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

NOVIEMBRE 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 8PM)	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_IOA_6_09_PI_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	AS04C037553	7/11/2023	7/11/2024	FAVORABLE	AS11C26932177	1/12/2022	1/12/2023	FAVORABLE	Claudia Leon	30/10/23	29/10/24
LA GRAN VÍA	Acta n 8	14/11/2023	14/11/2024	FAVORABLE	IN_25899TSM090-3	17/11/2023	17/11/2024	FAVORABLE	Deybi Yohan Areval	12/09/2023	12/09/2024
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

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 037553

E.S.E.: Subred Sur Occidente. Fecha: 07 / 11 / 2023

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		
NIT: 39541070 DV: 9	Sede: Unica	
Dirección: AK 80 2 54 Bdg 23 Lc 100.		
Ubicación:		
Localidad: Kennedy	UPZ: Corabastos.	
Barrio: Maria Paz	Teléfonos 3174484191.	
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: AK 80 2 951 Bodg 23 Lc 100.		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☑ NO ☐	01531323.	
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros.		
Intervención: Expendios Minoristas.		
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/Sabado		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	15/11/2022	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	94.5%
		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

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 037553

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 certificado de aptitud medica 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 Numeral 5.)	X 6	3 X	0	Indumentaria incompleta C

Impresión: 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	2,5	0	Se anexa certificación de capacitación en practicas higienicas en alimentos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		1,7		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 561 de 1984, Artículo 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5	0	C
4.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)	2,5	1,25	0	C
4.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25	0	C
4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8		0	C
4.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	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	2 X	0	Plan de Saneamiento no implementado en su totalidad. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	4	0	C
5.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4;Artículo 35 Numeral 4	9	4,5	0	NA C
5.3 **Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.)	8	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6. REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Artículo 73. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 parágrafo 2. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005;)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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 037553

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
95.0%	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:

Ninguna.

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 07 del mes de 11 del año 2023 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: Angelo Mosquera	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1023700	Número de documento:
Profesión u oficio: TAS	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Claudia Rubiela Leon	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 39540970	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario X Encargado ☐	Firma:
Firma: Claudia R. Leon	

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

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	PÁGINA : 1 de 1
		VIGENCIA : 2023

NOMBRE: Claudia Rubiela León

IDENTIFICACIÓN: 39.541.070

Seleccione verdadero (V) o falso (F) según corresponda

1. Las características organolépticas de un alimento son Olor, color, sabor, textura y sonido. (VE)
2. Una persona puede manipular alimentos con una herida abierta. (FA)
3. Un alimento es una sustancia nutritiva que toma un ser vivo para mantener sus funciones vitales. (VE)
4. Los alimentos perecederos son los alimentos que se alteran rápidamente (VE)
5. El manipulador de alimentos debe lavar sus manos solamente cuando va al baño. (FA)
6. Los alimentos deben ser desinfectados posterior a su recepción. (VE)

7. **¿Cómo se llama la enfermedad generada por la orina del roedor?**
   a) Leptospirosis ✓
   b) Diabetes
   c) Fiebre tifoidea
   d) Covid-19
8. **¿Qué dotación debe tener el punto de lavado de manos?**
   a) Toallas de papel y llave de pedal
   b) Jabón Liquido e instructivo de lavado de manos
   c) Todas las anteriores ✓
9. **¿Qué es la higiene?**
   (a) Principios y reglas que están destinadas a prevenir enfermedades y conservar en buen estado la salud
   b) Bañarse todos los días
   c) Proceso de contaminación de un alimento
   d) Desinfección de equipos
10. **¿Con qué frecuencia se debe realizar el control de temperatura de las neveras?**
    a) Semanal
    b) Diario ✓
    c) Anual
    d) Mensual

Carrera 26 B # 42 – 37 sur Teléfono 7581644 – 3108777689; 3173315971
E-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

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: OCTUBRE 30 DE 2023 – OCTUBRE 29 DE 2024

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 30 de octubre de 2023, 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 LÓPEZ
CC.52.013.769
Ingeniera de alimentos
25254109441CND

17387

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

LUZ ELENA LANDAZÁBAL G.

MÉDICO GENERAL

INFORMACIÓN DEL PACIENTE

								30	OCT	2023	
NOMBRES:	CLAUDIA RUBIELA					APELLIDOS:	LEON LEON				
DOCUMENTO:	X	CC		TI		OTRO	Nº:	39.541.070			

Resultados obtenidos en laboratorio:

FROTIS DE GARGANTA			FROTIS DE UÑAS	
Coloración de Gram			KOH	
Bacterias	Reacción Leucocitaria		Uñas Mano Derecha	Uñas Mano Izquierda
Cocos Gram Positivos: + Bacilos Gram Positivos: +	ESCASAS		NEGATIVO	NEGATIVO

CONCEPTO

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.

APTO SIN RESTRICCIONES	X	**RECOMENDACIONES**
APTO CON RECOMENDACIONES		Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.
APTO CON RESTRICCIONES		

"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. Landazabal G.
Médico General
Universidad del Cauca
RM. 6196

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

NOMBRE Y FIRMA DEL PACIENTE

CARRERA 26B #42 - 37 SUR TEL (601) 7581504 - CEL 3202293694



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

EMPRESARIAL

NOMBRES: JOSE WILSON

APELLIDOS: FINO ARIAS

DOCUMENTO: 1.030.529.704

VIGENCIA: OCTUBRE 30 DE 2023 – OCTUBRE 29 DE 2024

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 30 de octubre de 2023, 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 LÓPEZ
CC.52.013.769
Ingeniera de alimentos
25254109441CND

17388

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	PÁGINA : 1 de 1
		VIGENCIA : 2023

NOMBRE: José Wilson Fino.

IDENTIFICACIÓN: 1030529704

Seleccione verdadero (V) o falso (F) según corresponda

1. Las características organolépticas de un alimento son Olor, color, sabor, textura y sonido. (V)
2. Una persona puede manipular alimentos con una herida abierta. (F)
3. Un alimento es una sustancia nutritiva que toma un ser vivo para mantener sus funciones vitales. (V)
4. Los alimentos perecederos son los alimentos que se alteran rápidamente (V)
5. El manipulador de alimentos debe lavar sus manos solamente cuando va al baño. (F)
6. Los alimentos deben ser desinfectados posterior a su recepción. (V)

7. **¿Cómo se llama la enfermedad generada por la orina del roedor?**

   a) Leptospirosis
   b) Diabetes
   c) Fiebre tifoidea
   d) Covid-19

8. **¿Qué dotación debe tener el punto de lavado de manos?**

   a) Toallas de papel y llave de pedal
   b) Jabón Líquido e instructivo de lavado de manos
   c) Todas las anteriores

9. **¿Qué es la higiene?**

   a) Principios y reglas que están destinadas a prevenir enfermedades y conservar en buen estado la salud
   b) Bañarse todos los días
   c) Proceso de contaminación de un alimento
   d) Desinfección de equipos

10. **¿Con qué frecuencia se debe realizar el control de temperatura de las neveras?**

    a) Semanal
    b) Diario
    c) Anual
    d) Mensual

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

LUZ ELENA LANDAZÁBAL G.

MÉDICO GENERAL

INFORMACIÓN DEL PACIENTE

								30	OCT	2023
NOMBRES:	JOSE WILSON					APELLIDOS:	FINO ARIAS			
DOCUMENTO:	X	CC		TI		OTRO	Nº:	1.030.529.704		

Resultados obtenidos en laboratorio:

FROTIS DE GARGANTA			FROTIS DE UÑAS	
Coloración de Gram			KOH	
Bacterias	Reacción Leucocitaria		Uñas Mano Derecha	Uñas Mano Izquierda
Cocos Gram Positivos: + Bacilos Gram Positivos: +	ESCASAS		NEGATIVO	NEGATIVO

CONCEPTO

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.

APTO SIN RESTRICCIONES	X	**RECOMENDACIONES**
APTO CON RECOMENDACIONES		Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.
APTO CON RESTRICCIONES		

"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. Landazabal G.
Médico General
Universidad del Cauca
RM. 6196

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

NOMBRE Y FIRMA DEL PACIENTE

CARRERA 26B #42 - 37 SUR TEL (601) 7581504 - CEL 3202293694

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

FECHA: 30/10/2023

1. OBJETIVOS

Implementar los programas de manejo higiénico de alimentos en el establecimiento de acuerdo con la resolución 2674 de 2013 para la manipulación de Alimentos a través de capacitación continuada.

2. ALCANCES

El presente plan de capacitación está dirigido al propietario, administrador y demás trabajadores del establecimiento, con este se pretende inculcar en los trabajadores la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de los mismos. Así mismo, a través de la capacitación continuada se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénico-sanitarios en las instalaciones y personal del lugar y prepararlos adecuadamente para recibir las visitas de las autoridades sanitarias.

Por otro lado se espera fortalecer la educación sanitaria en los trabajadores buscando que utilicen todos los elementos de protección personal necesarios y mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

Finalmente, la implementación del plan de capacitación busca que el establecimiento busque la mejora continua en las condiciones de las instalaciones y el mantenimiento de las medidas de mejoramiento, para ello se programarán visitas permanentes por parte de un auditor de la Corporación CIMA.

3. TEMÁTICA

A continuación se presentan las temáticas propuestas por la Corporación CIMA para el plan de capacitación.

- Características de los alimentos.
- Salud y manipulador de alimentos.
- Características higiénicas sanitarias del establecimiento.
- Características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos.
- La higiene de los alimentos e implementación del sistema HACCP.

Sin embargo el auditor, en común acuerdo con el personal del establecimiento definirá otras temáticas de importancia para fortalecer el presente plan.

4. METODOLOGÍA

- Charla teórica.
- Mediante el manejo de la capacitación se dará a conocer al propietario y a los trabajadores en rasgos generales los programas de manejo higiénico de alimentos, salud y manipulador de alimentos, características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos, características físicas de los establecimientos, elementos de protección personal, sistema HACCP, implementación de planes de saneamiento básico.
- Se desarrollará una capacitación teórico-práctica durante cada una de las visitas, en la cual se realizará una revisión general de las condiciones físicas y sanitarias del establecimiento así como de sus trabajadores con el fin de fortalecer las falencias encontradas.

5. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA			
VISITA	FECHA	TEMAS	TIEMPO
1	30/10/2023	- Características de alimento. - La salud y el manipulador de alimentos - características higiénicas sanitarias del establecimiento de alimentos. - características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos	4 horas
2	29/02/2024	- revisión de implementos - implementación de plan de saneamiento básico - Sistema HACCP	3 horas
3	30/04/2024	- evaluar establecimiento - capacitación de debilidades	3 horas

Estos cronogramas se pueden modificar por acuerdo mutuo

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO

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

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**	**2023-11-08,10 Y 14**	**Acta No.**	8

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
Representante Legal	HECTOR ORLANDO RINCÓN FORERO	**Fax**	NO REGISTRA
GTT	CO2	**Oficio Comisorio**	7303-4452-23
Objetivo de la visita	REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A GESTION DEL RIESGO 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 insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
Maquilas	ALMACENES ÉXITO SAS; CENCOSUD SA;JERONIMO MARTINS		
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)	80.000.000 L/AÑO	
	yogurt variedades	730.000 Ton/Año	
	crema campesino, queso doble crema	400 Ton/Año	

Powered by CamScanner

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: 2023-11-08,10 Y 14 Acta No: 8

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
Representante Legal:	HECTOR ORLANDO RINCÓN FORERO	Fax:	NO REGISTRA
GTT:	CO2	Oficio comisorio:	7303-4452-23

Objeto de la visita : REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A GESTION DEL RIESGO 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;JERONIMO MARTINS

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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
leche liquida (UHT)	80.000.000 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		
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	a	20		

Powered by CamScanner

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	ar	5		se observa entre luz lateral sin cubrir en puerta metalica de ingreso a zona de recibo de leche
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 observa desprendimiento de pintura en techo y humedad en zona de recibo de leche, uniones entre paredes no redondeadas en algunos tramos. Tramo en parte alta de techo exhibe corrrosion
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	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		drenaje de la centrifuga #1 no canalizado
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)					17

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	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					15

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		

Powered by CamScanner

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	a	25		
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	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**

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		Personal de envasado no hace cambio frecuente de guantes o lavado de manos y estos se disponen en la parte interna de las botas de manera continuada
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		se dispone materias primas secas (tripolisfostato) en area compartida con material de envase
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		en area contigua a empaque se ubica zona de disposición de canastillas limpias pero humedas, se percibe aroma a humedad en dicha zona
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		

Powered by CamScanner

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	ar	10		No se da cumplimiento al termino de 10 días bajo condiciones de almacenamiento de las contramuestras para liberación del producto envasado a los 35°C y los 55 °C, estas son liberadas al cuarto dia por temas de almacenamiento. Formato de liberacion o certificado de calidad desactualizado en cuanto a la forma de reportar un resultado no acorde a normativa vigente. Procedimiento de manejo de producto no conforme requiere relacionar plan de calidad y actualización
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**14**

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	ar	12,5		procedimientos internos de realizacion de pruebas fisicoquímicas y microbiológicas desactualizados, no incluyen tablas de visualización a color para confirmar los resultados según corresponde (analisis fisicoquímicos). No se presenta concepto de evaluación del laboratorio interno de parte del Invima
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		

Powered by CamScanner

6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		se observa producto terminado dispuesto en area contigua a filtro de ingreso donde se expone el empaque secundario a condiciones de humedad por uso del dispositivo para lavado de calzado. Capacidad insuficiente para el almacenamiento de producto este se dispone en areas descubiertas parcialmente. Se observa uso de estibas de madera humedas para disposición de producto
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver análisis de rotuladogeneral y nutricional Leche Larga Vida Entera UAT(UHT),por 1000 mL Marca La Gran Via Bolsa
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
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)	**12**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría	**86**

Powered by CamScanner

	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	730.000 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	a	20		
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	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
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)					**20**

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		

Powered by CamScanner

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			
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 utensillos. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5		ar	12,5		se observa fuga en el tanque de yogurt de 5000 L
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25		a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						**13**
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		a	25		
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		a	25		
a						**20**
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.		a	33		
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)						**10**
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

Powered by CamScanner

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		Se realiza almacenamiento de azucar en area de almacenamiento de material de envase, se disponen esencias en polvo en el laboratorio en area compartida con almacenamiento de medios de cultivo y reactivos
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		

Powered by CamScanner

5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No se da cumplimiento al termino de 10 días bajo condiciones de almacenamiento de las contramuestras para liberación del producto envasado a los 35°C y los 55 °C, estas son liberadas al cuarto día por temas de almacenamiento. Formato de liberacion o certificado de calidad desactualizado en cuanto a la forma de reportar un resultado no acorde a normativa vigente. Procedimiento de manejo de producto no conforme requiere relacionar plan de calidad y actualización
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**16**

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	ar	12,5		procedimientos internos de realizacion de pruebas fisicoquímicas y microbiológicas desactualizados, no incluyen tablas de visualización a color para confirmar los resultados según corresponde (analisis fisicoquímicos).No se presenta concepto de evaluación del laboratorio interno de parte del Invima
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		

Powered by CamScanner

6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		rotulados en uso fueron evaluados previamente
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
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					**92**

Powered by CamScanner

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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
1.5.1. quesos frescos no madurados	400 Ton/Año

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	a	20		
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	ar	5		puerta de ingreso al area exhibe luz lateral por lo que no separa completamente el area del pasillo de transito
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		No se cuenta con uniones redondeadas entre paredes (area antigua). Ducto de ventilacion en pared del segundo piso que comunica con pasillo sin angeo
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	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		

Powered by CamScanner

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)					**18**

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	ar	12,5		tanque 1 no identificado exhibe oxidacion en la base del motor
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**13**

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	a	25		
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	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**

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		

Powered by CamScanner

4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
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)					**10**
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	a	20		
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		Área de tajado de queso no exhibe control de temperatura durante dicha actividad y puerta que comunica con pasillo no cierra completamente quedando luz lateral sin cubrir
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		

Powered by CamScanner

5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No se da cumplimiento al termino de 10 días bajo condiciones de almacenamiento de las contramuestras para liberación del producto envasado a los 35°C y los 55 °C, estas son liberadas al cuarto día por temas de almacenamiento. Formato de liberacion o certificado de calidad desactualizado en cuanto a la forma de reportar un resultado no acorde a normativa vigente. Procedimiento de manejo de producto no conforme requiere relacionar plan de calidad y actualización
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	ar	12,5		procedimientos internos de realizacion de pruebas fisicoquímicas y microbiológicas desactualizados, no incluyen tablas de visualización a color para confirmar los resultados según corresponde (analisis fisicoquímicos).No se presenta concepto de evaluación del laboratorio interno de parte del Invima

Powered by CamScanner

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	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		rotulados en uso fueron evaluados previamente
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
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					91

Powered by CamScanner

	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

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	86
Subcategoría2	92
Subcategoría3	91
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	3
Promedio total del porcentaje de	90

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: 1.3-1.4-1.7-3.3-4.2-5.1-5.2-5.6-6.1-6.3
linea 2: 2.3-5.1-5.6-6.1
linea 3: 1.3-1.4-2.3-5.4-5.6-6.1

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

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

Establecimiento PAE para las tres lineas de producción-Se evaluan los productos elaborados actualmente en la planta. Se realiza visita en atencion a resultados rechazados emitidos por el laboratorio de Salud Publica Bogotá y laboratorio de salud publica del Meta de leche liquida UAT /UHT tanto entera como semidescremada deslactosada de marca propia y maquila en presentaciones de 900 ml y 1100 ml por incumplimiento fisicoquimico y microbiológico segun el caso. ver documento adjunto donde se relaciona el tratamiento puntual al tema de los resultados de laboratorio.
se realiza toma de muestra de leche liquida UAT /UHT Entera para evaluación fisicoquímica y microbiológica dentro del control oficial para establecimientos, incluyendo evaluacion de CMP en funcion del tiempo de almacenamiento y adulterantes. se deja contramuestra al interesado evaluado.
ver acta anexa y documento complementario anexo

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:
Nombre: YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma: JOHN NAVARRO
Nombre: JOHN JAIRO NAVARRO BAHAMÓN
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:
Nombre: Camila Cotancha
Cargo: Cor. Calidad
C.C. 1075668247

Hector Orlando Rincon Ferro.
11345995
Representante legal

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**FORMATO PARA LA EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO**		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Ciudad y Fecha	Cogua, Cundinamarca 2023-11-14
Razón Social del Establecimiento	COMPAÑÍA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS - CONLEMO SAS
NIT	832008464-9
Tipo de Organización (micro/pequeña/mediana/grande)Dec 957 de 2019	GRANDE
Nombre del Producto	Leche Larga Vida Entera UAT(UHT),por 1000 mL Marca La Gran Via Bolsa
Registro/permiso/notificación sanitaria	RSA-0022795-2022
Presentación Comercial y tipo de empaque	1000 ml- Polietileno Multicapas

ML

ASPECTOS A EVALUAR

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	**SI**	**Cumple**		
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	**NO**	**Cumple**		
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del protocolo y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	**NO**	**Cumple**		
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	**NO**	**Cumple**		
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
5. SELLO POSITIVO	**NO**	**Cumple**		
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no finalice la inspección.			

Observaciones:----------

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Powered by CamScanner

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ	Nombre	JOHN JAIRO NAVARRO BAHAMON
C.C.	52385962	C.C.	93379637
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO2	Grupo o Dependencia	GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	Pamila Castañeda	Nombre	
C.C.	1075668203	C.C.	
Cargo	Cor. Calidad	Cargo	

Powered by CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO	
	Código:IVC-INS-FM162 / Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Nombre del producto: Leche Larga Vida Entera UAT(UHT),por 1000 mL Marca La Gran Via Bolsa

ANEXO 1. REQUISITOS GENERALES

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 6.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional"** o **"Datos de Nutrición"** o **"Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique., en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico **(Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique para la carne cruda envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."**	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por **100 g/100 ml del alimento y por porción**. La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acordes, el tipo de formato es acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.7	El número de porciones por empaque esta declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento . El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	

Nota: Diligencie la columna **"evaluación"** teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: Identifique la letra **a (aceptable)** para **cumplimiento total** del requisito; Identifique las letras **ar (aceptable con requerimientos)** para un **cumplimiento parcial** del requerimiento; identifique la letra **i (inaceptable)** que indica **incumplimiento** del requerimiento; Identifique las Letras **N.A. (No aplica)** Indica que el aspecto a evaluar no es evaluado o no le aplica.

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Observaciones: Ninguna

Powered by CamScanner

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) Cogua,Cundinamarca 2023-11-14

Nombre del Establecimiento COMPAÑÍA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS

Identificación del Producto Leche Larga Vida Entera UAT(UHT),por 1000 mL Marca La Gran Vía Bolsa

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	

Powered by CamScanner

6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	

Powered by CamScanner

5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSA-0022795-2022
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes vallosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	JOHN NAVARRO
Nombre	YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ	Nombre	JOHN JAIRO NAVARRO BAHAMON
C.C.	52385962	C.C.	93379637
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTTCO2	Grupo o Dependencia	GTTCO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Paula Castañeda	Nombre	
C.C.	1075683247	C.C.	
Cargo	Cal calidad	Cargo	

Powered by CamScanner

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: 17-11-2023 ACTA N°: IN_25899TSM090_3

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE ZIPAQUIRÁ

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO:	TRANSPORTES LA GRAN DINASTIA								
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	C.C.		C.E.		NIT	X	Número de documento	901338057	
*PLACA DEL VEHÍCULO:	TSM090	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:	TSM090						
TELÉFONOS:	3204986048								
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:	Logistica@lagranvia.com.co								
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	KM 7 VIA ZIPAQUIRA NEMOCON								
*DEPARTAMENTO:	CUNDINAMARCA	*MUNICIPIO:	COGUA						
*CLASE DEL VEHÍCULO:	Camioneta		Camión	X	Moto		Otro		Cúal:
*MARCA:	JAC	*MODELO:	2015	*COLOR:	BLANCO				
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO:	LECHE UHT Y DERIVADOS LACTEOS								
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	SI	X	NO						
*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	19-11-2022	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 aplicaron

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 17 del mes de Noviembre 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:JOAQUÍN RINCON CÉDULA:11340445 CARGO:DIRECTOR DE LOGÍSTICA Y TRANSPORTE 	

Aliados
Salud Ocupacional



CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ALIADOS SALUD OCUPACIONAL SAS.
Nit: 830.082.968-6
Licencia Salud Ocupacional Resolución No. 7095/2015
202316899

FECHA: 12/09/2023

PREVIO EXAMEN MÉDICO CERTIFICO QUE: DEYBI YOHAN AREVALO AHUMADA

IDENTIFICADO(A) CON CC 1075651057

PERSONA CONSIDERADA APTA PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: SI

OBSERVACIONES:

CERTIFICADO DE ALIMENTOS.
GOZA DE BUEN ESTADO DE SALUD, NO SUFRE DE ENFERMEDAD DERMATOLOGICA, PULMONAR, INFECTO-CONTAGIOSA; PUEDE VIVIR EN COMUNIDAD Y LABORAR MANIPULANDO ALIMENTOS SIN RESTRICCIÓN.

Angélica M. Baron Santiesteban
Medico Especialista - S.O. C.M.C
R.M. 52274979
Lic. 25-4723 de 24/08/2015

DRA. ANGELICA MARIA BARON SANTIESTEBAN
MEDICO ESPECIALISTA S.O.
25-4723

ALIADOS SALUD OCUPACIONAL S.A.S
Salud Ocupacional NIT.: 830.082.968 - 6

Angélica M. Baron Santiesteban
Medico Especialista - S.O. C.M.C
R.M. 52274979
Lic. 25-4723 de 24/08/2015

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