DOCUMENTACION SANITARIA DE LOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH
COVENIO 7452

SEPTIEMBRE 2023

NOMBRE DEL PROVEEDOR	NÚMERO DE ACTA CON CONCEPTO DEL ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO	NÚMERO DE ACTA CON CONCEPTO DEL TRANSPORTE	FECHA DE EXPEDICION	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO	NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	FECHA DE EXPEDICION	FECHA DE VENCIMIENTO
ALGOMERKAR	IN_25899830076285	8/05/2023	8/05/2024	FAVORABLE	IN_25899TSY393_2	24/08/2023	24/08/2024	FAVORABLE	Jose Moreno Aisalnt (PLAN CAPACITACIÓN MENSUAL BPM)	22/08/2023	22/08/2024
EL PAISITA	MH08E709907	30/06/2023	30/06/2024	FAVORABLE	AS22N000509	2/06/2023	2/12/2023	FAVORABLE	Victor Hugo Sanchez Forero	5/05/2023	5/05/2024
PANADERIA LAS VEGAS	IN_2589920976644_KR_10A_6_09_P1_6	8/08/2023	8/08/2024	FAVORABLE	N/A	N/A	N/A	N/A	Carlos Andres Castillo Cruz	11/07/2023	11/07/2024
MECABASTO LEON	AS04C030898	15/11/2022	15/11/2023	FAVORABLE	AS11C26932177	1/12/2022	1/12/2023	FAVORABLE	Claudia Leon	21/11/2022	20/11/2023
LA GRAN VÍA	7303-3867-22	30/11/2022	29/11/2023	FAVORABLE	IN_25899UYY799_2	19/11/2022	19/11/2023	FAVORABLE	David Diaz	21/11/2022	21/11/2023
TAMALES TOLIMENSES ALONSO CAÑON	7303-3440-23	4/09/2023	4/09/2024	FAVORABLE	25183022771	11/12/2022	11/12/2023	FAVORABLE	Jose Alonso Cañon	9/03/2023	9/03/2024

DOCUMENTACIÓN EL PAISITA

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 000509

E.S.E.: Suba I Nivel | Fecha: 02 | 06 | 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
38114	UFG421	

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Upa Pionegro

Dirección donde se realiza la inspección: cl 91B 51 40

Localidad: Suba Urbano

UPZ: Niza | Barrio: Pionegro

Nombre del propietario del vehículo: Luis Alejandro Angulo Forero

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 91017132

Correo electrónico para notificación*: victorhugosanchezforero@gmail.com

Dirección de Notificación: cl 32A SUR 11 25 | Teléfono: 3225619505

Nombre del propietario del producto: Victor Hugo Sanchez Forero

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 4241436

Correo electrónico para notificación*: victorhugosanchezforero@gmail.com

Dirección de Notificación: cl 32A SUR 11 25 | Teléfono: 3225619505

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

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

Clase de vehículo: Furgoneta | Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2007 | Marca: Fiat | Placa: UFG421

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

Sistema de frío: SI [X] NO [ ]

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro

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

Tipo de producto que transporta: Pollo [ ] Cerdo [ ] Bovino [X] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [ ]
Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA: 27 03 2021	Favorable [ ] / Favorable con requerimientos [ ] / Desfavorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	%

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

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 000509

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4 ; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11	5.5 X	0	No cuenta con la siguiente adecuación de tipo parte de cinte y precintos contrac No cuenta con sistema de recolección de efluentes falta mantenimiento en la cubierta de carga C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		55		La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de los equipos y utensilios (Resolución 2505 de 2004, Artículo 4, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3,1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240 /2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2).	11 X	5.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		11		La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1)	11 X	5.5	0	C

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 000509

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 Reconocimiento médico (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4, Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	4 X	2	0	C
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo16).	11 X	5,5	0	C
3.4 Educación y capacitación (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1).	6 X	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3,2	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11 X	5,5	0	falla limpieza y desinfección no evidencia la adecuada limpieza y desinfección C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5,5	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

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 000509

5. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Procedencia de la materia prima (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Artículo 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Artículo 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Artículo 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Artículo 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242 /2013, Artículo 56, Numeral 3.1).	11 X	5,5	0	C
5.2 Condiciones de transporte (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6).	11 X	5,5	0	C
5.3 Cadena de frío (Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4).	13 X		0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

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 000509

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO		Nivel de cumplimiento	
94%	X	Favorable	80-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (1), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
		Desfavorable	<79.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

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

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 realiza visita con concepto desfavorable 27-03-2021 y no hallan realizado ningún concepto. Se inspecciona vehículo encargado el momento de la inspección no se evidencia producto para verificación del mismo

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 02 del mes de 06 del año 2023 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: Luz Yolanda Gimenez	Nombre
Tipo de documento: CC	Tipo de documento
Número de documento: 39516493	Número de documento
Profesión u oficio: Médico Veterinario	Profesión u oficio
Firma:	Firma
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Victor Manuel Cuellar Cortes	Nombre
Tipo de documento: CC ☒ CE ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento CC ☐ CE ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 424 1436	Número de documento
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma
Firma:	

NOTA 1: "En cumplimiento a 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 inicia la 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 y 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 para levantar o mantener
medida sanitaria a establecimiento

Acta Número
MH08E 709907

En la ciudad de Bogotá D.C., en fecha 30 06 2023 el (los) suscrito (s) colaborador (es) de la E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE Red Adscrita a la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D. C. abajo firmante (s) y en ejercicio de sus colaboradores, visitó las instalaciones del establecimiento identificado con los datos que se relacionan a continuación

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
467197	24593	467197

Razón social: POLLOS SANTORINI SAS

Nombre del establecimiento: POLLOS SANTORINI

NIT: 901585882 -DV: 8 | Sede: UNICA

Dirección: DG 38 SUR 80H 12 LC 211

Ubicación: PLAZA DE MERCADO LAS FLORES

Localidad: KENNEDY | UPZ: CORABASTOS

Barrio: CORABASTOS | Teléfonos

Correo electrónico para notificación* POLLOS.SANTORINI@GMAIL.COM

Nombre propietario: POLLOS SANTORINI SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 901585882 - 8

Nombre representante legal: YENY ALEXANDRA LEON RUEDA

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 1020726405

Dirección de notificación: DG 38 SUR 80H 12 LC 211

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: EXPENDIO O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES

Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES

Acta de IVC SI ☐ NO ☒ No.

De conformidad con lo establecido en el parágrafo del Artículo 576 de la Ley 09/79 y una vez verificadas las causales que originaron la aplicación de la Medida Sanitaria de Seguridad:

(CT) Clausura Temporal Total	☐	(SP) Suspensión Parcial de Trabajos o Servicios	☐
(CP) Clausura Temporal Parcial	☒	(ST) Suspensión Total de Trabajos o Servicios	☐

Sin perjuicio del proceso sancionatorio a que haya lugar (Artículo 576 de la Ley 9/79 y demás normatividad vigente), procede a: **levantar** ☐ **mantener** ☐ la medida sanitaria de seguridad que se aplicó mediante acta No. MH06E704040 de fecha 08/03/2023 : Por las siguientes razones: Se realiza actividad de seguimiento al establecimiento en donde se evidencia que el establecimiento ya no cuenta con cuarto frio., se observa nevera de exhibición en inadecuadas condiciones, el establecimiento realiza mantenimiento del vidrio y de las rejillas. Realizaron e implementaron procesos de limpieza y desinfección en equipos. Por lo anteriormente evidenciado se levanta la medida sanitaria de seguridad, el establecimiento queda sujeto a seguimiento por parte de la autoridad sanitaria.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta para levantar o mantener
medida sanitaria a establecimiento

Acta Número
MH08E 709907

Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa al propietario los hallazgos evidenciados en visita de seguimiento, se informa la importancia de dar cumplimiento a la actividad sanitaria.

concepto Favorable

Observaciones por parte del establecimiento:

Ninguna

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre:	Nombre: Yamile Andrea Hernandez Garzón
Tipo de documento:	Tipo de documento: CC
Número de documento:	Número de documento: 1022368064
Profesión u oficio:	Profesión u oficio: Higeniene de alimentos.
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**PROFESIONAL DE APOYO**
Nombre: Yolman Gregorio Barreto Rosales	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: PPT 5482075	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐	Firma:
Firma:	

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA

DIVISION MANIPULACION DE ALIMENTOS

CALLE 38 99-03 SUR

TEL: 5162312-3103237332

NIT: 79.624.918-1

FOTO

NOMBRE: VICTOR HUGO

APELLIDO: SANCHEZ FORERO

Asistió a la capacitación que tiene un Duración de10 horas, durante un año.

DECRETO (2476 / 2013)

05 DE MAYO DE 2023

CAPACITADOR: SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA ART:24

IDENTIFICACION

4241436

SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA

CALLE 38 99B-03 SUR TEL: 3103237332– 5162312

Datos del capacitador

Nombre : SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA

NIT: 79624918-1

Certifico asistencia a curso manipulacion de alimentos

Firma y sello

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO
OLAYA E.U.
NIT: 900171517-3

INFORMACION GENERAL						
FECHA	DIA	04	MES	05	AÑO	2023
	VICTOR HUGO SANCHEZ FORERO					
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	4241436					

EXAMENES DE LABORATORIO REALIZADOS			
EXAMEN	TECNICA	PARAMETROS	RESULTADOS
KOH DE UÑAS	KOH	UÑAS MANO DERECHA	NEGATIVO
		UÑAS MANO IZQUIERDA	NEGATIVO
FROTIS DE GARGANTA	TINCION DE GRAM	REACCION LEUCOCITARIA	ESCASA
		COCO GRAM POSITIVO	+
SICO	REVISION GENERAL	PIEL	NO EVIDENCIA ENFERMEDADES

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL		
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades Infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes para clínicos normales, por lo que se considera APTO/PARA MANEJO DE ALIMENTOS		
APTO SIN RESTRICCIONES X	APTO CON RECOMENDACIONES	APTO CON RESTRICCIONES

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos postulares adecuados, usó de elementos de protección adecuados. **"el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud.**
LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

Ana Maria Aponte Poveda
Reg. 66971002
Bacterióloga

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66971002

Johanna Milena
Carrillo Ortiz
Reg. 52928483
MÉDICO GENERAL

DR. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG.52928483

Sede: Carrera 21 Nº 23-38 sur Barrio: Olaya –Bogotá D.C.
Teléfono: 2783189-3228188684

DOCUMENTACIÓN PANADERÍA LAS VEGAS

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PREPARACION DE ALIMENTOS

Alcaldía de Zipaquirá — Invima

CIUDAD: ZIPAQUIRÁ	FECHA: 08-08-2023	ACTA N°:	IN_2589920976644_KR_10A_6_09_P1_6
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	PANADERÍA		

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE ZIPAQUIRÁ

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL:	CAMILA CASTILLO CRUZ		
CÉDULA / NIT:	20976644	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:	2589920976644
NOMBRE COMERCIAL:	PANADERÍA Y CAFÉ BAR LAS VEGAS		
DIRECCIÓN:	KR 10A 6 09 P1 (BARRIO ALGARRA I)	MATRICULA MERCANTIL:	2300510
DEPARTAMENTO:	Cundinamarca	MUNICIPIO:	Zipaquirá
TELÉFONOS:	3106807559	FAX: --	CIIU: 1081
CORREO ELECTRÓNICO:	Camilacastillocruz@hotmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO:	CAMILA CASTILLO CRUZ		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	(C.C) 20976644		
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	CAMILA CASTILLO CRUZ		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	(C.C) 20976644		
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	KR 10A 6 09 P1		
DEPARTAMENTO:	CUNDINAMARCA	MUNICIPIO:	ZIPAQUIRA
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:	Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sabado, Domingo, Festivos. De 06:30 a. m. a 10:00 p. m..	NÚMERO DE TRABAJADORES:	9

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	04-08-2023	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	53.5
		Favorable con requerimientos			
		DESFAVORABLE	(x)		

MOTIVO DE LA VISITA

SOLICITUD DEL INTERESADO

EVALUACIÓN (EV.)

Aceptable (A)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (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)	Cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (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)	2.0	(1.0)	0	No se evidencia separación física entre el establecimiento y el establecimiento de expendio de licor (bar), ambos están conectados por una escalera de acceso hacia e, segundo piso., En la zona de preparación se evidencia ventilación sin protección lo que no impide el posible ingreso de plagas.
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2.0	(1.0)	0	En el área de preparación no se evidencia uniones redondeadas entre pared-pared y pared-piso.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	(2.0)	1.0	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	(4.0)	2.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				8.0%	La calificación del bloque corresponde al 10% 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.)	5.0	(2.5)	0	Se evidencia equipo en el área de preparación con desprendimiento de material y acumulación de oxido sobre el mismo.

2.2	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)	(7.0)	3.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				9.5%	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. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	(7.0)	3.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(2.0)	1.0	0	
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.)	(7.0)	3.5	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	(4.0)	2.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20.0 %	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**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.)	5.0	(2.5)	0	No se evidencia control de recepción de materias primas e insumos. Se socializa el reglamento técnico sobre requisitos de rotulado y etiquetado de productos y alimentos (resolución 5109/2005 Rotulación de Materias primas).
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.)	(9.0)		0	
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.)	(7.0)	3.5	0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	(4.0)	2.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				22.5 %	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
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.)	(7.0)	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	(4.0)	2.0	0	
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.)	4.0	(2.0)	0	Al momento de la visita establecimiento plantea código de colores para el almacenamiento de residuos solidos, más este no esta dando cumplimiento a la misma debido a que se evidencia canecas de colores verde y blanco con bolsa negra.
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	(9.0)		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	(7.0)	3.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	(2.0)	1.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				31.0 %	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
91.0%	~~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

No se aplicó

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se socializa ley 1335 del 2009 con el fin de dar cumplimiento con la señalizacion obligatoria.
No se observan elementos a la cual aplicar el acta de publicidad. No se realiza rotulado por operativo de levantamiento de medida sanitaria.
Se fija sello verde favorable No.2220 CV:LA107MRa

Consecutivo semaforización: 2220
Código CIIU: 1081 (Elaboración de productos de panadería.)

Por parte del establecimiento:

la representante legal está agradecida e indica que las personas de la secretaría los orientan y les ayudan a mejorar.

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 8 del mes de Agosto del año 2023 en la ciudad de Zipaquirá. 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

NOMBRE:ALVARO FABIAN GONZALEZ DUQUE	NOMBRE:MARIA FERNANDA RODRIGUEZ ZAMBRANO
CÉDULA:2968857	CÉDULA:1020813478
CARGO:Profesional universitario	CARGO:Contratista
INSTITUCIÓN:Secretaría de salud	INSTITUCIÓN:Secretaría de salud

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE:CAMILA CASTILLO CRUZ
CÉDULA:20976644
CARGO:REPRESENTANTE LEGAL

CAMILA CASTILLO C

CERTIFICADO CAPACITACIÓN
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Mediante el diseño e implementación del Plan de Capacitación en BPM
Resolución 2674 de 2013 (Titulo II, Capitulo III Art. 12 y 13)

Liliana Wagner Prieto, Ingeniera de Alimentos con
Matrícula Profesional No. 25254-399738 CND

CERTIFICA QUE:

CASTILLO CRUZ CARLOS ANDRES
C.C. No. 80.546.801

Curso y aprobó satisfactoriamente la capacitación básica en buenas prácticas de manufactura, prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos.

Intensidad horaria: Capacitación Básica Anual– 10 horas

Fecha de expedición: 11 / 07 / 2023

Fecha de Vencimiento: 11 / 07 / 2024

LILIANA WAGNER PRIETO

DOCUMENTACIÓN MERCABASTOS LEÓN

Subred: Integrada de Servicios Número de Inscripción:

Unidad de Servicios de Salud: Sur Occidente "ESE" Número de Carpeta:

1. IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

1.1 Línea de Intervención: Alimentos Sanos y Seguros.

1.2 Actividad: Vehiculo Transportador de Alimentos

1.3 Dirección donde se realiza la inspección:

1.5 Localidad: Compostela Rural 1.6 UPZ: 2 Ciudad Solarios.

1.7 Barrio: Compostela

1.8 Nombre del propietario del vehiculo: Claudia Rubiela León 1.9 Teléfono: 3124444491

1.10 Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] 1.13 Número: 1.11 Email: 3954070

1.12 Dirección de Notificación: AK 90 2 91 Bl 23. Cortijos.

1.13 Nombre del conductor: Claudia Rubiela León 1.14 Teléfono: 3124444491.

1.15 Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] 1.16 Número: 3954070.

1.17 Nombre del propietario del producto: Claudia R. León 1.18 Teléfono: 3124444491.

1.19 Tipo de documento: C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] 1.22 Número: 3954070. 1.20 Email:

1.21 Tipo de vehículo: Camión [ ] Camioneta [X] Tracto - Camión [ ] Remolque [ ] Trailer [ ] Otro [ ] Cual:

1.22 Tipo de carroceria: Cabinado [X] Van [ ] Furgón [ ] Capacete [ ] Botallero [ ] SRS [ ] Tanque [ ] Otra [ ] Cual:

1.23 Modelo: 2007. 1.24 Marca: Chevrolet 1.25 Color: Plata 1.26 Placa: USA996.

1.27 Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

1.28 Horario y dia de funcionamiento: 5 AM / 4 PM. 1.29 Numero de trabajadores: 1.

1.30 Tipo de alimento que transporta: Frutas y Verduras.

1.31 Tipo de materias primas que transporta: Frutas, Verduras, Vegetales Frescos.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DIA	MES	AÑO			% De cumplimiento de la última inspección
	—	—	—.	Favorable	[X]	—. %
				Favorable con requerimientos	[ ]	
				Desfavorable	[ ]	

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno 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 debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continue ejerciendo sus labores.

BOGOTÁ

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 VIGENCIA :

NOMBRE: Marco Antonio León

IDENTIFICACIÓN 79.050.153

Marque con una "X" la respuesta que considere correcta según los conocimientos Adquiridos en la capacitación.

1. **¿Cómo se clasifican los alimentos según su vida útil?**

a. Formadores, reguladores, energéticos.
(b.) Perecederos, semiperecederos, no perecederos.
c. Proteínas, carbohidratos, grasas.
d. Ninguna de las anteriores.

2. **¿Cuál Es el objetivo de la desinfección?**

a. Remover la mugre.
b. Mantener el área de trabajo limpia.
(c.) Eliminar microorganismos.
d. Ninguna las anteriores.

3. **¿Cuáles son las causas de la contaminación cruzada?**

a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.
b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.
c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.
(d.) Todas las anteriores.

4. **¿Qué es un alimento inocuo?**

a. Alimento contaminado.
b. Alimento en proceso de descomposición.
(c.) Es un alimento apto para consumo humano.
d. Ninguna de las anteriores.

5. **¿Cuáles son las temperaturas de refrigeración y congelación?**

(a.) Refrigeración (0°C a 4°C) y congelación (0°C a -18°C)
b. Refrigeración (5°C a 1°C) y congelación (0°C a -10°C)
c. Refrigeración (3°C a 0°C) y congelación (0°C a -15°C)
d. Ninguna de las anteriores.

6. Mencione tres normas de higiene que deben cumplir los manipuladores de **alimentos.**

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 VIGENCIA :

NOMBRE: Claudia P León

IDENTIFICACIÓN 39541070 Btá

Marque con una "X" la respuesta que considere correcta según los conocimientos Adquiridos en la capacitación.

1. **¿Cómo se clasifican los alimentos según su vida útil?**

a. Formadores, reguladores, energéticos.
b. Perecederos, semiperecederos, no perecederos. ✓
c. Proteínas, carbohidratos, grasas.
d. Ninguna de las anteriores.

2. **¿Cuál Es el objetivo de la desinfección?**

a. Remover la mugre.
b. Mantener el área de trabajo limpia.
c. Eliminar microorganismos. ✓
d. Ninguna las anteriores.

3. **¿Cuáles son las causas de la contaminación cruzada?**

a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.
b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.
c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.
d. Todas las anteriores. ✓

4. **¿Qué es un alimento inocuo?**

a. Alimento contaminado.
b. Alimento en proceso de descomposición.
c. Es un alimento apto para consumo humano. ✓
d. Ninguna de las anteriores.

5. **¿Cuáles son las temperaturas de refrigeración y congelación?**

a. Refrigeración (0°C a 4°C) y congelación (0°C a -18°C). ✓
b. Refrigeración (5°C a 1°C) y congelación (0°C a -10°C)
c. Refrigeración (3°C a 0°C) y congelación (0°C a -15°C)
d. Ninguna de las anteriores.

6. Mencione tres normas de higiene que deben cumplir los manipuladores de **alimentos.**

Dra Luz Elena Landazábal G.

MÉDICO GENERAL
UNIVERSIDAD DEL CAUCA

INFORMACIÓN GENERAL							
Fecha de recepción de las muestras		Día	21	Mes	NOVIEMBRE	Año	2022
Nombres y Apellidos	CLAUDIA RUBIELA LEON LEON					Edad	
No. De Identificación	39.541.070					Factor R.H	

De acuerdo con los resultados de laboratorio:

EXÁMENES DE LABORATORIO REALIZADOS			
EXAMEN	**TÉCNICA**	**PARÁMETROS**	**RESULTADOS**
FROTIS DE GARGANTA	Coloración de Gram	Bacterias	Cocos Gram Positivos: + Bacilos Gram Positivos: +
		Reacción Leucocitaria	ESCASAS
		Otras Estructuras	
FROTIS DE UÑAS	KOH	Uñas Mano Derecha	NEGATIVO
		Uñas Mano Izquierda	NEGATIVO
FÍSICO	Revisión general	Vías Respiratorias y Digestivas Superiores	No Indica Obstrucción
		Piel	No Evidencia Enfermedades
COPROLÓGICO	Coprocultivo	Características físicas	Café Carmelita
		Almidones	Almidones +
		Estructuras Parasitarias	No se observan estructuras parasitarias en la muestra.

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL		
S/S Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad: con exámenes paraclínicos normales, por lo que se considera **APTO/A** para manipular alimentos.		
X APTO SIN RESTRICCIONES	**APTO CON RECOMENDACIONES**	**APTO CON RESTRICCIONES**

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.

"El examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud, y que toda información expresada en este documento es cierta"

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLÍNICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIO.

Dra. Luz E. Landazábal G.
Médico General
Universidad del Cauca
RM. 5196

Dra. Luz Elena Landazábal G.
C.C. 34522500
REGISTRO MD 34.522.500
MÉDICO GENERAL
UNIVERSIDAD DEL CAUCA

Claudia R. León
NOMBRE Y FIRMA DEL PACIENTE

Dra Luz Elena Landazábal G.

MÉDICO GENERAL
UNIVERSIDAD DEL CAUCA

INFORMACIÓN GENERAL							
Fecha de recepción de las muestras		Día	21	Mes	NOVIEMBRE	Año	2022
Nombres y Apellidos	MARCO ANTONIO LEON LEON					Edad	
No. De Identificación	79.050.153					Factor R.H	

De acuerdo con los resultados de laboratorio:

EXÁMENES DE LABORATORIO REALIZADOS			
EXAMEN	**TÉCNICA**	**PARÁMETROS**	**RESULTADOS**
FROTIS DE GARGANTA	Coloración de Gram	Bacterias	Cocos Gram Positivos: + Bacilos Gram Positivos: +
		Reacción Leucocitaria	ESCASAS
		Otras Estructuras	
FROTIS DE UÑAS	KOH	Uñas Mano Derecha	NEGATIVO
		Uñas Mano Izquierda	NEGATIVO
FÍSICO	Revisión general	Vías Respiratorias y Digestivas Superiores	No Indica Obstrucción
		Piel	No Evidencia Enfermedades
COPROLÓGICO	Coprocultivo	Características físicas	Café Carmelita
		Almidones	Almidones +
		Estructuras Parasitarias	No se observan estructuras parasitarias en la muestra.

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL		
S/S Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad: con exámenes paraclínicos normales, por lo que se considera **APTO/A** para manipular alimentos.		
X APTO SIN RESTRICCIONES	**APTO CON RECOMENDACIONES**	**APTO CON RESTRICCIONES**

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.

"El examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud, y que toda información expresada en este documento es cierta"

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLÍNICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIO.

Dra. Luz E. Landazábal G.
Médico General
Universidad del Cauca
RM. 5196

Dra. Luz Elena Landazábal G.
C.C. 34522500
REGISTRO MD 34.522.500
MÉDICO GENERAL
UNIVERSIDAD DEL CAUCA

Marco Antonio León
NOMBRE Y FIRMA DEL PACIENTE

CARRERA 26B # 42 - 37 SUR - CEL: 3202293694

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.081.924 – 8
CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EMPRESARIAL

NOMBRES: CLAUDIA RUBIELA

APELLIDOS: LEON LEON

DOCUMENTO: 39.541.070

VIGENCIA: NOVIEMBRE 21 DE 2022 – NOVIEMBRE 20 DE 2023

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Teléfono 7581644– 3108777689
grupoempresarialcima@gmail.com

CERTIFICA QUE:

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de alimentos desde el día 21 de noviembre de 2022, con una intensidad horaria de Diez (10) horas programadas en el plan de capacitación continuada de acuerdo con la resolución 2674 de 2013

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

16737

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.081.924 – 8
CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EMPRESARIAL

NOMBRES: MARCO ANTONIO

APELLIDOS: LEON LEON

DOCUMENTO: 79.050.153

VIGENCIA: NOVIEMBRE 21 DE 2022 – NOVIEMBRE 20 DE 2023

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Teléfono 7581644– 3108777689
grupoempresarialcima@gmail.com

CERTIFICA QUE:

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de alimentos desde el día 21 de noviembre de 2022, con una intensidad horaria de Diez (10) horas programadas en el plan de capacitación continuada de acuerdo con la resolución 2674 de 2013

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

16737

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
AS04C 030898

E.S.E.: Subred Sur Occidente "ESE" Fecha: DIA MM AAAA

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

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

Razón social: León León Claudia Rubiela.

Nombre del establecimiento: Mercabastos León Frutas y Verduras.

NIT: 39541070 DV: 9 Sede: Unica.

Dirección: Tv 80 2-54 Bdg 23 Lc 100.

Ubicación: No aplica

Localidad: Kennedy. UPZ: Corabastos.

Barrio: María Paz Teléfonos 3174481491.

Correo electrónico para notificación*: No tiene.

Nombre propietario: Claudia Rubiela León León

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 39541070.

Nombre representante legal: No aplica.

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: No aplica.

Dirección de notificación: Tv 80 2-54 Bdg 23 Lc 100.

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 01531323.

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros.

Intervención: Expendios Higiénicos.

Tipo de establecimiento: Expendio de Frutas y Verduras.

Número de trabajadores: 2. Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: Lunes/Sábado.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 03/12/21.	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	97.0 %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Localización y construcción** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos paredes y drenajes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0	C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	3	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	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	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	Se acredita certificación de aptitud medica del manipulador de fecha: Vigente. 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	

c Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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 X	2,5	0	Se acredita certificados de capacitación en practicas higienicas Vigente C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	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	No se acredita certificación de lavado de tanque Vigente. 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 X	1,25	0	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	No se implementa registro escrito de limpieza y lavado de utensilios y superficies C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22,5	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	NA C
5.3 **Manejo de productos que se expenden à 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			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6. REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Artículo 73. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 parágrafo 2. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005;)	5 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

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
AS04C 030898

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI .OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa mantener protocolos de bioseguridad, para evitar contagio de Covid19.

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 15 del mes de Nov. 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:	Nombre:
Tipo de documento:	Tipo de documento:
Número de documento:	Número de documento:
Profesión u oficio:	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre:	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:	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☑ Encargado ☐	Firma:
Firma:	

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

DOCUMENTACIÓN

ALGOMERKAR

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Alcaldía de Zipaquirá

invima — Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

CIUDAD: ZIPAQUIRÁ FECHA: 24-08-2023 ACTA N°: IN_25899TSY393_2

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE ZIPAQUIRÁ

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO:	AUTOSERVICIO ALGOMERKAR
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X]	Número de documento 830076205
*PLACA DEL VEHÍCULO: TSY393	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: TSY393
TELÉFONOS: 3208401763	
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: Algomerkarzipa@hotmail.com	
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CL 8 6 32	
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA	*MUNICIPIO: ZIPAQUIRÁ
*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [ ] Camión [X] Moto [ ] Otro [ ]	Cúal:
*MARCA: CHEVROLET	*MODELO: 2013 *COLOR: BLANCO GALAXIA
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: FRUVER - ABARROTES	
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN SI [ ] NO [X]	
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sabado, Domingo, Festivos. De 01:00 a. m. a 05:00 p. m..	*NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	25-08-2022	FAVORABLE	(x)	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	-
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN (EV.)

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
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.)	12.0	6.0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12.0 %	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.)	12.0	6.0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12.0 %	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.)	13.0	6.5	0	C

3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4.0	2.0	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.)	13.0	6.5	0	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6.0	3.0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				36.0 %	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.)	15.0	7.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15.0 %	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.)	20.0		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.)	5.0	2.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25.0 %	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100.0%	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 las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.

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

No se aplicó

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

ninguna

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 24 del mes de Agosto del año 2023 en la ciudad de Zipaquirá. 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

NOMBRE:BIBIAN ALEXANDRA ROMERO SUAREZ

CÉDULA:35423447

CARGO:Contratista

INSTITUCIÓN:Secretaría de salud

	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
NOMBRE:ANGEL MESÍAS MORENO CÉDULA:79887804 CARGO:COORDINADOR REGIONAL 	

Dr. Fernando Álvarez Gómez
Escuela de Medicina Juan N. Corpas
RM. 25488-98
Especialista Prevención de Riesgos y Salud Ocupacional
RSO 25619

Paciente: Jose Moreno Aislant.

Fecha: 27 - Septiembre - 2022 Identificación: 18927806

Certifico que:

El colaborador mencionado, presenta exámenes de laboratorio y concepto medico, dentro de los límites normales, por tanto se considera sin restricciones para optar a curso y labores concernientes con actividades económicas que impliquen Manipulación de Alimentos.

CAPACITACIÓN TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

FECHA: AGOSTO 22 DE 2023 **Valido por un año a partir de la fecha**
NOMBRE: JOSE MORENO AISLANT **CEDULA:** 18.927.806
VEHICULO: FURGON **PLACA:** TSY393

NORMATIVIDAD.

Dentro de la resolución 2674 de 2013 en el capítulo III sobre el Personal manipulador de alimentos se menciona:
Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.
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 esta, 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, estas 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.
Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.
Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.
Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

OBJETIVOS

- Dar cumplimiento a las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013
- Capacitar a los empleados y representantes del establecimiento, en Normatividad Sanitaria Vigente, Educación sanitaria, Principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y Prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y en Documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico con sus 4 Programas.
- Asegurar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y las Buenas Prácticas de Manufactura en el establecimiento, evitando que su funcionamiento ponga en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

METODOLOGÍA

Para asegurar y conocer los límites y acciones correctivas del manejo adecuado de alimentos es necesario hacer un acompañamiento continuo de capacitación y monitoreo de las actividades en el establecimiento, dando las pautas correctas para cambiar los procesos que se consideren inadecuados. Para ello se realizan capacitaciones con temas adecuados, un monitoreo de las falencias y un taller explicativo de las medidas correctivas. Para ello se Requiere:

- Verificación de actividades de adecuaciones del establecimiento.
- Exposición a los asistentes y verificación de condiciones del establecimiento.
- Desarrollo de un taller explicativo con apoyo en actividades rutinarias de los manipuladores de Alimentos (Autoevaluación).
- Explicación y Manejo de Registros del tema desarrollado.

DURACIÓN

De acuerdo al requerimiento de la Resolución 2674 de 2013 el plan de Capacitación debe ser de por lo menos 10 horas anuales, las cuales estarán divididas en 3 encuentros los cuales se manejaran temas concretos que se explicarán en el Item No 7 "Temas específicos a Impartir" y se anexa cronograma de actividades donde aparecen las fechas acordadas con el establecimiento.

Alcaldía de Zipaquirá

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

invima

CIUDAD: ZIPAQUIRÁ	FECHA: 08-05-2023	ACTA N°:	IN_25899830076285_CL_8_6_32_4
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	GRAN SUPERFICIE		
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE ZIPAQUIRÁ			

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL	CRISTIAN GÓMEZ SAZA		
CÉDULA / NIT:	830076285 - 1	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:	25899830076285 - 1
NOMBRE COMERCIAL:	AUTOSERVICIO ALGOMERKAR LTDA		
DIRECCIÓN:	CL 8 6 32 (BARRIO LA FLORESTA)	MATRICULA MERCANTIL:	3015777
DEPARTAMENTO:	Cundinamarca	MUNICIPIO:	Zipaquirá
TELÉFONOS:	3504611774	FAX:	-- CIIU:
CORREO ELECTRÓNICO:	Algomerkarzipa@hotmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	AUTOSERVICIO ALGOMERKAR LTDA		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	(NIT) 830076285		
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	CRISTIAN GÓMEZ SAZA		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	(C.C) 1019060691		
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	CL 8 6 32		
DEPARTAMENTO:	CUNDINAMARCA	MUNICIPIO:	ZIPAQUIRA
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:	Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sabado, Domingo, Festivos. De 07:00 a. m. a 08:31 p. m..	NÚMERO DE TRABAJADORES:	6

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	10-11-2022	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	82.0
		Favorable con requerimientos	(x)		
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN

EVALUACIÓN (EV.)

Aceptable (A)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (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)	Cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	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.)	(2.0)	1.0	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2.0	(1.0)	0	se evidencian paredes a nivel general en el establecimiento en deterioro
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	(2.0)	1.0	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	(3.0)	1.5	0	
1.5	Distribución y áreas (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	(2.0)	1.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				10.0 %	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	(3.0)	1.5	0	

2.2	Diseño y funcionamiento de equipos 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.)	(3.0)	1.5	0	
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)	(4.0)	2.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				10.0 %	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.)	(5.0)	2.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2.0	(1.0)	0	al momento de la visita no se cuenta con la certificación medica vigente de todo el personal manipulador
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.)	(6.0)	3.0	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	(3.0)	1.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15.0 %	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**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.)	(4.0)	2.0	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	(7.0)		0	
4.3	Control de Proceso. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	(3.0)	1.5	0	
4.4	Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	(3.0)	1.5	0	
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.)	(4.0)	2.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				21.0 %	La calificación del bloque corresponde al 22% 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.)	(4.0)	2.0	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	(2.0)	1.0	0	
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)	2.0	(1.0)	0	se evidencia almacenamiento temporal de residuos sólidos sin recipientes adecuados
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	(7.0)		0	

5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	(4.0)	2.0	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3.0	(1.5)	0	al momento de visita no se presenta registro de lavado y desinfeccion de tanque de reserva
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				19.5 %	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
5	**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.)	(5.0)	2.5	0	
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.)	(10.0)	5.0	0	
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.)	(5.0)	2.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20.0 %	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
95.5%	~~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.
	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

No se aplicó

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se socializa la entrada en vigencia del proceso sancionatorio en el municipio de Zipaquirá.
No hay evidencia de materias primas importadas por lo que se realizan rotulados de materias primas nacionales.
se socializan requerimientos de la ley 1335.
Se informa al representante del establecimiento la toma de registro fotográfico como evidencia y soporte de las actividades de IVC del establecimiento.
Se leen y explican los hallazgos producto de la inspección, así como el procedimiento correspondiente para descargar el acta, a lo que manifiesta entender y estar de acuerdo.

Consecutivo semaforización: se fija sello verde No. 150 Cv 3008CBv

Por parte del establecimiento:

ninguna

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 8 del mes de Mayo del año 2023 en la ciudad de Zipaquirá.
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

NOMBRE:FABIAN CAMILO BARRAGAN LOZANO
CÉDULA:80548906
CARGO:Contratista
INSTITUCIÓN:Secretaría de salud

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
NOMBRE:DORA MERCEDES SANCHEZ CÉDULA:1032365436 CARGO:ADMINISTRADORA	

DOCUMENTACIÓN
LA GRAN VÍA

Aliados
Salud Ocupacional



CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ALIADOS SALUD OCUPACIONAL SAS.
Nit: 830.082.968-6
Licencia Salud Ocupacional Resolución No. 7095/2015
202222155

FECHA: 21/11/2022

PREVIO EXAMEN MÉDICO CERTIFICO QUE: DAVID ALEXANDER DIAZ BERNAL

IDENTIFICADO(A) CON CC 1075684794

PERSONA CONSIDERADA APTA PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: SI

OBSERVACIONES:

.

Carlos A. Martinez Giffun:
Medico Especialista – S.O
R.M. 79143545
Lic. 7286 de 19/07/2010

DR. CARLOS ARTURO MARTINEZ GIFFUNI
MEDICO - ESPECIALISTA SALUD OCUPACIONAL
LICENCIA: 4299 DE 2020

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Departamento	**COGUA- CUNDINAMARCA**	**Fecha**	**29 Y 30 DE NOVIEMBRE DE 2022**	**Acta No.**	7

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8320084649-1	**Dirección**	KM 7 VIA ZIPAQUIRÁ NEMOCÓN VEREDA EL MORTIÑO
Razón Social	COMPAÑÍA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS - CONLEMO SAS	**Teléfonos**	3104884758;3125113087
NIT - CC	8320084649	**Correo electrónico**	director.calidad@lagranvia.com.co;calidad.laboratorio@lagranvia.com.co
Representante Legal	HECTOR ORLANDO RINCÓN FORERO	**Fax**	NO REGISTRA
GTT	CO2	**Oficio Comisorio**	7303-3867-22
Objetivo de la visita	REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A DENUNCIA Y RESULTADOS RECHAZADOS CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACION SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA RESOLUCIÓN 2310 DE 1986, RESOLUCION 1804 DE 1989, RESOLUCION 2674 DE 2013, DECRETO 616 DE 2006 Y DEMAS REGLAMENTACIÓN APLICABLE		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	202	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en**	SI
Maquilas	ALMACENES ÉXITO SAS; CENCOSUD SA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1. leche liquida (cruda, pasteurizada,ultrapasteurizada, UHT)		
	1.1.2. Derivados lacteos bebibles o cuchareables, saborizados y fermentados		
	1.5.1. quesos frescos no madurados		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	leche liquida (UHT)	50.000.000 L/AÑO
	yogurt variedades	690.000 Ton/Año
	crema campesino, queso doble crema	353 TonAño

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Depto: COGUA- CUNDINAMARCA | Fecha: 2022/11/29 Y 2022/11/30 | Acta No.: 7

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8320084649-1	Dirección:	KM 7 VIA ZIPAQUIRÁ NEMOCÓN VEREDA EL MORTIÑO
Razón Social :	COMPAÑÍA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS - CONLEMO SAS	Teléfonos:	3104884758;3125113087
NIT - C.C.:	8320084649	Correo electrónico:	director.calidad@lagranvia.com.co;calidad.laboratorio@lagranvia.com.co
Representante Legal:	HECTOR ORLANDO RINCÓN FORERO	Fax:	NO REGISTRA
GTT:	CO2	Oficio comisorio:	7303-3867-22

Objeto de la visita : REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A DENUNCIA Y RESULDOS RECHAZADOS CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACION SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA RESOLUCIÓN 2310 DE 1986, RESOLUCION 1804 DE 1989, RESOLUCION 2674 DE 2013, DECRETO 616 DE 2006 Y DEMAS REGLAMENTACIÓN APLICABLE

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	202	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: ALMACENES ÉXITO SAS; CENCOSUD SA

Subcategorías evaluadas: 1.1.1. leche liquida (cruda, pasteurizada,ultrapasteurizada, UHT)

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
leche liquida (UHT)	50.000.000 L/AÑO

Subcategoría 1: leche liquida (UHT)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Se observa área de recepción de leche sin puerta o separación física efectiva de los pasillos de circulación de personal y otras actividades.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		Filtro de calzado de ingreso al área de UHT presenta fuga en manguera del cepillo, se evidencia que los filtros sanitarios de lavado de calzado no son de paso obligado.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		El pasteurizador 10000 presenta fuga de leche en el panel de enfriamiento.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**16**

2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		La maquina #1 de empaque de leche presenta desprendimiento de pintura. Así como el tanque #2 de leche del segundo piso presenta oxido en bisagras.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		Se realizan pero no se registran las verificaciones de las termocuplas de los cuartos fríos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**12**

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		No se llevan registros actualizados de hermeticidad de la planta. Ultimo presentado del mes de julio
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		No se cuenta con instructivo del uso del boroscopio. El tanque de paso de leche cerca al área de derivados presenta deficiencias de limpieza.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**15**

4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se evidencian guantes mal dispuestos en diferentes áreas de la planta.
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					**8**

5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Algunos de los reactivos utilizados para análisis de leche cruda se reenvasan sin rotulado completo.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**18**

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021			

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se evidencia entre luz en techo de bodega y empozamiento de agua lluvias, lo que infiere ingreso de aguas lluvias.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		No se realiza evaluación de rotulado ya que en visitas anteriores estos fueron evaluados con cumplimiento.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Durante el proceso de recall no se evalua la efectividad del mismo en terminos de porcentaje de recolección y tiempo.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)	13
Porcentaje de cumplimiento subcategoria	82

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
1.1.2. Derivados lacteos bebibles o cuchareables, saborizados y fermentados	690.000 Ton/Año

Subcategoría 1: yogurt variedades

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		La puerta de ingreso a está área (derivados) es mediante cortinas que no garantizan una separación física efectiva de los pasillos de circulación de personal y otras actividades.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		Se evidencia que los filtros sanitarios de lavado de calzado no son de paso obligado.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Los cuartos frios # 3 y 4 presentan fugas de agua o condensados.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)	**16**

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
Invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		La maquina #9 presenta desprendimiento de pintura.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		Se realizan pero no se registran las verificaciones de las termocuplas de los cuartos fríos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**12**

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		No se lleva registros actualizados de hermeticidad de la planta. Ultimo presentado del mes de julio
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		No se cuenta con instructivo del uso del boroscopio. El tanque de paso de leche cerca al área de derivados presenta deficiencias de limpieza.
a					**15**

4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se evidencian guantes mal dispuestos en diferentes área de la planta.
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					**8**

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021			
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10		ar	10		Algunos de los reactivos utilizados para análisis de leche cruda se reenvasan sin rotulado completo.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4		a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2		a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.		a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.		a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015		a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						**18**
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3		a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3		a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		ar	7,5		Los cuartos frios # 3 y 4 presentan fugas de aguas o condensaciones.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15		No se realiza evaluación de rotulado ya que en visitas anteriores estos fueron evaluados con cumplimiento.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		ar	7,5		Durante el proceso de recall no se evalúa la efectividad del mismo en términos de porcentaje de recolección y tiempo
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						**13**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						**82**

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
1.5.1. quesos frescos no madurados	353 TonAño

Subcategoría 1: crema campesino, queso doble crema

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		La puerta de ingreso a está área (derivados) es mediante cortinas que no garantizan una separación física efectiva de los pasillos de circulación de personal y otras actividades.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observan entreluces en ductos de parte alta del segundo piso. El techo de lavado de moldes presenta condensaciones.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		se evidencia que los filtros sanitarios de lavado de calzado no son de paso obligado.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Los cuartos frios # *3 y 4* presentan fugas de agua o condensados.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**15**

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		Se realizan pero no se registran las verificaciones de las termocuplas de los cuartos fríos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**14**

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		No se lleva registros actualizados de hermeticidad de la planta. Ultimo presentado del mes de julio
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		No se cuenta con instructivo del uso del boroscopio. El tanque de paso de leche cerca al área de derivados presenta deficiencias de limpieza.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**15**

4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se evidencian guantes mal dispuestos en diferentes área de la planta.
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					**8**

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 13/09/2021		
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10		ar	10		Algunos de los reactivos utilizados para análisis de leche cruda se reenvasan sin rotulado completo.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4		a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2		a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.		ar	5		Se evidencia que la temperatura del área de tajado y empaque de queso es superior a 19°C. No cuentan con sistema para regulación de la temperatura de esta área.
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.		a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015		a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						**17**
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3		a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3		a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		ar	7,5		Los cuartos frios # 3 y 4 presentan fugas de aguas o condensaciones.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15		No se realiza evaluación de rotulado ya que en visitas anteriores estos fueron evaluados con cumplimiento.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		ar	7,5		Durante el proceso de recall no se evalúa la efectividad del mismo en términos de porcentaje de recolección y tiempo
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						**13**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						**82**

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	82
Subcategoría2	82
Subcategoría3	82
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	3
Promedio total del porcentaje de	**82**

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida**	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	**NO**		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

linea 1: 1.2.-1.6-1.7-2.2 -2.4-3.3-3.4-4.2-5.1-6.3-6.5
linea 2: 1.2.-1.6-1.7-2.2-2.4-3.3-3.4-4.2-5.1-6.3-6.5
linea 3: 1.2.-1.4-1.6-1.7-2.4-3.3-3.4-4.2-5.1-5.4-6.3-6.5

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular RESOLUCIÓN 2310 DE 1986, RESOLUCION 1804 DE 1989, RESOLUCION 2674 DE 2013 y DECRETO 616 DE 2006

Exigencias adicionales:

No aplica

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

No aplica

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

1.se realiza visita en atención a denuncia con radicado No. 20223003979 del día 02/08/2022, se revisan cada uno de los puntos que indica la misma, obteniendo que la empresa elabora leche UHT, yogur, queso crema campesino, queso doble crema. Los lotes reportados en la denuncia son: Leche UHT La gran vía por 200ml con número de registro sanitario RSAE02I23403 y fecha de vencimiento 15/05/2022 y lote 04555MB4; Avena la gran vía por 200ml con número de registro sanitario RSAE02I81514 y fecha de vencimiento 5/06/2022 y lote L066; Leche UHT sabor a vainilla por 200ml con número de registro sanitario RSAE02I89115, fecha de vencimiento 30/08/2022 y lote 122 y Leche UHT La gran vía por 200ml con número de registro sanitario RSAE02I23403, fecha de vencimiento 21/08/2022 y lote 143TIMB5 se revisan cada uno de los programas y procedimientos que exige la normatividad sanitaria, se realizan las trazabilidades de los productos anteriormente descritos donde no se evidencia ninguna desviación; al momento de la visita las personas a cargo indican que ellos no contratan directamente con el PAE sino con terceros. 2- Con respecto a los resultados rechazados de la secretaria de salud de Bogotá con radicados 20222020939 de fecha 19-08.-2022. se atendió directriz de la DAB, no encontrando desviaciones del proceso. Está directriz se contesta en documento anexo. 3- visita realizada en términos de respeto y cordialidad hacia el visitado.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	MARTHA CAROLINA VARGAS SARMIENTO
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO2
Firma:	
Nombre:	LEIBY VIVIANA LÓPEZ URRUTIA
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:	
Nombre:	CAMILA CASTAÑEDA RONCANCIO
Cargo:	COORDINADORA DE CALIDAD
C.C.	1075668247

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

CIUDAD: ZIPAQUIRÁ	FECHA: 19-11-2022	ACTA N°: IN_25599UYY799_2	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE ZIPAQUIRÁ			

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

NOMBRE DEL PROPIETARIO:	TRANSPORTES LA GRAN DINASTÍA SAS		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	(NIT) 901338057		
PLACA DEL VEHÍCULO:	UYY799	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:	UYY799
TELÉFONOS:	3204999648		
CORREO ELECTRÓNICO:	Logistica@lagranvia.com.co		
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	KM 7 VÍA ZIPAQUIRÁ NEMOCON		
DEPARTAMENTO:	CUNDINAMARCA	MUNICIPIO:	COGUA
CLASE DE VEHÍCULO:	CAMION	MARCA:	CHEVROLET
MODELO:	2008	COLOR:	BLANCO
TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO:	LECHE UHT Y DERIVADOS LÁCTEOS	SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	SI
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:	Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sabado, Domingo, Festivos. De 02:00 a. m. a 06:00 p. m..	NÚMERO DE TRABAJADORES:	1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	26-11-2021	FAVORABLE	∞	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	-
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION

EVALUACIÓN (EV.)

Aceptable (A)	Cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Cuando el vehículo no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	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.)	(12.0)	6.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12.0 %	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.)	(12.0)	6.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12.0 %	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.)	(13.0)	6.5	0	
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(4.0)	2.0	0	
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.)	(13.0)	6.5	0	
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	(6.0)	3.0	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				36.0 %	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.)	(15.0)	7.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15.0 %	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.)	(20.0)		0	
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.)	(5.0)	2.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25.0 %	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100.0%	**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 las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.
	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

No se aplicó

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 Noviembre del año 2022 en la ciudad de Zipaquirá. 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

NOMBRE:FABIAN CAMILO BARRAGAN LOZANO
CÉDULA:80548906
CARGO:Contratista
INSTITUCIÓN:Secretaria de salud



POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE:JOAQUIN RINCON
CÉDULA:11340445
CARGO:DIRECTOR DE LOGÍSTICA Y TRANSPORTE



DOCUMENTACIÓN TAMALES ALONSO CAÑON

invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-055
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01
		Fecha de Aprobación: 19/Ago/2016

CIUDAD: CHOCONTA FECHA: 11- DICIEMBRE 2022 ACTA N°: 25183-022771

SECRETARIA SALUD PROVINCIA ALMEIDA/ESE HOSPITAL CHOCONTA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: JOSE ALONSO CAÑON CORTES

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 80644965

*PLACA DEL VEHÍCULO: WEP969 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: WEP969

TELÉFONOS: 3132326965

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 8 NP 12-18

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: ZIPAQUIRA

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

*MARCA: NISSAN *MODELO: 2014 *COLOR: BLANCO

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: PRODUCTOS EMPACADOS EN GENERAL- CARGA SECA

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24 HORAS D A D *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año PRIMER VEZ	FAVORABLE	—	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	— %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	—		
		DESFAVORABLE	—		

*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 PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	—
RIO Especifique:					

EVALUACIÓN

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

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 58. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 60 y Art. 69. Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004, Art. 4.)	(12)	0	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	—		12	— La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	C
EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	criterio
Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 62. 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; 631 y 835 de 2013.)	(12)	0	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	—		12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	C
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	criterio
Estado de Salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	(13)	0	0		C
Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(1)	0	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 30. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	—	—		C
3.4	Educación y Capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 30.)	6	—	—		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	—		36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	—	—		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	—		15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1582 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Num. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20	[redacted]	—		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, Num. 1.)	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 (0), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	—	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 cumpliendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | NO (X) | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y notificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de DICIEMBRE del año 2022 en la Ciudad de CHOCONTA

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:	ELIAS SUAREZ Martinez	NOMBRE:	
CÉDULA:	79161332	CÉDULA:	
CARGO:	TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	E.S.E HOSPITAL CHOCONTA	INSTITUCIÓN:	

Bogotá, 11 de Julio del 2023

Señores:
Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos.
INVIMA
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
Carrera 10 No 64-28.
Ciudad.

REF: SOLICITUD VISITA INSPECCION DE VIGILANCIA Y CONTROL

De acuerdo a la referencia, solicitamos se programe la visita de IVC a nuestra empresa **TAMALES TOLIMENSES EDUARD SAS**, la cual hacemos petición se realice durante la semana del 28 de Agosto al 01 de Septiembre del 2023.

A continuación, relaciono los datos de la Empresa.

Razón social:	**TAMALES TOLIMENSES EDUARD S.A.S**
Nit:	**901.136.666-1**
Dirección:	**Av. Calle 6 No 32ª-62**
Actividad Industrial:	**FABRICACION.**
Teléfono de Contacto:	**3105773480**
Horario Producción:	**martes a viernes de 8:00am -5:00pm.**
Correo	**ecardanasmartinez@gmail.com**

Cordialmente,

EDGAR EDUARDO GUALTERO SANCHEZ
C.C. 93.081.056.
Representante Legal
TAMALES TOLIMENSES EDUARD S.A.S.

La salud es de todos | MinSalud

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2019026125

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20191118392 de fecha 2019/06/21 el (la) Señor(a) EDGAR EDUARDO GUALTERO SANCHEZ PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO FABRICA DE TAMALES TOLIMENSES EDUARD actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0008242-2019
EXPEDIENTE:	20165195 **RADICACION:** 20191118392
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	TAMAL TOLIMENSE VARIEDADES: TAMAL CORRIENTE (NOMBRE DE FANTASIA TAMAL GUAMITO), TAMAL ESPECIAL (NOMBRE DE FANTASIA TAMAL ESPINAL), TAMAL ESPECIAL (NOMBRE DE FANTASIA TAMAL LIBANO), TAMAL SEMI ESPECIAL (NOMBRE DE FANTASIA TAMAL PRADO)TAMAL DE GALLINA (NOMBRE DE FANTASIA TAMAL COYAIMA), TAMAL SUPER ESPECIAL (NOMBRE DE FANTASIA TAMAL CHAPARRAL), TAMAL AHUMADO
MARCA:	FABRICA DE TAMAL TOLIMENSE EDUARD,
PRESENTACION COMERCIAL:	PESO VARIABLE DE 200 A 600 GRAMOS.
TITULAR(ES):	TAMALES TOLIMENSES EDUARD SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	TAMALES TOLIMENSES EDUARD SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

La salud es de todos | Minsalud

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 0 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAD21I31809, expediente Nro. 20007473. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 25 de Junio de 2019

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COZZUMBE
Fecha: 2019.06.25 17:42:17 COT
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

20 JUN 2019

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

Paciente: JOSE ALONSO CAÑON
C.C: 80.544.965
Fecha: 09/03/2023

KOH UÑAS:	Negativo para hongos y Levaduras	
FROTIS DE GARGANTA:	Bacilos Gram Negativos	++
	Cocos Gram Positivos	+
	Frotis de Garganta Normal	

ALIMENTACIÓN SANA

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

Hace constar que JOSE ALONSO CAÑON CORTES con C.C. 80.544.965 de BOGOTA Asistió a la Capacitación en "MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS" Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resol Plan de Capacitación Continuo y permanente Decreto

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

Dr. Alejandro
uarte Restrepo
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 09-03-2023
Nombre: Jose Alonso Cañon
Edad: _____ Sexo [M] [F] D. Identidad: 80.544.965

ALIMENTACIÓN SANA

Se expide certificado médico de paciente en mención, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infectocontagiosas de piel o garganta, con exámenes paraclínicos normales apto para manipular alimentos.

Carrera 81D No. 22C - 49 Cel.:314 415 0119 - Bogotá, D.C. - Colombia

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: CARLOS ENRIQUE RODRIGUEZ
C.C: 11.349.114
Fecha: 09/03/2023

KOH UÑAS:	Negativo para hongos y Levaduras	
FROTIS DE GARGANTA:	Cocos Gram Negativos	++
	Cocos Gram Positivos	+
	Frotis de Garganta Normal	



Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

Dr. Alejandro Duarte Restrepo
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 09-03-2023
Nombre: Carlos Enrique Rodriguez
Edad: ____ Sexo [M] [F] D. Identidad: 11.349.114

ALIMENTACION SANA

R/.

Se expide certificado médico de paciente en mención, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infectocontagiosas de piel o garganta, con exámenes paraclínicos normales apto para manipular alimentos.

Carrera 81D No. 22C - 49 Cel.:314 415 0119 - Bogotá, D.C. - Colombia

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: OSCAR MAURICIO FONTECHA
C.C: 1.076.650.836
Fecha: 09/03/2023

KOH UÑAS:	Negativo para hongos y Levaduras	
FROTIS DE GARGANTA:	Bacilos Gram Negativos	++
	Cocos Gram Positivos	+
	Frotis de Garganta Normal	



Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

Dr. Alejandro Duarte Restrepo
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 09-03-2023
Nombre: Oscar Mauricio Fontecha
Edad: _____ Sexo [M] [F] D. Identidad: 1.076.650.836

ALIMENTACIÓN SANA

R/.

Se expide certificado médico de paciente en mención, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infectocontagiosas de piel o garganta, con exámenes paraclínicos normales apto para manipular alimentos.

Carrera 81D No. 22C - 49 Cel.:314 415 0119 - Bogotá, D.C. - Colombia