hernandez Lozano
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 3043562
Dirección de notificación:	Kr 100 25H 55
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐	03000251
Línea de intervención:	Alimentos Sanos y Seguros
Intervención:	Expendio Mercantil
Tipo de establecimiento:	Tienda
Número de trabajadores: 1	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 7:00am - 3:00pm
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro:	Lunes a Sabado

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 09 03 2023	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	83.25 %
		Favorable con requerimientos ☒		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impreso: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Localización y construcción** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 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
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	~~0,75~~	0	Techo en Bodega con Riesgo de Caida C
1.4 **Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	3	~~1,5~~	0	No hay Casilleros para Personal Manipulador. C

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2	X	0	Estantes en Material no Sanitario Madera C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6.75	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.)	6	3	0	C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	6	X	0	Estantes en Material no Sanitario Madera C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud aparente. (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6	X	0	No Presenta programa Preventivo y Correctivo en Salud C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4 , Artículo 35 Numeral 5.)	6	X	0	Personal Manipulador Sin Uniforme de Color Claro C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	5	2,5	0	No Aplica Plan de capacitación Continua de Alimentos Seguros Sin uniforme de Color Claro C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 561 de 1984, Artículo 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5	0	No Presenta Certificado de Lavado en Tanque C
4.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)	2,5	1,25	0	C
4.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25	0	No Se Hacen Registros C
4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8		0	C
4.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	No Se Hacen Registros C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	~~2~~	0	No Se Tiene Registro En el Plan de saneamiento - Lavado de Manos - Residuos Solidos - Plagas y Desratizacion C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19.75	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	~~8~~	4	0	C
5.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4;Artículo 35 Numeral 4 .	~~9~~	4,5	0	No se expenden Alimentos Refrigerados NA C
5.3 **Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.)	~~8~~	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6. REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Artículo 73. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 parágrafo 2. Artículo 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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)	Nivel de cumplimiento
76,5	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

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

VI .OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa Acuerdo Stal 2414 visita de Alcal industrial en el Manejo de la Vivienda Sola muy 1 Producto Para Comercializar

Por parte del establecimiento:

ninguna.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 20 del mes de Noviembre del año 2024 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Diego Cañarejal	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 80116133	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnico Area Salud	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Fabio Franco	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1022351030	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☑	Firma:
Firma:	

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

Número AS14C 587247	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 020 MM AAAA 4
		ACTA DE VISITA NÚMERO:

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Arroz Gourmet		
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	NSA-001382-2016		
Marca:	Fedearroz		
Presentación y Contenido neto:	Bolsa x 1000g		

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA						
Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C					
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C					
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C					
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C					
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C					

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

Número AS14C 587247	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA
		ACTA DE VISITA NÚMERO:

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C					
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C					
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C					
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C					
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	C					
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NA					
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA					
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	NA					
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA					
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C					
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su natura - leza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C					

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

Número AS14C 587247	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA
		ACTA DE VISITA NÚMERO:

REQUISITOS GENERALES						
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C					
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C					
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA					
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C					
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C					
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA					
Los productos verificados	CUMPLE ☑	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☐	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☐	NO CUMPLE ☐

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Diego Cristancho	Nombre: Fabio Granda
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 80466733	Número de documento: 1022351030
Profesión u oficio: Tecnologo Salud Firma:	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☑ Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Impreso: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

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

Acta Número
AS20C 000700

E.S.E.:	Fecha:	01	06	2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
812700	40704	812700

Razón social: Cooprativo de Producción y Trabajo vencedor

Nombre del establecimiento: Coopvencedor

NIT: 860522167 - 1 | Sede: Central

Dirección: K 33 # 45 LC 2

Ubicación: No Dato

Localidad: Puente Aranda | UPZ: Zona Industrial

Barrio: Candelaria. | Teléfonos 3759100

Correo electrónico para notificación* calidadvencedor.coop@vencedor.com

Nombre propietario: Cooprativo de Producción y Trabajo vencedor

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

Nombre representante legal: Hector Yesid Calderon Torres

Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 79841625

Dirección de notificación: Kr 33 Nb 45 LC 2

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☑ NO ☐ 0072494

Línea de intervención: Alimentos Cárnicos y Derivados.

Intervención: Expendio o almacenamiento de Productos cárnicos comestibles.

Tipo de establecimiento: Almacenamiento de Productos cárnicos y/o derivados Cárnicos comestibles

Establecimiento autorizado: SI ☑ NO ☐

Número de trabajadores: 13 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☑ Otro:

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 08 01 2024	Favorable ☑	% De cumplimiento de la última inspección	91 %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.2, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54 Nu meral 1).	4	2	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3, 1.1.4, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).	4	2	0	Unión irregular no está completa, junto a área de descargue y puerta de cuarto de empleados C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3,1.1.5,1.1.6, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).	4	2	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.7. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.1 Resolución 3009 de 2010 Artículo 66 Numeral 4. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129 Numeral 4. Resolución 0242 Artículo 54 Numeral 5).	7	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud (signos/ lesiones)** (Resolución 3009 de 2010 Artículo 15 Numeral 1. Resolución 0240 de 2013 Artículo 15. Resolución 0242 de 2013 Artículo 14).	8	4	0	C
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009 de 2010 Artículo 15 Numeral 1. Resolución 0240 de 2013 Artículo 15. Resolución 0242 de 2013 Artículo 14. Resolución 562 de 2016 Artículo 15.).	3	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.13. Resolución 3009 de 2010 Artículo 15 Numeral 3. Resolución 0240 de 2013 Artículo 17. Resolución 0242 de 2013 Artículo 16).	8	4	0	Se evidencia inadecuada de operarios su aseo de utensilios de uso su manejo, practicas que no corresponden. C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 3009 de 2010 Artículo 69. Resolución 0240 de 2013 Artículo 132. Resolución 0242 de 2013 Artículo 57).	3	1,5	0	No dados los colaboradores, implementan practicas higienicas. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales** (Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 1,2,3. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66 Numeral 1,23,4 y 5. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129 Numeral 1,2,3,4 y 5. Resolución 0242 de 2013 Artículo 54 Numeral 2,3,4,5 y 6; Resolución 402 de 2002).	7	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 4. Resolución 3009 de 2010 Artículo 17 numerales 3.3.2.1, 3.3. 2.2 y 3.3.2.3, Artículo 66 Numeral 1,2, 4, 6 y 7. Resolución 0240 de 2013 Artículo 28, Artículo 129 Numeral 1,2,4,6 y 7. Resolución 0242 de 2013 Artículo 24, Artículo 54 Numeral 2,3,5,7 y 8.).	8	4	0	Rotulos deteriorados, debajo de Unidad de refrigeración con goteo C
4.3 **Conservación de los productos** (Ley 9 de 1979. Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.2.4. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 0240 de 2013 Artículo 28. Artículo 129 Numeral 1,2 y 7. Resolución 3009 de 2010 Artículo 17 numerales 3.3.2.3, Artículo 66 Numeral 1, 2, 7 y 8. Resolución 0242 de 2013 Artículo 24, Artículo 54 Numeral 1, 2, 7 y 8.	8		0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.11).	5	2,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

CONTINUACIÓN 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.2 **Residuos líquidos** (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.9.).	**5**	2,5	0	C
5.3 **Residuos sólidos** (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.9. Resolución 351 de 2014.) .	**4**	2	0	
5.4 **Control integral de plagas** (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.18.Decreto 1843 de 1991 o norma que adicione, sustituya o reemplace) .	**9**		0	
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.12).	**6**	3	0	
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11,1.1.12 1.1.13, 1.2.1, 1.2.2, 1.2.4 y 1.3.).	**2**	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
88,5		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

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: No se evidencian Pruebas para la Respectiva Tabulación Pruebas Digitales

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 09 del mes de Julio del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Paula Valeria Jimenez Pena	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1071163743	Número de documento:
Profesión u oficio: Medico Veterinario	Profesión u oficio:
Firma: Paula Valeria Jimenez Pena	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Carlos Alberto Valencia Rodriguez	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 79721371	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma:	Firma:

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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