PROVEEDOR PESCADO



Establecimiento		Transporte		Manipulador	
Fecha de concepto	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**
02/02/2022	02/02/2023	08/04/2022	08/04/2023	23/03/2022	23/03/2023

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 700908

E.S.E.: CLIENTE Fecha: 02 02 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
3-10	AS000032826	419290

Razón social: YANITMAR FISHING WORLD SAS

Nombre del establecimiento: COMERCIALIZADORA YANITMAR

NIT: 901286317 DV 5 Sede: UNICA

Dirección: AC 22 22 86 LC 102

Ubicación: NO APLICA

Localidad: MARTIRES UPZ: LA SABANA

Barrio: CAMPER MENDOZA Teléfonos 2690582

Correo electrónico para notificación*: COMERCIALIZADORAYANITMAR@HOTMAIL.COM

Nombre propietario: YANITMAR FISHING WORLD SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 901286317-5

Nombre representante legal: YANIRA LOPEZ JEREZ

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 52272258

Dirección de notificación: AC 22 22 86 LC 102

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 02576923

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: 03 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	10 MAR 2020	Favorable ☐ / Favorable con requerimientos ☒ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	85 %

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

Escaneado con 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 X	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 X	0	baldosas con fisuras en piso area Neveras, y en borde poseta lavado de utensilios de Aseo 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 X	0	levantamiento de pintura en techo area del Servicio Sanitario 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** X	1,5	0	Se tiene punto hidrico de Acción No Manual Conectado y con dotación para el lavado de manos. C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Escaneado con CamScanner

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	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8.5	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 X	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	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud aparente. (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6 X	3	0	Documenta por Escrito Medidas preventivas y correctivas. C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	Presenta. Claudia Arias 16 Marzo 2021 Andres Palacios 16 Marzo 2021 Luis Fernando Arias 16 Marzo 2021 "Apto para Manipular Alimentos" 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	3 X	0	Manipulador con blusa con botones. C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

ALCALDÍA MAYOR | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Escaneado con 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 x	No presenta Plan de Capacitacion continuo, acorde a los Actividades del Establecimiento, Cronograma, Metodologia lista de Asistencia y Evaluaciones por Escrito C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	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 x	2,5	0	Certificado lavado del tanque de Agua. 25- octubre 2021 Empreso Fumigaciones J.B. C
4.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)	2,5 x	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 x	0	No Se Implementa la Resolucion 2184/2019 codigo de basura bolsa Verde: Residuos de Alimentos. bolsa blanca: Reciclaje bolsa Negra: No Aprovechable C
4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8 x		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 x	3	0	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

Escaneado con 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 X	0	Plan de Saneamiento: falta Actualizar manejo y separación de residuos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2,75	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 X	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 X	4,5	0	Productos a -18°C. Camaron. 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 X	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2,5	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 X	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

Escaneado con 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 700908

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
87,25%		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

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 Socializa la Autorregulación del Establecimiento, Se Socializa Infografia en SSA, Se anexo Acta Humo "Cumple y Se Anexa en la Verificacion Productos de Fotolado

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 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: Deyanira Carrillo Herrera	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 51937772	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos.	Profesión u oficio:
Firma: Deyanira Carrillo H	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Luis Fernando Arias F-10277	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: 10277308	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Escaneado con CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 018847

E.S.E.: Sur Occidente | Fecha: 08 | 04 | 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 11931	Número de Inscripción: 18839	Número de carpeta: 11931

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAPS - Zona Franca

Dirección donde se realiza la inspección: Kr 106 15A-32

Localidad: Fontibon

UPZ: Zona Franca | Barrio: Predio Cundinamarca

Nombre del propietario del vehículo: Edy Lopez Jerez

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 59 672.074

Correo electrónico para notificación* No tiene

Dirección de Notificación: Cl 14 25-04 Lc 122 | Teléfono: 3172219056

Nombre del propietario del producto: Edy Lopez Jerez

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 59.672.074

Correo electrónico para notificación* No tiene

Dirección de Notificación: Cl 14 25-04 Lc 122 | Teléfono: 3172219056

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: Camioneta | Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2009 | Marca: Hafei - Minyi | Placa: VEW 614

Sistema de refrigeración: SI [X] NO [ ]

Número de trabajadores: 2 | Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro: ———

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

Tipo de productos que transporta: 9. Pescado y Productos de la Pesca (Moluscos, crustaceos y equinodermos) Pescado y Productos procesados.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	29/03/2021	Favorable	[X]	% De cumplimiento de la última inspección	100 %
		Favorable con requerimientos	[ ]		
		Desfavorable	[ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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		CALIFICACIÓN
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.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Escaneado con CamScanner

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	X 12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	X 13	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 4	2	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.)	X 13	6,5	0	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

Escaneado con CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X 6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984. Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	X 20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	X 5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% 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

Escaneado con CamScanner

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaria de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 018847

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el 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 socializa protocolo covid-19, plataforma Negocios Saludables

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

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 04 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: Leonardo Cuervo	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 80 078 [illegible]	Número de documento:
Profesión u oficio: [illegible] Salud	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Luis Fernando Arias Flórez	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: 1027238 [illegible]	Número de documento:
Cargo: Encargado [ ] Conductor [X]	Firma:
Firma:	

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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"

Escaneado con CamScanner

Certificado de Manipulación de Alimentos



El Señor(a): LUIS FERNANDO ARIAS
CC: 10272308
Fecha: 23 MARZO 2022
Asistió 10 HORAS DE CURSO
"CAPACITACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS"
Cumpliendo así uno de los requisitos exigidos en el decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013.

Dado en Bogotá D.C

Capacitador(a) particular
Tel: 3331198

Este documento es válido por 12 meses solo en original y es intransferible.

Scanned with CamScanner

MEDICLINICO SANTA ANA IPS S.A.S
Carrera 3 Este No. 6 - 21
Teléfono: 333 11 98

Scanned with CamScanner

Manipulador Pescado

Escaneado con CamScanner

DOCTORA GLORIA RINCON IZQUIERDO
MEDICA ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
CC 52355057 RM 1938/2006 LSO 7857/2013
CARRERA 3 ESTE N 6-21 TELF: 3331198-6593018

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS CON ENFASIS EN PIEL Y VIAS RESPIRATORIAS

FECHA DE EXAMEN: 23/03/2022



IDENTIFICACION DEL PACIENTE:

Nombres: LUIS FERNANDO	Apellidos: ARIAS FLORES	Identificación: 10272308
Edad: 56 AÑOS	GRUPO SANGUNEO: A POSITIVO	CEL: 3106491920

DATOS EMPRESA

EMPRESA	PESQUERA YANIMAR
CARGO	ADMINISTRADOR

EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS	

EXAMEN FISICO:

PESO: 82 KG. TALLA: 165 CM. SATURACION: 93%
TA: 130/88 mmHg FC: 72 LATMTO FR: 18 RESP/MTO
CABEZA Y CUELLO: CUERO CABELLUDO NORMAL, CUELLO SIN ADENOPATIAS.
ORGANOS DE LOS SENTIDOS: OROFARINGE NORMAL, OTOSCOPIA NORMAL.
SISTEMA RESPIRATORIO: CAMPOS BIEN VENTILADOS, NO AGREGADOS.
PIEL: MANOS SANAS, CON UÑAS CORTAS Y CUIDADAS.
EXAMENES PARACLINICOS 22/03/2022 (KOH UÑAS Y FROTIS GARGANTA): NORMALES

CONCEPTO DE APTITUD

CONCEPTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS	APTA/O PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS
CONCEPTO	Cumple con los requisitos para el cargo
RECOMENDACIONES GENERALES	1. NO USAR ACCESORIOS DURANTE LA JORNADA. 2. LAVADO DE MANO CON CADA CAMBIO DE ACTIVIDAD E HIDRATAR LAS MANOS 3. UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE. 4. NO FUMAR, COMER O MASTICAR CHICLE DURANTE LA JORNADA LABORAL. 5. UTILIZAR SU UNIFORME CORRECTO Y TOTALMENTE LIMPIO. 6. INDICAR OPORTUNAMENTE SI SE ENCUENTRA ENFERMO. 7. USAR ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DE FORMA CORRECTA SEGÚN AREA LABORAL. 8. VALORACION ODONTOLOGICA Y DESPARASITACION ANUAL. USO DE GUANTES ESTRICTO Y EMOLIENTES EN MANOS (ACEITES NATURALES, VASELINA, GLICERINA, ACETATO DE ALUMINIO).

Gloria Rincón Izquierdo
Medica Salud Ocupacional
RM 1938/2006
L.S.O 7857/2013

FIRMA Y SELLO MEDICO

FIRMA DEL PACIENTE

Escaneado con CamScanner

DRA; MARIA ELENA RIAÑO VALVERDE
CARRERA 3 ESTE N; 6-21
TEL; 333-11-98
BACTERIOLOGA SSB; 32.690.386

NOMBRE: LUIS FERNANDO ARIAS
CC/ TI: 10272308
FECHA: 22 DE MARZO DEL 2022

FROTIS DE GARGANTA

FRESCO

CELULAS EPITELIALES.	++
LEUCOCITOS	2-4 XC
HEMATIES	0-2 XC
BACTERIAS	+

GRAM.

COCOBACILOS GRAM (+)	++
PMN:	ESCASOS

FLORA NORMAL

KOH DE UÑAS EN MIEMBROS SUPERIORES

KOH: NEGATIVO PARA FORMAS MICOTICAS EN LA MUESTRA EXAMINADA

DRA. MARIA ELENA RIAÑO VALVERDE
BACTERIOLOGA RB 32.690386 SSB

Dra. Maria Elena Riaño V.
Reg. Médico. 32690386

Escaneado con CamScanner

PROVEEDOR CARNES



Establecimiento		Transporte		Manipulador	
Fecha de concepto	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**
05/04/2022	05/04/2023	19/7/2022	19/7/2023	17/06/2022	17/06/2023

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 **AS21N 002951**

E.S.E.: Subred Norte. Fecha: 05 04 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 368476	Número de Inscripción: 074823	Número de carpeta: SAENEC - 26 - 503.
Razón social: No aplica		
Nombre del establecimiento: Comercializadora de carnes J.G		
NIT: 52 707 580 DV: 5	Sede: Unica	
Dirección: Cl 90 91-52 MD 120 Ic 159		
Ubicación: Plaza de mercado Quiroga		
Localidad: Engativa	UPZ: Minuto de Dios	
Barrio: Quiroga.	Teléfonos 3202610281	
Correo electrónico para notificación* saradoja1979@hotmail.com		
Nombre propietario: Ofelia Escobar Ortiz		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 52 707 580	
Nombre representante legal: No aplica		
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: No aplica	
Dirección de notificación: CL 90 91-52 MD 120 Ic 159		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ]	02916027	
Línea de intervención: alimento, sano y seguro		
Intervención: expendio o almacenamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles		
Tipo de establecimiento: Expendio de carne y productos cárnicos comestibles		
Establecimiento autorizado: SI [X] NO [ ]		
Número de trabajadores: 3	Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:	
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 [ ] NO [X]		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AA	Favorable	[ ]	% De cumplimiento de la última inspección	85,5%
		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

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 **AS21N 002951**

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)	Nivel de cumplimiento
80.5%		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	☐	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 realiza acta bajo lineamientos de la Resolución 1995 de 1999, Se toma registro fotográfico. Negativo entrevista, no se evidencia producto para congelar, retirado por el momento de la visita, se solicita el regreso de nuevo al establecimiento. Se realizan las medidas de prevención por covid-19.

Por parte del establecimiento:

Ninguna Ofelia Escobar Ortiz.

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 04 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: Jhon Jairo Rivas Toledo	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1055277555	Número de documento:
Profesión u oficio: Medico Veterinario Zootecnista	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Ofelia Escobar Ortiz	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: 52 707 590	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario X Encargado ☐	Firma:
Firma: Ofelia Escobar Ortiz.	

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"

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

Acta Número **AS22N 000079**

E.S.E.: Subred Norte	Fecha: 19	07	2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 5894	Número de Inscripción: SYT 572	Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: VIA PUBLICA

Dirección donde se realiza la inspección: CL 90 91-52

Localidad: ENGATIVA

UPZ: MINUTO DE DIOS | Barrio: QUIRIGUA

Nombre del propietario del vehículo: NESTOR PORFIRIO GONZALEZ QUIROGA

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 79442969

Correo electrónico para notificación* damian 2993@HOTMAIL.COM

Dirección de Notificación: CL 90 91-52 Lc 163 | Teléfono: 3125561849

Nombre del propietario del producto: NESTOR PORFIRIO GONZALEZ QUIROGA

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 79442969

Correo electrónico para notificación* DAMIAN 2993@HOTMAIL.COM

Dirección de Notificación: CL 90 91-52 Lc 163 | Teléfono: 3125561849

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI [X] NO [ ]

Clase de vehículo: CAMIONETA | Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2005 | Marca: CHEVROLET | Placa: SYT 572

Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI [X] NO [ ]

Sistema de frío: SI [X] NO [ ]

Número de trabajadores: | 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 cárnicos comestibles (Vísceras) [X]

Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD 6 MM 10 AAAA 2021	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	%
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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 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

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

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

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.
89	X	Favorable	80-100%	
		Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

Número total de muestras tomadas	N.A
Número del acta de toma de muestras	N.A

IV. REQUERIMENTOS 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 inspecciona vehículo sin carga, no se anexa formato de verificación de bondad de alimentos

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

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 19 del mes de junio 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: Juan Carlos Ramirez Cadena	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1.095.9[illegible]	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Salud Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Nestor Porfirio Gonzalez Quiroga	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: 79.442.969	Número de documento:
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐	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

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



CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Según Decreto 1500 de 2007 - Resolución 2674 de 2013 - Decreto 1686 de 2012

Certifico a : **Nº 73695**

JOSE ANTONIO ANGULO

Identificado con c.c. : 11.847.158

Certificado de asistencia al plan de capacitación continuo en manejo higiénico de Alimentos con una intensidad de diez (10) horas anuales.

Escaneado con CamScanner

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose directamente con la ingeniera France Cendales al correo ingyuri2001yahoo.es o al whatsApp 316 553 2593 para hacer validación de este documento.

este carné es personal e intransferible.

Vence: 17 JUN 2023

France Cendales Ladino.

Nit. 52982828-8

Ingeniera de Alimentos

INGENIERIA

Firma Capacitador Autorizado

E-mail. ingyuri2001@yahoo.es

Telefono: 2 99 03 88 - 496 1691 Cel: 316 5 53 25 93

Escaneado con CamScanner

PROVEEDOR PANADERIA



Establecimiento		Transporte		Manipulador	
Fecha de concepto	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**
09/12/2022	09/12/2023			08/02/2023	08/02/2024

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá.
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número AS02C 105714

E.S.E.: Usme Sur Occidente Fecha: 09 12 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
467263	AS00068529	467263

Razón social: No aplica

Nombre del establecimiento: Panadería y Pastelería El Tiben

NIT: 80021444 DV 8 Sede: Única

Dirección: CL 65D Sur 79B 21 Lc 101

Ubicación: No Aplica

Localidad: Bosa UPZ: Bosa Central

Barrio: Jiménez de Quesada Teléfonos 3134254639

Correo electrónico para notificación* No tiene

Nombre propietario: Carlos Alberto Avila

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: 80021444

Nombre representante legal: No Aplica

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: No Aplica

Dirección de notificación: CL 65D Sur 79B 21 Lc 101

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 02242557

Línea de intervención: Alimentos Cárnicos y Lácteos

Intervención: Cafeterías, panaderías, fruterías

Tipo de establecimiento: Panadería

Número de trabajadores: 3 Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro: [X] 6:30am-10:00pm

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	13 05 2021	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	90 %
		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.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital E.I.C.

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

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 diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	X 2	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X 1	0	se observa parte de piso rugoso con presencia de suciedad en area de preparación Segundo piso C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	X 2	1	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	X 2	0	se observa presencia de suciedad en piso y techo de unidad Sanitaria Piso 1 y Segundo piso. no cuenta con elemento para secado de manos Unidad Sanitaria Segundo piso C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital BDI

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

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	X 2	0	no presento capacitacion en manipulacion de alimentos de una trabajadora de las que labuian C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Decreto 561 de 1984. Art. 89 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)	5	X 2,5	0	no presenta soporte documental de proveedor lacteos C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolucion 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X 9		0	C
4.3 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5)	7	X 3,5	0	presenta planilla de control de temperatura refrigeracion sin diligenciar C
4.4 **Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6 Artículo 33, Numeral 9.)	4	X 2	0	se observa falta de organizacion de productos en estibas primer piso. no cuenta con area demarcada para cambios NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresos. Subdirección Imprenta Distrital DDI

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** (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.)	7	X 3,5	0	No evidencia programa de abastecimiento de agua potable no implementado C
5.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X 4	2	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.)	X 4	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 9		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	X 3,5	0	No observa presencia de suciedad en pisos en general primer y segundo piso y en paredes hacia segundo piso area de preparacion. No observa presencia de suciedad en paredes area de preparacion y area de almacenamiento C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X 1	0	No evidencia plan de saneamiento no implementado en programas de limpieza y desinfeccion y abastecimiento de agua potable. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Impresión: Subdirección Inspectiva Distrital SDI

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	
69%		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

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 fortalecen medidas preventivas covid-19 una persona. Se socializa acuerdo 634 de 2015 (aceite vegetal usado)

Por parte del establecimiento

ninguna.

Carlos Alberto Avila 80021444

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 Diciembre 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 Camilo Londoño Mendoza	Nombre
Tipo de documento CC	Tipo de documento
Número de documento 80767680	Número de documento
Profesión u oficio Tecnologo Sanpumicado 4	Profesión u oficio
Firma	Firma
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre CARLOS ALBERTO AVILA	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 80021444	Número de documento
Cargo Representante legal ☐ Propietario ☒ Encargado ☐	Firma
Firma Carlos Alberto Avila	

Impresión: Subdirección Ingeniería Distrital DDS

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

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

Powered by CamScanner

Número AS14C 530776

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA 09 12 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO AS02C 105714

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	ESENCIA SABOR A COCO	LEVADURA FRESCA	MARGARINA INDUSTRIAL
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	NO REQUIERE	NO REQUIERE	NO REQUIERE
Marca:	LEVAPAN	LEVAPAN	ARTEPAN
Presentación y Contenido neto:	BOTELLA x 500ml	BARRA x 500g	CAJA x 15Kg

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		C		C	
Lista de ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		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		C		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		C		C	
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		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

Numero AS14C 530776

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA 09 12 2022

ACTA DE VISITA NUMERO AS02C 105714

Fecha Limite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art 5 # 5.7 (Res 1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res 5109/2005) o Art 5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		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		C		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	NA		NA		NA	
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)	NA		NA		NA	
Alimentos o Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico Artículo 5 # 6 Parágrafo Res 5109/2005	NA		NA		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res 5109/2005)	NA		NA		NA	
Presentacion 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 fácles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res 5109/2005)	C		NA		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		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	NA		NA		NA	
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad Artículo 4 # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Numero AS14C 530776

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA 09 12 2022

ACTA DE VISITA NUMERO AS02C 105714

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		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que lenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4 # 3 (Res 5109/2005)	C		N.A		N.A	
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)	N.A		N.A		N.A	
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		C		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		C		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.	N.A		N.A		N.A	
Los productos verificados	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Camila Caverde	Nombre: CARLOS ALBERTO AVILA
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C C ☒ C E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1076763...	Número de documento: 80214444
Profesión u oficio: Técnico Sanitario A. Firma:	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☒ Encargado ☐ Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolucion 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

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

Número AS14C 53077

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA 09 12 2022

ACTA DE VISITA NUMERO: AF02C 105 714

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE	CAFE TOSTADO Y MOLIDO	PAPAS FRITAS
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSA - 006699 - 2013	NSA - 003625 - 2017	NSA - 005682 - 2018
Marca:	ALPINA	SELLO ROTO	SUPERRICAS
Presentación y Contenido neto:	UNFOX 150g	BOLSA X 125g	BOLSA X 30g

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		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		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		C		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		C		C	
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		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 AS14G 0717

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS: MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 09 12 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS022C 105714

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		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		C		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		C		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		NA		C	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		NA		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA		NA		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)	C		NA		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		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	NA		NA		NA	
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		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 5307-22

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS. (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 09 12 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: AVOC 10714

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		C		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		NA		NA	
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		NA		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		C		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		C		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		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Camilo Lozada	Nombre: CARLOS ALBERTO AVILA
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐
Número de documento: 1076760	Número de documento: 80021444
Profesión u oficio: Tecnologo Sanitario A. 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

Impresión, Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner



FUMIGACIONES Y CONCEPTOS SANITARIOS E&T

CARNÉ MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBF CARLOS ALBERTO AVILA

CEDULA: 80.021.444

VENCE: 08 DE FEBRERO 2024

Fumigaciones y Conceptos Sanitarios E&T - Nit. 5921896-2

ESTE CARNÉ ACREDITA AL PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (Resolución 2674 de 2013 Cap III Art 12 y 13)

FUMIGACIONES N/T. 5.921.896-2 E&T

RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA
PROFESIONAL EN ADIMINISTRACIÓN AMBIENTAL
CAPACITADOR

Telefono de Contacto: 313 370 7528

Powered by CamScanner

FUMIGACIONES Y CONCEPTOS SANITARIOS E&T

FUMIGACIONES Y CONCEPTOS SANITARIO E&T

NIT: 5921896-2

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 36, CARLOS ALBERTO AVILA con cc **80.021.444**.Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y practicas higiénicas, con una intensidad horaria de Diez (10) horas, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos.

El presente certificado se expide a los 08 días del mes de FEBRERO del año 2023.

Atentamente,

Rafael Alberto Orjuela
Profesional en Administración Ambiental
CAPACITADOR

Fumigaciones y Conceptos Sanitario E&T
NIT: 5921896-2
Celular: 313 3707528
e-mail: ingenieroedgar1957@gmail.com

FUMIGACIONES Y CONCEPTOS SANITARIOS E&T

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTENIDO DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

PERSONA NATURAL PANADERIA Y PASTELERIA EL TIBET

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo del establecimiento, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador y la validación de los conocimientos recibidos con un sistema de evaluación.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Certificado de perfil capacitador
- Evaluación de los conocimientos impartidos a los asistentes.
- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).

Fumigaciones y Conceptos Sanitario E&T
NIT: 5921896-2
Celular: 313 3707528
e-mail: ingenieroedgar1957@gmail.com

FUMIGACIONES Y CONCEPTOS SANITARIOS E&T

PLAN DE CAPACITACIÓN

METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA

CAPACITACION	INTENSIDAD HORARIA	OBJETIVOS
PRIMERA SESIÓN		
Normatividad vigente	2 horas	Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para el control del manejo de los alimentos.
Introducción a las BPM (Buenas Practicas de manufactura) Res 2674 de 2013	2 horas	Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, que garantice la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano.
Prácticas higiénicas	2 horas	Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias para conservar las caracteristicas de inocuidad de los alimentos y del manejo de los alimentos higiénicamente.
SEGUNDA SESIÓN		
PLAN DE SANEAMIENTO:		Garantizar que las superficies, equipos, utensilios y materias primas e insumos que entran en contacto directo con cualquier alimento, se encuentren limpios y desinfectados, con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación, y así obtener **alimentos de buena calidad**.
Programa de Limpieza y desinfección	1 hora	
Programa de control de plagas	1 hora	Vigilar y controlar la aparición y proliferación de plagas y evitar así los daños que puedan generar su presencia en la salud de las personas.
Programa de Residuos sólidos y líquidos	1 hora	Determinar las fuentes que generan residuos sólidos, el tipo de residuos y su adecuado manejo con el fin de reducir los riesgos ambientales y sus consecuencias para el ser humano; ya que la degradación de los desechos o basuras tienen un alto impacto en el ambiente y producen enfermedades.
Programa de agua potable	1 hora	Garantizar la calidad del agua potable, dando cumplimiento al decreto 1575 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.

FUMIGACIONES Y CONCEPTOS SANITARIOS E&T NIT. 5921896-2 APROBADO Autoriza. E&T

Fumigaciones y Conceptos Sanitario E&T
NIT: 5921896-2
Celular: 313 3707528
e-mail: ingenieroedgar1957@gmail.com

RAFAEL ALBERTO ORJUELA
Administrador Ambiental
Capacitador

FUMIGACIONES Y CONCEPTOS SANITARIOS E&T

CERTIFICACION DE ASISTENCIA A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36

Por medio de la presente certifico que las siguientes personas han asistido a la capacitación de alimentos sanos y seguros, con una duración de diez (10 horas programadas en dos sesiones de formación), como complemento a la Jornada Continua y Permanente de capacitación en manipulación higiénica y segura de alimentos, en cumplimiento de la normatividad vigente.

NOMBRES	CEDULA O DOCUMENTO	SESION I FIRMA	SESION II FIRMA
CARLOS ALBERTO AVILA	**80.021.444**	Carlos Alberto Avila	

FECHA **08 de Febrero de 2023**

Autoriza.

FUMIGACIONES E&T

RAFAEL ALBERTO ORJUELA
Administrador Ambiental
Capacitador

Fumigaciones y Conceptos Sanitario E&T
NIT: 5921896-2
Celular: 313 3707528
e-mail: ingenieroedgar1957@gmail.com

FUMIGACIONES Y CONCEPTOS SANITARIOS E&T

EVALUACIÓN

CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS

NOMBRE Carlos Alberto Ariza C.C. 80021444

FECHA: 08 Febrero 2023 NOTA 5: 10.

Marque con una X la respuesta correcta:

1. **Cuales son los alimentos de mayor riesgo para la salud**

X Carne, pollo, huevos, lácteos
- Frutas y verduras
- Harinas y granos
- Todas las anteriores

2. **Cuándo debemos lavarnos las manos:**

X Cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada
- Solo cuando terminamos la jornada de trabajo.
- Solo una vez al día al ingresar al área de trabajo.

3. **¿Cuál de las siguientes temperaturas está dentro del rango de la zona de peligro de los alimentos?**

X 4°C a 60°C.
- 70°C a 100°C
- -4°C a 0°C
- -18°C a 4°C

4. **Un alimento al que se le han adicionado sustancias extrañas a su composición, es un alimento:**

X Adulterado
- Alterado
- Falsificado o fraudulento

5. **De las siguientes normas cuáles hablan de los procesos de manipulación de alimentos:**

- Resolución 1675 de 2013 y Decreto 1295 de 1994

X Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013
- La constitución política.
- Todas las anteriores

La salud es de todos Minsalud

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **201921400501131**
Fecha: **29-04-2019**

Bogotá D.C.,

Señor
RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA
Calle 78 F No. 112 F - 07
Bogotá D.C.

ASUNTO: RAD MSPS_ 201942400494452. Interpretación de artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.

Respetado doctor:

En atención a su comunicación con número de radicado 201942400494452, en la cual solicita la interpretación de los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013, atentamente le informo que en el artículo 12 del Capítulo III – personal manipulador de alimentos, Titulo II – condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos de la Resolución 2674 de 2013, se establece "...Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. **Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad**".

A su vez, en el artículo 13 sobre el plan de capacitación, que busca que las empresas demuestren el desempeño de los operarios y las buenas condiciones sanitarias de los establecimientos.

FUMIGACIONES Y CONCEPTOS SANITARIOS E&T

6. **De los siguientes factores, ¿cuál influye en la multiplicación de las bacterias?**

- Ingredientes y composición de los Alimentos
- La preparación del alimento y sus características
- X La humedad y la temperatura

7. **¿Qué es la cadena de frio?**

- X Es conservar la temperatura de los alimentos a la cual fueron empacados o elaborados
- Mantener los alimentos a 10°C
- Es congelar los alimentos luego de cocinarlos
- Todas las anteriores

8. **¿Cuál de los siguientes síntomas son los más frecuentes de una intoxicación alimentaria?**

- Dolor de cabeza y fiebre.
- Fiebre y somnolencia.
- Dolor espalda y de cabeza.
- X Diarrea y dolor abdominal.

9. **La contaminación cruzada, se produce cuando:**

- X Un alimento crudo o contaminado hace contacto con otro que no está contaminado o esta cocido.
- Dos alimentos contaminados se tocan entre sí
- Dos alimentos contaminados no se tocan entre sí
- Se combinan alimentos al azar

10. **Cuál de las siguientes afirmaciones forma parte de las normas de higiene del manipulador de alimentos**

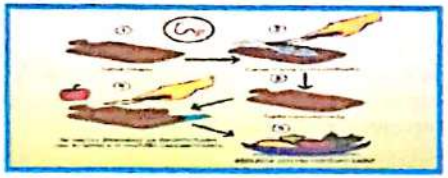
- X Lavarse las manos con agua y jabón líquido inoloro, antibacterial durante al menos 1 minuto y cada vez que sea necesario.
- Usar tapabocas exclusivamente para aquellos alimentos que se consumen en crudo
- Puedo tener las uñas largas y hacer uso de accesorios cuando manipulo alimentos

¡Éxitos!!!

TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN ALIMENTOS: FÍSICA, QUÍMICA, BIOLÓGICA Y CRUZADA

CONTAMINACIÓN	CONTAMINANTES
Física	Partículas visibles
Química	Sustancias Químicas
Biológica	Microorganismos

Contaminación Cruzada: La "Contaminación Cruzada" es la transferencia de microorganismos infecciosos (patógenos) desde alimentos crudos o sin desinfectar, hacia los que están listos para el consumo; o del contacto con utensilios domésticos (tablas, cuchillos), trapos contaminados; o del mismo manipulador de alimentos que no cumpla con las normas higiénico-sanitarias.



RECOMENDACIONES:

Nunca colocar los alimentos en el piso.

Los alimentos que requieren refrigeración, deben exponerse el menor tiempo posible a temperatura ambiente.

Tablas y utensilios empleados en alimentos crudos, deben ser diferentes a los usados para cocidos.

Los productos de aseo se deben almacenar separados de las áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos, y deben ser señalizados.

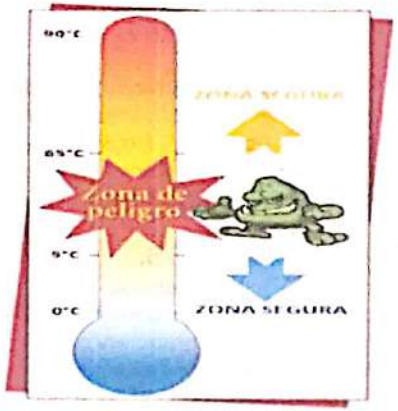
La descongelación de los alimentos debe hacerse en el refrigerador.

Para evitar la contaminación cruzada, y una mejor conservación de los alimentos, estos se deben almacenar en recipientes de material higienico-sanitario (plástico), y separados por tipo de producto.

FACTORES QUE FAVORECEN EL CRECIMIENTO DE LAS BACTERIAS EN LOS ALIMENTOS:

Los microorganismos necesitan, al igual que nosotros, ciertas condiciones óptimas para su desarrollo. Entre ellas: Nutrientes, Temperatura, Humedad, Tiempo (15 a 20 minutos), y Contenido de Agua.

FACTORES QUE DESFAVORECEN EL CRECIMIENTO DE LAS BACTERIAS EN LOS ALIMENTOS: Acidez: una alta acidez en los alimentos dificulta la reproducción y crecimiento de las bacterias. Ej: conservas, mayonesa, etc. Azúcar: disminuye el agua en los alimentos, y dificulta el crecimiento y reproducción de microorganismos que los puedan dañar Ej: mermeladas, dulces de leche, etc. Sal: el alto contenido de sal en los alimentos, dificulta el crecimiento de bacterias dañinas para los alimentos, ya que disminuye el contenido de agua. Ej: pescado salado.



ETAS:

La Enfermedad Transmitidas por Alimentos (ETAS) es el síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contiene agentes patógenos en cantidades tales que afecta la salud del consumidor. Ejemplos:

Salmonelosis: causada por el parásito de la salmonella, y se encuentra en huevos, carnes, lácteos, entre otros.

Infecciones intestinales, tales como cistitis, uretritis, meningitis, etc, causadas por la bacteria escherichia coli. Se transmite por carne mal cocinada, agua contaminada, y lácteos.

Toxoplasmosis: causada por el parásito toxoplasma gondii, debido al consumo de carne mal cocinada, o por utilizar utensilios que se usaron en carne cruda, o por manejo de los excrementos del gato, etc.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS:

Deshidratación, Ahumado, Refrigeración, Congelación, Embotellado, Envasado, Enlatado, Salado, etc.

Los alimentos se deben almacenar en recipientes de fácil limpieza y desinfección, cubiertos e identificados.

Los alimentos cocidos deben separarse de los crudos.

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS



Folleto divulgativo sobre normatividad vigente, recomendaciones y prácticas higiénicas, para evitar riesgos al manipular alimentos.

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE LAS MANOS

El personal debe lavarse las manos antes y después de comenzar o regresar al trabajo, después de ir al baño, después de fumar, si se toca la cabeza, nariz, cabellos u otras partes del cuerpo, y, si se toca dinero. Todas estas son fuentes importantes de contaminación.

Por lo tanto, se debe:

Enjuagar las manos y el antebrazo con agua.

Cubrir las manos y el antebrazo con jabón **líquido neutro antibacterial** (incoloro e incoloro).

Restregar comenzando por los antebrazos, y siguiendo con las manos entre sí fuertemente, limpiando los dedos, las palmas, el dorso de las manos, las uñas entre sí. Y restregar; siempre con movimientos circulares y, hacia abajo y hacia afuera.

Enjuagar las manos y el antebrazo con agua potable para remover el jabón.

Secar las manos y el antebrazo con toallas desechables o con secador de aire.

NORMATIVIDAD

LEY 9ª DE 1979 de la Protección al medio Ambiente; DECRETO 3075 de 1997; y RESOLUCION 2674 DE 2013

Estas normas nos hablan de cómo debe ser los procesos de **manipulación de los alimentos** en la preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización con el fin de evitar que se conviertan en un factor de riesgo en la salud de los consumidores. "Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, expenda, almacene y expenda alimentos y sus materias primas, debe implantar y desarrollar un **Plan de Saneamiento** con objetivos claramente definidos, y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos".

RESOLUCION 5109 de 2005:

Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

DECRETO 1575 de 2007:

Este decreto establece el Sistema para la Protección y Control de la **Calidad del Agua** para Consumo Humano, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causado por su consumo, exceptuando el agua envasada.

RESOLUCION 0127 de 2001:

En esta Resolución, y tal como lo dispone el Decreto 3075 de diciembre 23 de 1997, se exige al **personal de manipuladores de alimentos** tener formación en materia de Educación Sanitaria; es decir, tener **capacitación**, para evitar la contaminación de los alimentos.



ALIMENTO:

Sustancia natural, semi-elaborada o elaborada que ingerida proporciona los materiales y la energía necesarios para mantener la vida en buen estado de salud. Existen diferentes situaciones que pueden hacer que un alimento deje de ser sano, tales como: alteraciones, falsificaciones, contaminaciones; las que pueden resultar peligrosas si se pierde la inocuidad, convirtiendo al producto en no apto para el consumo humano.

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

Según el Riesgo Epidemiológico: Alimentos de Alto Riesgo: carnes, pollo, pescado, lácteos, huevos, productos listos para consumir. Alimentos de medio riesgo: pulpas de fruta, pastas, alimentos a base de soya, etc. Alimentos de Bajo Riesgo: productos secos, con alto contenido de sal o azúcar, o con alta acidez: cereales, café, granos, productos de panadería, etc.

Según su estado: Alimentos sanos: aptos para el consumo humano; Alimentos alterados: presentan variaciones en olor, color, o textura, composición química, o valor nutritivo. Alimentos adulterados: tienen sustancias diferentes a las declaradas. Alimentos fraudulentos: preparados o rotulados para simular otro. Alimentos contaminados: contienen microorganismos que transmiten enfermedades.

Según su tiempo de duración o vida útil: Alimentos perecederos: se descomponen muy rápido y fácil: carnes, pollo, pescado, lácteos, huevos, vegetales, frutas, hortalizas, etc. Alimentos no perecederos: no se deterioran: enlatados, granos, salsas, sopas, etc.

MICROORGANISMOS.

Microorganismo o microbio es un organismo microscópico que individualmente no puede observarse a simple vista. En este grupo encontramos las bacterias, los virus, los hongos, los parásitos, entre otros. Unos se benéficos para el ser humano, y otros patógenos.

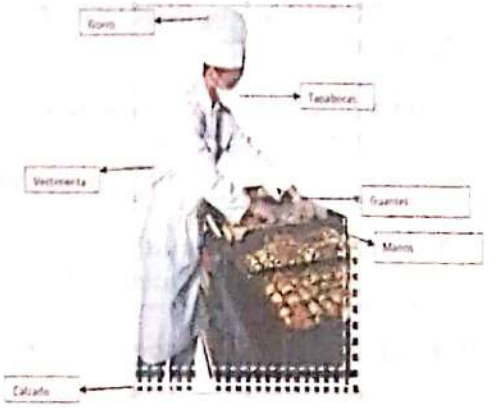
BACTERIA:

Las bacterias son microorganismos procariotas (no tienen núcleo). Tienen un tamaño entre 0,5 y 5µm de longitud, y diversas formas: filamentos, esferas(cocos), barras(bacilos), hélices(espirilos), y comas (vibrios).

Patógenas (perjudiciales): Escherichia coli, Salmonella spp, Vibrio cholerae, Shigella spp, Cryptosporidium parvum, Giardia lamblia, Cyclospora cayetanensis, Toxiplasma gandii y el virus de Hepatitis A, entre otros. Son la mayoría, y son causantes de enfermedades, infección, e intoxicación, cuyos síntomas son: diarrea, vómito, dolor abdominal, fiebre, etc.

Benéficas: Levaduras, hongos y bacilos entre otros. En la industria, las bacterias son importantes en: tratamiento de aguas residuales, en producción de mantequilla, queso, vinagre, yogurt, medicamentos, y productos químicos. En el ser humano, las bacterias benéficas las encontramos en los intestinos, y son las que forman la flora intestinal.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS:



El manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente en los procesos de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

REQUISITOS NORMATIVOS DE UN MANIPULADOR:

- Educación sanitaria: conocimiento de las normas, y manejo de las prácticas de BPM.
- Estado óptimo de salud.
- Medidas básicas de protección: dotación en buen estado, normas y prácticas higiénicas básicas, elementos de protección, etc.

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO:

De acuerdo a lo establecido por la normatividad sanitaria vigente, los lugares destinados a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deberán implementar y desarrollar un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos.

Este documento debe incluir los siguientes programas:

Programa de limpieza y desinfección.

Programa de agua potable

Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.

Programa de control plagas.

PROVEEDOR LACTEOS



Establecimiento		Transporte		Manipulador	
Fecha de concepto	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**
07/09/2022	07/09/2023	19/01/2023	19/01/2024	31/01/2022	31/01/2023

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 707220

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

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 670257	Número de Inscripción: NO TIENE	Número de carpeta: 670257

Razón social: NO APLICA

Nombre del establecimiento: QUESOS Y YOGURT AD

NIT: 74081252 -DV: 5 | Sede: BG 80 2 SI 145

Dirección: AK 80 2 SI BG 80 IC 145

Ubicación: CORABASTOS

Localidad: KENNEDY | UPZ: CORABASTOS

Barrio: CORABASTOS | Teléfonos 3124344004

Correo electrónico para notificación: JADIROS3@HOTMAIL.COM

Nombre propietario: JAIRO ANTONIO DIAZ RODRIGUEZ

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: 74081252

Nombre representante legal: NO APLICA

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

Dirección de notificación: AK 80 2 SI BG17 IC17

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

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: EXPENDIOS MINORISTAS

Tipo de establecimiento: SALCHIPAPERIA

Número de trabajadores: 02 | 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: 21 05 2021			
		Favorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	82,75 %
		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.

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Escaneado con 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 707220

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 X	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 X	0	Se evidencian algunas baldosas rotas en piso a nivel general 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 X	0,75	0	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 X	0	Uso inadecuado de los canastos de drenaje con acumulación de residuos en baño. No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual

Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Escaneado con CamScanner

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

Acta Número AS04E 707220

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	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7,75	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 X	3	0	Estantería metálica con algunos entrepaños deteriorados soporte de balaus y silla con desprendimiento de pintura - vidrio roto en vitrina refrigeradora. 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	3	0	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	3	0	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 y dotación (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4 , Artículo 35	6 X	3	0	

ón: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Escaneado con 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 X	0	Presenta plan de capacitacion sin embargo no hay adherencia en algunos conceptos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17,5	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 X	0	cuenta con suministro de agua sin embargo no cuenta con tanque de almacenamiento. C
4.2 Residuos líquidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)	2,5 X	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 X	0	- algunos recipientes de residuos sin bolsa - area de almacenamiento de residuos sin señalizar C
4.4 Control integral de plagas (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8 X		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 X	0	- Areas de difícil acceso con acumulación de polvo techos y paredes altas - Area de utensilios de aseo sin señalizar

Escaneado con 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 X	2	0	Presenta plan de saneamiento pero no se implementa en su totalidad C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19,2	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 X	4	0	Cuenta con área para productos de cambio sin embargo no esta señalizada 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 X	4,5	0	T 3,7°C crema de leche 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 X	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21	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 X	2,5	0	C

Escaneado con CamScanner

Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas

Acta Número AS04E 707220

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)	Nivel de cumplimiento
79.5		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:

[illegible] de vigilancia de la salud ambiental, acuerdos 634/15 "disposición de residuos sólidos" 333/13 "información nutricional" 516/14 "consumo de alcohol antiséptico e industrial en el distrito capital" [illegible] medidas de bioseguridad. se anexa acta de vigilancia ICA 1353 de 2009.
se actualizan datos del 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 07 del mes de 09 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: Alix Yuneth Chaparro López Angelica Rico Flora	Nombre: [illegible]
Tipo de documento: cédula cedula	Tipo de documento: cedula
Número de documento: 52133317 1014289848	Número de documento: [illegible]
Profesión u oficio: Ingeniería de alimentos Ingeniera Alimentos	Profesión u oficio: Ingeniero Alimentos
Firma: Angelica Rico Flora	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Juan Antonio Diaz 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: 7408125	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 u consignación de información falsa registrada en el presente [illegible]

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Escaneado con CamScanner

Invima | Gobernación de Cundinamarca

PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

Código: M-PDS-GSP-VSP-005
Versión: 01
Fecha de Aprobación: 10/agosto/2018

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

CIUDAD: Ubate Cundinamarca | FECHA (día / mes / año): 11/01/2023 | ACTA N°: 00 10100 - 419

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud de Cundinamarca

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Elsenidie Tangarife Contreras

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] | Número de documento: 52.793.745

*PLACA DEL VEHÍCULO: WOO 419 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 00 10100 - 419

TELÉFONOS: 314 3007371

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: helvotorrica@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 72 g # 39 - 54 Sur.

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca; Boyaca; Santander | *MUNICIPIO: Bogota; chia; Pesca; Velez

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [ ] Camión [X] Moto [ ] Otro [ ] Cual: Furgon

*MARCA: HINO | *MODELO: 2020 | *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Derivados Lacteos

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Dom - Dom 24 Horas | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 9

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: día / mes /año

FAVORABLE	
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
DESFAVORABLE	

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: %

MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO | Especifique:

EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	critico
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 356 y 358. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 6. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	critico
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 8. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 3, 4)	4	2	0		C

Powered by CamScanner

3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	36			La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	15			La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 358, 359, 371. Decreto 561 de 1984, Art. 89-97, 98-99 Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7 y 8. Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)	20		0	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100 %	X	FAVORABLE	90-100%	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

Si	No	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 19 del mes de Enero del año 2023 en la Ciudad de Ubaté Cundinamarca Valido por un (1) año.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	NESTOR OSORIO	NOMBRE:	
CÉDULA:	79900260 BTA	CÉDULA:	
CARGO:	SANEAMIENTO	CARGO:	
INSTITUCIÓN	HOSPITAL UBATÉ	INSTITUCIÓN:	

Powered by CamScanner

Sandra Patricia Aguirre

NIT: 52294210-0

Autorizado por el Hospital Chapinero.
Mediante Resolución 214 del 15 de mayo de 2015

CERTIFICADO DE CAPACITACION

Con una intensidad de 10 horas en manejo higiénico de alimentos dando cumplimiento al Decreto 1500 de 2007 y Resolución 2674 de 2013

Decreto 3192 de 1983

CERTIFICA A: JUAN CARLOS LEAL ORJUELA

C.C. 63.089.422

DE: CAMPO ALEGRE

A.S.P.A

Asesoría en Salud Publica y Ambiental

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

EMPRESA CAPACITADORA

A.S.P.A.
Asesoría en Salud Pública y Ambiental
Sandra Patricia Aguirre
NIT. 52.294.240-0

FECHA DE EXPEDICION

31 ENE 2022

FECHA DE VENCIMIENTO

31 ENE 2023

Cel. 320 579 98 40
E-mail: a.saludpublicayambiental.aspa@hotmail.com

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

A.S.P.A

Asesoría en Salud Pública y Ambiental

Sandra Patricia Aguirre

NIT: 52294218-0

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

TEMA	TIEMPO PARCIAL	TIEMPO TOTAL
Introducción. Resolución 2674 de 2013 *Disposiciones Generales **Edificaciones e Instalaciones** *Condiciones especificas de las áreas de elaboración	1 Hora 1 Hora 12 ENE 2022	1 Hora 2 Horas
Equipos y Utensilios *Condiciones Generales *Condiciones Especificas *Condiciones de Instalación y Funcionamiento	1 Hora 18 ENE 2022	3 Horas
Buenas Prácticas de Manufactura "BPM" *Practicas higiénicas y medidas preventivas necesarias para evitar contaminación o deterioro de alimentos * Personal manipulador de alimentos * Protocolo de limpieza y desinfección para evitar la Propagación del COVID-19 **Requisitos higiénicos** *Materias primas e insumos *Envases y Embalajes * Prevención de Contaminación Cruzada	1 Hora 18 ENE 2022 1 Hora 18 ENE 2022	4 Horas 6 Horas
Aseguramiento y Control de calidad e inocuidad *Sistema de Control *Garantía de la confiabilidad de las mediciones	1 Hora 26 ENE 2022	6 Horas
Saneamiento *Plan de Saneamiento	1 Hora 26 ENE 2022	7 Horas
Almacenamiento, Distribución, Transporte y Comercialización de alimentos y materias primas **Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos** *Condiciones Generales *Condiciones Especificas del Área de Preparación de alimentos *Operación de Preparación y Servido de los alimentos	1 Hora 31 ENE 2022	8 Horas 9 Horas
Evaluación Final y Respuestas a Inquietudes	1 Hora 31 ENE 2022	10 Horas

A.S.P.A.
Asesoría en Salud Pública y Ambiental
Sandra Patricia Aguirre
NIT 52 294 218-0

Sandra Patricia Aguirre
Representante legal

Olga Lucia Aguirre Cortes
Ingeniera de Alimentos
Tarjeta Profesional
25254/26094 CDN

Olga Lucia Aguirre
Capacitador en [redacted]

https://outlook.live.com/mail/0/id/AQMkADAwATZiZmYAZC1hNmRiLTU2NDMtMDACLTAwCgBGAAADYEl

SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono: 4087001, 4072407

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación CC 1073709286 Nombre JUAN CAMILO URIZA Edad 24 Años

Entidad PARTICULAR 18 - PARTICULAR 18 Fecha 23/05/2022

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN PARACLINICA REALIZADA A LA PARTE DERMATOLOGICA, AL SISTEMA RESPIRATORIO
LA CUAL FUE SOLICITADA POR LA EMPRESA O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE, SE CONCLUYE LO SIGUIENTE:
FROTIS FARINGEO: ACEPTABLE
KOH DE UÑAS: NEGATIVO

OPINIÓN:
EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA, EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.
ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Dra Solandy E. Ortiz
M.D Laboral
RMO 4788/2015
U.Pamplona

SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

Powered by CamScanner

SANTA ELENA SAS
Servicios Médicos Integrales

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Dircc: Cll 27 SUR No 19 - 19 Tel : 4087001-4072407-6264248-3183832986-3115117020. NIT 900157744

Fecha 23/05/2022

Doc: 1073709286 Nombre: JUAN CAMILO URIZA Sexo : M

Entidad: PARTICULAR 18

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO	:	
Reacción Leucocitaria	MODERADA	
Cocos Gram Positivos	++	
Celulas Epiteliales	MODERADAS	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS KOH		
KOH de uñas	:	
Tipo de Muestra	UÑAS	
Localización	MANOS	
Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada	.	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

Powered by CamScanner

PROVEEDOR ABARROTES Y FRUVER



- ✓ La frontera

Establecimiento		Transporte		Manipulador	
Fecha de concepto	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**
14/06/2022	14/06/2023	16/03/2022	16/03/2023	31/01/2022	31/01/2023

- ✓ D1

Establecimiento		Transporte		Manipulador	
Fecha de concepto	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**
03/05/2022	03/05/2023				

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 701522

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE — Fecha: DD 14 MM 06 AAAA 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
416119	AS000005333	416119

Razón social: DISTRIBUIDORA LA FRONTERA WOR SAS

Nombre del establecimiento: DISTRIBUIDORA LA FRONTERA WOR SAS

NIT: 901125580 -DV: 6 — Sede: UNICA

Dirección: AK 80 2 SI BG 5 IC 12

Ubicación: CORABASTOS

Localidad: KENNEDY — UPZ: CORABASTOS

Barrio: CORABASTOS — Teléfonos 2658871 / 3112769373

Correo electrónico para notificación*: DISTRIBUIDORALAFRONTERA2009@HOTMAIL.COM

Nombre propietario: DISTRIBUIDORA LA FRONTERA WOR SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número documento: 901125580 - 6

Nombre representante legal: WILLIAM OLAYA ROMERO

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número documento: 80731927

Dirección de notificación: AK 80 2 SI BG 5 IC 12

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 02883696

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE ALIMENTOS

Número de trabajadores: 06 — 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: 03 06 2021	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	91 %

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.
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

Scanned with 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	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	2 X	0	Techo en segundo nivel en teja etc.nit en buen estado de mantenimiento C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	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	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	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

Scanned with 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 X	4	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	Presenta certificados de reconocimiento medico con aptitud para manipular alimentos. 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	Presenta plan de capacitación continua y permanente. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	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
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	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	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

Scanned with 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	Presenta soporte de lavado de tanque vigente 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 X	2	0	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 X	3	0	C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 X	1	0	C
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

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

Scanned with 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 701522

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.
98	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	Ninguna
Número del acta de toma de muestras	No aplica

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 socializa: Hallazgos de la intervención, infografía de vigilancia de la salud ambiental, importancia de continuar con medidas de bioseguridad, acuerdo 570 de 2014, se anexa acta de inspección vigilancia ley 1335 de 2009

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 14 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, 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: Alix Yaneth Chacón López	Nombre: Daimen Forero / Alejandro Carrillo Herrera
Tipo de documento: cédula	Tipo de documento: Cédula / Cédula
Número de documento: 52153 517	Número de documento: 39660 x / 14 / 1937772
Profesión u oficio: Ingeniera Alimentos	Profesión u oficio: Ingeniera Alimentos / Ingeniero de Alimentos
Firma:	Firma: /
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: William Olaya Romero	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: 80731927	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

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número AS11E 700650

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12 X	6	0	Presenta Deterioro En Piso De Area De Cargo. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	12 X	6	0	Cuchillos Y Cucharones En Buenas Condiciones C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13 X	6,5	0	No Se Evidencian Signos De Lesiones En Piel De Manos Que Impidan Adecuada Manipulacion C
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	2	0	Presenta Reconocimiento Medico De Aptitud Para Manipular Alimentos Vigente Expedido En 19/01/2022 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.)	13 X	6,5	0	Manipulador Porta Ropa Acorde A Actividad C

Hoja 2/4

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número AS11E 700650

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3 X	0	Documento Plan de Capacitación Cronograma En Manejo de Alimentos, No Presenta Fichas de Capacitación Con Listas de Asistencia, Ni Constancia. Entrega el 17/01/2022 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15 X	7,5	0	Vehículo Limpio C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20 X		0	Producto Transportado Bajo Condiciones Adecuadas De Almacenamiento C
5.2 Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5 X	2,5	0	Se Verifican Condiciones De Empaque. Vida Util Y Almacenamiento De Producto C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría Distrital de Salud - 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

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número AS11E 700650

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	Ninguna
Número del acta de toma de muestras	No Aplica

IV. REQUERIMENTOS 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 socializan hallazgos identificados bajo normativa vigente, se adjunta periodo de inc, no se emiten medidas debido de Acta Sanitaria se deja Acta de Proceso a Dos Productos Transformados.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:
Ninguna. Guillermo Paramo.

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 18 del mes de Oct del año 2018 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: Eduardo Gabriel Pinzon Fajardo	Nombre:
Tipo de documento: C.C.	Tipo de documento:
Número de documento: 1014214464	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniero Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Guillermo Paramo	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: 79788214	Número de documento:
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐	Firma:
Firma:	

Impresión: Secretaría Distrital - Subdirección Imprenta Distrital

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, confor me 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

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

Scanned with CamScanner

Sandra Patricia Aguirre

NIT: 52294210-0

Autorizado por el Hospital Chapinero.
Mediante Resolución 214 del 15 de mayo de 2015

A.S.P.A

Asesoría en Salud Publica y Ambiental

CERTIFICADO DE CAPACITACION

Con una intensidad de 10 horas en manejo higiénico de alimentos dando cumplimiento al Decreto 1500 de 2007 y Resolución 2674 de 2013 Decreto 3192 de 1983

CERTIFICA VICTOR ALFONZO SILVA BUSTOS

C.C. 1.024.474.377

DE: BOGOTA

Escaneado con CamScanner

EMPRESA CAPACITADORA

A.S.P.A.
Asesoría en Salud Publica y Ambiental
Sandra Patricia Aguirre
NIT: 52.294.210-0

FECHA DE EXPEDICION	FECHA DE VENCIMIENTO
31 ENE 2022	31 ENE 2023

Cel. 320 579 98 40
E-mail: a.saludpublicayambiental.aspa@hotmail.com

Escaneado con CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número
AS05C 001726

E.S.E.: Subred Sur Occidente — Fecha: DD MM AAAA

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
Nuevo	No tiene	

Razón social: Kobi Colombia SAS

Nombre del establecimiento: Tienda D1 Manuel Ruiz

NIT: 900276962 DV 1 — Sede: Manuel Ruiz

Dirección: D6 3 81C 03

Ubicación: No aplica

Localidad: Kennedy — UPZ: Corabastos

Barrio: Manuel Ruiz — Teléfonos 8269800

Correo electrónico para notificación*: Medical.Yanez@kobi-Group.com

Nombre propietario: Kobi Colombia SAS

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☑ PEP☐ PS☐ PTP☐ — Número documento: 900276962 -1

Nombre representante legal: Fernando Gonzalez Smotrel

Tipo de documento: C.C.☑ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ — Número documento: 9751191

Dirección de notificación: D6 3 81C 03

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☑ NO ☐ 02305280

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Intervención: Supermercado intermedio

Tipo de establecimiento: Supermercado intermedio

Número de trabajadores: 12 — Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 8 00Am - 9:00Pm

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	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	— %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☑ Número de radicado: 313691	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

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

uministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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 aplica en el espacio de hallazgos.
Critico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

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 X	1	0	C
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	Se evidencia piso de toda el area de exhibición con desprendimiento de pintura y perdida de la continuidad. C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1 X	0	Se evidencia acumulacion de polvo y suciedad en el techo. C
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 X	1,5	0	X C
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	Se evidencia que las diferentes area del establecimiento no se encuentran distribuidas adecuadamente y debidamente separadas. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

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 Y	1,5	0	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 X	1,5	0	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	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	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 X	0	No tiene reconocimiento medico, fecha 2021-02-02. En manipulador de alimentos sobrepaso la fecha. C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1 X	0	No tiene reconocimiento medico, fecha 2021-02-02. En manipulador de alimentos sobrepaso la fecha 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 X	0	Se evidencia personal manipulador de alimentos sin cofia. C

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	HALLAZGOS	
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5 X	0	Presentan Plan de capacitación continuo, al momento de la visita se evidencia que no aplican lo aprendido	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8	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 X	0	No lleva registro de entrada de materia prima.	C
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 X		0		C
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 X	1,5	0		C
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 X	1,5	0		C

Impresión Secretaría Distrital - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

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** Y	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14	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** X	2	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	**2** Y	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** Y	1	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	**7** Y		0	C

Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

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	Se evidencia deficiente aseo debajo de las estibas de bodega y de área de exhibición. los registros no son compatibles con lo evidenciado C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5 X	0	Se evidencia deficiente aseo debajo de las estibas de bodega y de área de exhibición. los registros no son compatibles con lo evidenciado. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18,5		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 tiene separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales. 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 X	5	0	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	No tiene separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		15		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número
AS05C 001726

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
78.5		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

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 realizaron medidas preventivas para covid 19 en el presente. Se socializa decreto 1686/2012 e inscripción en la plataforma www.saludcapital.gov.co

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 04 del mes de mayo 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 Catalina Lancheros Bernal	Nombre: Fredy Orlando [illegible]
Tipo de documento: CE	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1030611261	Número de documento: 79[illegible]
Profesión u oficio: medico veterinario	Profesión u oficio: [illegible]
Firma:	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre:	Nombre: [illegible]
Tipo de documento:	Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:	Número de documento: 1111203145
Profesión u oficio:	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☑
Firma:	Firma: [illegible]

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