

CUADRO RELACIÓN CONCEPTOS SANITARIOS DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS

	ESTABLECIMIENTO		TRANSPORTE		MANIPULADOR	
NOMBRE ESTABLECIMIENTO	FECHA DE CONCEPTO	FECHA DE TERMINACIÓN	FECHA DE CONCEPTO	FECHA DE TERMINACIÓN	FECHA DE CONCEPTO	FECHA DE TERMINACIÓN
SUPERMERCADOS EL TRIUNFO	11/02/2022	11/02/2023	02/06/2022	02/06/2023	10/02/2022	10/05/2023
LA CONCEPCIÓN	08/03/2022	08/03/2023	02/06/2022	02/06/2023	10/05/2022	10/05/2023

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE Fecha: 03/03/2021

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 328862	Número de Inscripción: NO TIENE	Número de carpeta: 328862
Razón social: COMERCIALIZADORA LA CONCEPCION ORTIZ URREA SAS		
Nombre del establecimiento: MERCADOS LA CONCEPCION EL CLARET		
NIT: 900 603 085 -DV: 9	Sede: CLARET	
Dirección: CL 47 SUR 27 09		
Ubicación: NO APLICA		
Localidad: RAFAEL URIBE	UPZ: QUIROGA	
Barrio: S.C CLARET	Teléfonos 7108980	
Correo electrónico para notificación* MER CONCEPCION 2013@HOTMAIL.COM		
Nombre propietario: COMERCIALIZADORA LA CONCEPCION ORTIZ URREA SAS		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 900 603 085 - 9	
Nombre representante legal: PEDRO GUILLERMO ORTIZ NOVOA		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 11405730	
Dirección de notificación: D6 52C BIS SUR 29 38		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☐ 02313252		
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Intervención: SUPERMERCADOS HIPERMERCADOS		
Tipo de establecimiento: SUPERMERCADO		
Número de trabajadores: 7	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 08:00 Am A 09:00 Pm	
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 17 11 2021	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	70 %
		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

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/7

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 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, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.)Artículo 33, Numeral 8.)	2	1	0	/
1.2 Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X	0	SE EVIDENCIAN PAREDES MANCHADAS EN BODEGAS DE FORMA GENERAL SE EVIDENCIA PARED CON SIGNOS DE HUMEDAD EN BODEGA TERCER NIVEL SE EVIDENCIA POLVO BAJO CRISTALES DE BODEGA
1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	X	0	SE EVIDENCIA ILUMINARIA AVERIADA EN BODEGA DE TERCER NIVEL
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3	1,5	0	/
1.5 Distribución y áreas (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2	1	0	/
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				9
				La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión Secretaría General - Subdirección Inspección Distrital

Hoja 2/7

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



SECRETARÍA DE
SALUD



2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de equipos y utensilios (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	3	5	0	SE EVIDENCIA EQUIPO REFRIGERADOR SIN PUERTA QUE PERMITA GARANTIZAR CIRCULACIÓN DE AIRE FRÍO, NO OBSTANTE SE EVIDENCIA EN EL RANGO DE TEMPERATURA NO PRESENTA PROGRAMA DOCUMENTAL DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
2.2 Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3	5	0	NO PRESENTA PROGRAMA DOCUMENTAL DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS
2.3 Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	4	2	0	/

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

7

La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	5	2,5	0	SE EVIDENCIA APARENTE BUEN ESTADO DE SALUD. PRESENTA PLAN DE MEDIDAS PREVENTIVAS EN SALUD Y CERTIFICACIÓN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO
3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	1	1	0	PRESENTA CERTIFICACIÓN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO EXPEDIDA 10 / JULIO 2021
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	6	8	0	SE EVIDENCIA USO DE ACCESORIOS Y UÑAS LARGAS POR PARTE DE ALGUNOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Hoja 3/7

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1 5	0	PRESENTA PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. NO OBTIENE SE EVIDENCIA UNO DE ACCESORIOS Y UNO LARGA
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		11,5		La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta
4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Control de materias primas e insumos (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	4	2	0	/
4.2 Prevención de la contaminación cruzada (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	/
4.3 Control de proceso (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3	1 5	0	SE EVIDENCIA PLAN DE MUESTREO INCOMPLETO
4.4 Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3	1 5	0	/

Impresión: Secretaría General - Subsecretaría Inspección y Vigilancia

1,5

Hoja 4/7

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



SECRETARÍA DE
SALUD



CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 Procedencia y requisitos legales (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	X	2	0	Altípal CL 18 6913 73 Bogotá MT 800 186 960-6

C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

14,3

La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	X	2	0	Se evidencia flujo constante de agua al momento de la visita Presenta certificado de análisis de tanque vigente

C

5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	1	0	/
---	---	---	---	---

C

5.3 Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2	X	0	NO PRESENTA REGISTROS DE CONTROL ACTUALIZADOS DE PROCEDIMIENTOS DE DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS
---	---	---	---	--

C

5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	/
--	---	--	---	---

C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Inspección Distrital

1,5

Hoja 5/7

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	2	0	Se evidencia poco cumplimiento de estados en área de almacenamiento, presenta registro de control a procedimientos de limpieza. C
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1.5	0	Presenta plan de saneamiento no se evidencia registros de control de procedimientos de disposición de residuos sólidos. C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

17,5

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

6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 Condiciones generales de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	5	2.5	0	Se evidencia producto almacenado junto a paredes en bodega de segundo y tercer nivel se evidencia almacenamiento de elementos ajenos a la actividad en bodega. C
6.2 Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	10	5	0	Presenta registros de control a temperatura T° Helado = -18,3 °C T° YOGURT = 3,7 °C C
6.3 Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	5	2,5	0	C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

17,5

La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
82	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	NINGUNA
Número del acta de toma de muestras	NO APLICA

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 socializaron hallazgos evidenciados, Decálogo de ILC, Estrategia de Autorregulación, Acuerdo 570/14, Infografía UVA, Promoción de Espacios Ventilados para la Prevención de Covid 19, No se evidenciaron productos de alta sanatoria interna, no se encontraron juguetes.
RES 3919 (2021) es socializada en el establecimiento

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 08 del mes de 03 del año 2022 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

Nombre: *Walter Andrés Rincón Espinoza*
Tipo de documento: *C.C.*
Número de documento: *1033718106*
Profesión u oficio: *Tratamiento Ambiental*
Firma: *[Firma]*

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: *Walter Andrés Rincón Espinoza*
Tipo de documento: *C.C.*
Número de documento: *1023263458*
Profesión u oficio: *Tratamiento Ambiental*
Firma: *[Firma]*

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: *Walter Andrés Rincón Espinoza*
Tipo de documento: *C.C.*
Número de documento: *20270221*
Profesión u oficio: *Tratamiento Ambiental*
Firma: *[Firma]*

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: *Luis Velasco*
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: *21107447*
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, acarrearán las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

CÓDIGO: FOR-ASA-CRO-003
Versión: 1 CARNICOS
Fecha: 04/03/2022



ASA
-INGENIERÍAS SAS-
NIT. 901461871-4

CERTIFICADO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO EN MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

DECRETO 1500 de 2007 carnes crudas

CERTIFICO A:

DIDIER ISNARDO LEAL ORTIZ

C.C: 1'005.602.458

FECHA DEL CURSO: Mayo 10 del 2022

Quien participa del plan de capacitación continuo con una intensidad de diez (10) horas anuales, las cuales se dictan en tres sesiones al año, con temas relacionados con el manejo higiénico de alimentos (carne) y B.P.M de acuerdo al cronograma del plan de capacitación, hoy se certifica la **SESIÓN 1**

Hugo Farid Rojas Barrera
Ingeniero de Alimentos

M.P. 052542-5103
Ingeniero de Alimentos

Didier I. Leal O.
Persona que recibe

Valeria DLA Diaz
Gerente ASA Ingenierías

Valeria DLA Diaz
Gerente

ASA
INGENIERÍAS SAS



Dr. Juan Zárate

Médico General

RM 27810016

Fecha: 10 / 05 / 2022

Paciente: Didier Isnardo Leal Ortíz

Documentos de identidad: 1.033.811.601

IDX APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

AGUDESA VISUAL: _____

AGUDESA AUDITIVA: _____

PESO EN kg: _____

TALLA EN CM: _____

OBSERVACIONES:

Se expide certificado medico de
paciente en mencion el cual
puede vivir en comunidad, sin
enfermedades infecto -
contagiosas de piel o garganta
con exámenes paraclínicos

Dr. Juan Zárate

Dr. Juan Zárate
RM 27810016
81.344.971
J.N.C.

Calle 18 A 98 - 80 - Tel. 6344322 Bogotá, D.C. - COLOMBIA

E.S.E.: SUBPREDCENTROORIENTE

Fecha: 11/02/2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 401935 Número de Inscripción: 26910 Número de carpeta: 401935

Razón social: NO APLICA

Nombre del establecimiento: HIPERCARNES GUADALUPE OP

NIT: 1082803436 DV: 3

Sede: UMCA

Dirección: KR 62B 57D 51 SUR

Ubicación: NO APLICA

Localidad: KENNEDY

UPZ: CARVAJAL

Barrio: GUADALUPE

Teléfonos 3115636709

Correo electrónico para notificación: HIPERCARNESGUADALUPE@GMAIL.COM

Nombre propietario: OSCAR IVAN PASCUAS

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

Número documento: 1082803436

Nombre representante legal: NO APLICA

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

Número documento: NO APLICA

Dirección de notificación: KR 62B 57D 51 SUR

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03265490

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: EXPENDIO CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Tipo de establecimiento: EXPENDIO CARNE

Establecimiento autorizado: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 06

Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 2:00 AM A 9:00 AM

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: LUNES A SABADO

Tipo de productos que expende: Carne: Bovina ☒ Porcina ☐ Aves ☐ Productos cárnicos comestibles (Visceras) ☒

Otras especies:

Otro tipo de productos: Si ☐ NO ☒

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 07 10 2016	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 ☐	Número de radicado:	Número de radicado:
Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el 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

% De cumplimiento	II. CONCEPTO SANITARIO	
	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	Nivel de cumplimiento
07	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	Ninguna
Número del acta de toma de muestras	N.A

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

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

VI. OBSERVACIONES	
Por parte de la autoridad sanitaria:	Se socializa normatividad sanitaria vigente para cumplimiento pes 240/2013, Decreto 1500/07. No se evidencia producto objeto de rotulado
Por parte del establecimiento:	Ninguna Diana Maria Laseca 26585988

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 11 del mes de 02 del año 2022 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: Angela Paola Floreno		Nombre:	
Tipo de documento: C.C		Tipo de documento:	
Número de documento: 1032424788		Número de documento:	
Profesión u oficio: Medico veterinario		Profesión u oficio:	
Firma: Angela P. Floreno		Firma:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: Diana Maria Laseca		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: 26585988		Número de documento:	
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒		Firma:	
Firma: Diana Maria Laseca			

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

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

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE Fecha: 02 08 2021

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 54266 Número de Inscripción: JOW402 Número de carpeta: 54266

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAPS PRIMERO DE MAZO

Dirección donde se realiza la inspección: CL 22 SUR 8A 58

Localidad: SAN CRISTOBAL.

UPZ: SOSIEGO Barrio: EL SOCIEGO

Nombre del propietario del vehículo: MARIA GRACIELA SALGADO BELLO

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 1110486818

Correo electrónico para notificación: MAMACRUNA@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: KR 62B 57D 51 SUR Teléfono: 3209962268

Nombre del propietario del producto: MARIA GRACIELA SALGADO BELLO

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 1110486818

Correo electrónico para notificación: MAMACRUNA@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: KR 62B 57D 51 SUR Teléfono: 3209962268

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI ☒ NO ☐

Clase de vehículo: CAMION Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2021 Marca: CHEVROLET Placa: JOW402

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

Sistema de frío: SI ☒ NO ☐

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

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

Tipo de producto que transporta: Pollo ☐ Cerdo ☒ Bovino ☒ Productos cármicos comestibles (Visceras) ☒

Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 11 08 2021	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	86 %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11	5,5 X	0	NO CUENTA CON TANGUES RECOLECTORES DE RESIDUOS LIQUIDOS.

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

5,5

La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de los equipos y utensilios (Resolución 2505 de 2004, Artículo 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2).	11 X	5,5	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

11

La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	11 X	5,5	0	APARENTE BUEN ESTADO DE SALUD DEL CAPACII PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 Reconocimiento médico (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	4 X	2	0	RECONOCIMIENTO MÉDICO 18/12/2027.
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo 16).	11 X	5,5	0	
3.4 Educación y capacitación (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1).	6 X	3	0	PRESENTA PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA X PERMANENTE. 18 DICIEMBRE 2027. NO SE VERIFICA IDONEIDAD DEL CAPACITADOR

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 29 La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y párrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su párrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11 X	5,5	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 11 La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 Reconocimiento médico (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	4 X	2	0	RECONOCIMIENTO MÉDICO 18/12/2027.
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo 16).	11 X	5,5	0	
3.4 Educación y capacitación (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1).	6 X	3	0	PRESENTA PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA X PERMANENTE. 18 DICIEMBRE 2027. NO SE VERIFICA IDONEIDAD DEL CAPACITADOR

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

29

La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y párrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su párrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11 X	5,5	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

11

La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Hoja 3/5

Distrito de San Juan

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
91,5%	☒ Favorable	80-100%	
	☐ Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

Número total de muestras tomadas	NINGUNA
Número del acta de toma de muestras	NO APLICA

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación ☐	Suspensión total de trabajos o servicios ☐
Decomiso ☐	Destrucción o desnaturalización ☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE REALIZA INSPECCIÓN A VEHICULO. SE SOCIALIZAN HALLAZGOS, MARCO NORMATIVO VIGENTE, ESTRATEGIA DE AUTOPREGULACION.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

X Ninguna

X Oscar Daniel

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 06 del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.

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

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: OSCAR ANDRES REINA CABRERA	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1006526297	Número de documento:
Profesión u oficio: MEDICO VETERUARIO	Profesión u oficio:
Firma: OSCAR REINA	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	TESTIGO
Nombre: Oscar Daniel Herrera Bejarano	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: 1010-237159	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:
Firma: Oscar Daniel	

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

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



ASA

-INGENIERÍAS SAS-

CERTIFICADO MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

En el cumplimiento a la
RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)
DECRETO 1686 DE 2012-LICORES
DECRETO 1500 DE 2007-CARNES CRUDAS
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013-ALIMENTOS

Se certifica que la persona relacionada a continuación está asistiendo a la jornada de capacitación continua y permanente en manipulación de alimentos cuya duración es de diez (10) horas.

NOMBRE: Robinson Verdugo Cruz

DOCUMENTO: 1'033.723.054

VIGENCIA: 1 AÑO

CONSECUTIVO: MAY-10-22 -#878



ROBINSON VERDUGO CRUZ



ASA

-INGENIERÍAS SAS-

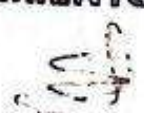
HIGIENICA DE ALIMENTOS

En el cumplimiento a la
RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)
DECRETO 1686 DE 2012-LICORES
DECRETO 1500 DE 2007-CARNES CRUDAS
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013-ALIMENTOS

Verifique la autenticidad de este documento comunicandose con ASA INGENIERIAS SAS ☎ 3012002001 ing.control.asa@gmail.com

FECHA DE EXPEDICIÓN: 10 / Mayo / 2022

FECHA DE VENCIMIENTO: 11 / Mayo / 2023


Hugo Farid Rojas Barrera
Ingeniero de Alimentos
M.P. 25254-233780CND
☎ 3213043655
Firma del Capacitador



Dr. Alfredo Lozano

Médico Cirujano
U. Nacional RL30
R.P 1100111701002

BOGOTÁ, MAYO 05 DE 2022

NOMBRE: ROBINSON VERDUGO CRUZ

DOCUMENTO: 1.033.722.054

EL SUSCRITO MEDICO

CERTIFICA

Que el (a) Usuario (a) en mención es apto para manipular alimentos, ya que no se evidencia ningún tipo de enfermedad en las vías respiratorias, uñas o piel.

Atentamente,

Dr. Alfredo Lozano

Médico Cirujano

Doctor Alfredo Lozano
U. Nacional RL.30
R.P. 1100111701002

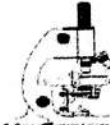
Carrera 21 No. 26 a – 36 sur Bogotá D.C., - Tel: 2392548

Laboratorio Clínico

Dra. María Fernanda Ortiz Camacho.

Carrera 22 No. 23 A 05 sur. Teléfono: 7152568

CÓDIGO DEL PRESTADOR DE SERVICIOS DE SALUD: 124811702004



Dra. M. Fernanda Ortiz

NOMBRE: ROBINSON VERDUGO CRUZ

IDENTIFICACIÓN: 1.033.722.054

FECHA: BOGOTÁ, MAYO 05 DE 2022

EXÁMENES DE LABORATORIO

COPROLOGICO

EXAMEN FÍSICO: COLOR: CAFÉ MOCO: NEGATIVO CONSISTENCIA: BLANCA SANGRE: NEGATIVO

EXAMEN MICROSCÓPICO:

NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS PARASITARIAS EN LA MUESTRA EXAMINADA

KOH DE UÑAS EN MANO:

NEGATIVO NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICÓTICAS
EN LA MUESTRA EXAMINADA

LADO...
Dra. María Fernanda Ortiz
SECRETARÍA DE SALUD
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN
00000000000000000000

Dra. María Fernanda Ortiz Camacho
Bacterióloga U.C.M.C.

REG 72027857