

E.S.E.: SURBIO SUR

Fecha: 05 / 11 / 2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: <u>316808</u>	Número de Inscripción: <u>AS00011243</u>	Número de carpeta: <u>316808</u>
Razón social: <u>ALMACENES EXITO S.A.</u>		
Nombre del establecimiento: <u>EXITO USME</u>		
NIT: <u>890900608</u>	-DV: <u>9</u>	Sede: <u>USME</u>
Dirección: <u>KR 13 GSD 58 SUR LC 121 124</u>		
Ubicación: <u>CENTRO COMERCIAL ALTAVISTA</u>		
Localidad: <u>USME</u>	UPZ: <u>DANUBIO</u>	
Barrio: <u>PORTAL DE LAS SIERRAS</u>	Teléfonos: <u>3215501944</u>	
Correo electrónico para notificación*: <u>GERENCIA097@GRUPO-EXITO.COM</u>		
Nombre propietario: <u>ALMACENES EXITO S.A.</u>		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: <u>890900608-9</u>		
Nombre representante legal: <u>JUAN CARLOS CALLETA HAKKER</u>		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: <u>PE A37066366</u>		
Dirección de notificación: <u>KR 13 GSD 58 SUR LC 121 124</u>		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒ <u>01771173</u>		
Línea de intervención: <u>ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</u>		
Intervención: <u>SUPERMERCADOS - HIPERMERCADOS - GRANDES SUPERFICIES</u>		
Tipo de establecimiento: <u>HIPERMERCADO</u>		
Número de trabajadores: <u>60</u>	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐	
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 <u>07 10 2025</u>	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	<u>61</u> %
		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: <u>Notificación de resultado de laboratorio NO CUMPLE</u>		

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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 x	0	En áreas de almacenamiento de residuos Se evidencia Falta de Separación Física Con Zona de recibo de mercancías.
1.2 Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1 x	0	En área de proceso Se evidencia pared provisional de material poroso que no facilita los procesos de limpieza y desinfección de áreas
1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2 x	1	0	
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 2674/2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3	1,5 x	0	En instalación Sanitaria Segundo piso Se observa en mantenimiento pared, lo cual no permite que este habilitada en su totalidad.
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 x	0	En bodega Primer piso en cercanía a almacenamiento de líquidos, Se observa Falta de espacio, para la circulación del personal, además para el adecuado Cuidado de limpieza y desinfección en la zona
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6.5	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de equipos y utensilios (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	3	1,5	0	En área de bodega y exhibición se encuentran calibros desajustados y astillados, además en zona de proceso congelador con vidrio desmenuzado y sin mantenimiento. C
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	1,5	0	Se presenta Protocolo y Programa de mantenimiento de equipos, pero no se evidencia su aplicación. C
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	En zona de procesamiento se encuentran superficies de contacto con el alimento sucias y sin mantenimiento. C
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 presenta Protocolo de salud, pero no se evidencia su aplicación. C
3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	Se presenta Protocolo de reconocimiento médico, pero no se evidencia su aplicación. 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.)	6	3	0	Se presenta Protocolo de prácticas higiénicas, pero no se evidencia su aplicación. C

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5 2	0	Se presenta Capacitaciones del personal vigentes, Pero no se evidencian la aplicación de los conceptos aprendidos enfocados en almacenamiento de productos que requieren refrigeración.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	14.5			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	No se cuenta con adecuado control de proveedores al momento de ingreso de producto ya que en congelador del área de proceso se cuenta con producto sin fecha de vencimiento y lote y demás requisitos de rotulado.
4.2 Prevención de la contaminación cruzada (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	7		0	
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	
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	

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 Procedencia y requisitos legales (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	4	2 α	0	Al momento de la inspección se observó producto que no cumple con la resolución 5109 de 2005, ya que en su empaque no cuenta con fecha de vencimiento y lote; y tampoco especifica uso gastronómico, además con requisitos de calidad según la resolución mencionada. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				14.5 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.)	4 α	2 X	0	Al momento de la inspección se observó que el agua potable es suministrada por el sistema de acueducto de Bogotá, lo cual es adecuado. C
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2 α	1	0	Se observó que los residuos líquidos son almacenados en recipientes adecuados. 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	1 α	0	En almacenamiento de residuos se evidencian falta de clasificación y separación de estos, además desorden en dicho área. C
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	7 α		0	Se observó que no se evidencian plagas. C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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 x	0	En área de proceso se evidencia equipo con falta de protocolos de limpieza enfocada en navas, además en zona de recibo y de residuos, contando también en área de bodega la falta de separación impide una adecuada procedimiento de limpieza y limpieza. C
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5 x	0	Conten con plan de saneamiento, pero no se cumple en totalidad los programas ahí establecidos, como = protocolos de limpieza y desinfección y residuos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13.5	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 x	0	No se cuenta con control de entrada de producto y control de productos, mallas, en display o exhibitos, en área de almacenamiento en zona de proceso. 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 x	0	Al momento de recepción de producto no se cuenta con control de temperatura del alimento. C
6.3 Manejo y exhibición de productos que se exponen 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 x	0	No se evidencia que se minimice el deterioro de producto o materia prima terminada en caso cercano al área de proceso. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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.
72.5%	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. 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 sociologo acta ivc y resultado de laboratorio

Por parte del establecimiento: Según informe # 93517/2025 la muestra para el producto en mención es favorable, siendo contrario a la muestra tomada por sns. Dando constancia con soporte impreso en Rato de Venta

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 05 del mes de 11 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

Nombre: Lady Vanessa Rojas Pardo
Tipo de documento: C.C.
Número de documento: 10423331
Profesión u oficio: Tecnólogo en Sonido y Video
Firma: [Firma]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Rómulo Alarcón / OSMAR EFRAIN
Tipo de documento: C.C. / C.E.
Número de documento: 76316554 / 79005227
Profesión u oficio: Médico Veterinario / TÉCNICO AICA
Firma: [Firma]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Daniel Enrique Vallejo Sandoval
Tipo de documento: C.C.
Número de documento: 103375217
Profesión u oficio: Médico Veterinario
Firma: [Firma]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Iván Arlen Gil Zapata
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 7986166
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"

Hoja 7/7