ACTA N° 063

FECHA: Bogotá, abril, día 30 de 2023.

HORA: 10:00 a.m. - 11:00 am.

LUGAR: Oficina de profesionales

TEMA: Documentación sanitaria proveedores de alimentos

ASISTENTES:

Juliana Castro – Nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

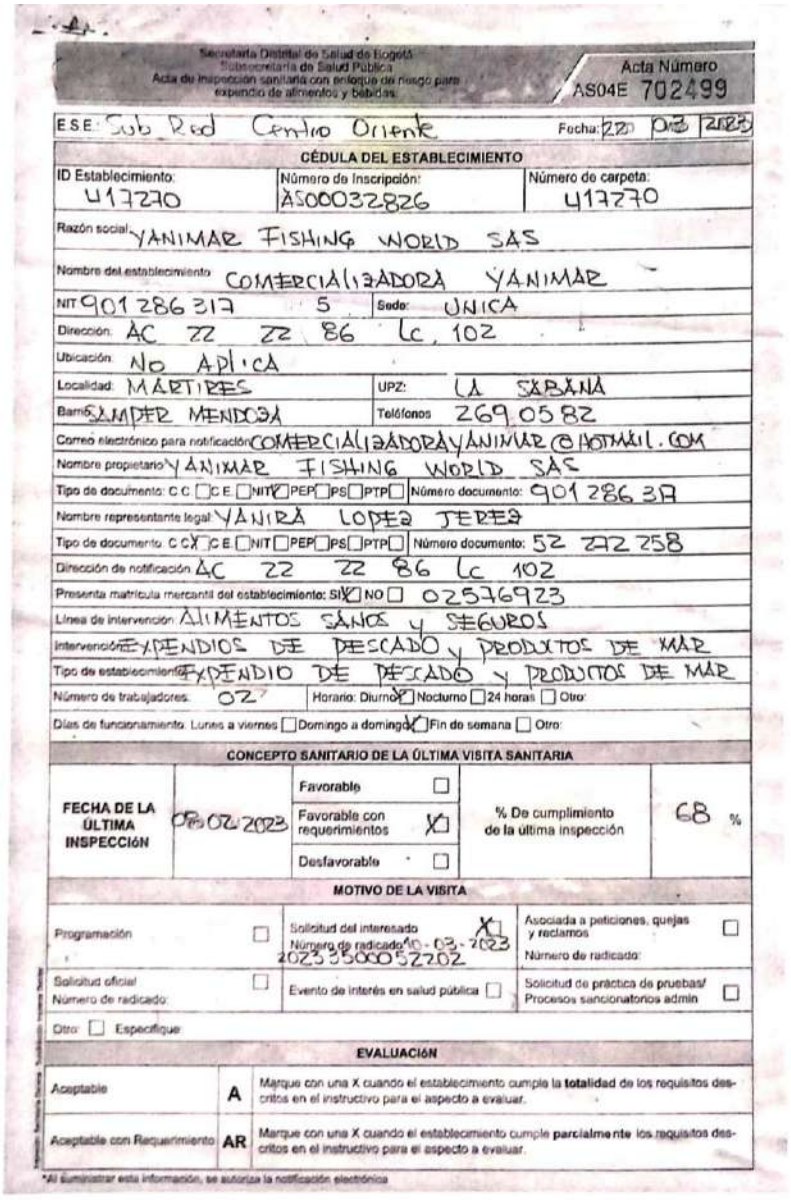
1. Documentación sanitaria de proveedores de alimentos

DESARROLLO:

1. Documentación sanitaria de proveedores de alimentos
- **Proveedor de pescado**



Establecimiento		Transporte		Manipulador	
Fecha de concepto	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**
22/03/2023	22/03/2024	13/02/2023	12/02/2024	14/02/2023	14/02/2024



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

Acta Número AS04E 702499

ESE: Sub Red Centro Oriente Fecha: 22 03 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
417270	AS00032826	417270

Razón social: YANIMAR FISHING WORLD SAS

Nombre del establecimiento: COMERCIALIZADORA YANIMAR

NIT 901 286 317 5 Sede: UNICA

Dirección: AC 22 22 86 Lc 102

Ubicación: No Aplica

Localidad: MARTIRES UPZ: LA SABANA

Barrio: SUMPER MENDOZA Teléfonos 269 05 82

Correo electrónico para notificación: COMERCIALIZADORAYANIMAR@HOTMAIL.COM

Nombre propietario: YANIMAR FISHING WORLD SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☑ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 901 286 317

Nombre representante legal: YANIRA LOPEZ JEREZ

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 52 222 258

Dirección de notificación: AC 22 22 86 Lc 102

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 02576923

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: EXPENDIOS DE PESCADO Y PRODUCTOS DE MAR

Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE PESCADO Y PRODUCTOS DE MAR

Número de trabajadores: 02 Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	08/02/2023	Favorable ☐ / Favorable con requerimientos ☒ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	68 %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado 10-03-2023 20233500052202	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

Acta Número AS04E 702499

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)	Nivel de cumplimiento	
80,5 %		Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X	Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza Visita de Inspección Sanitaria por Solicitud del Interesado. Se socializa Estrategia Asteriesgo Aplicación e Inscripción Sanitaria, Acuerdos 634/15 disposición final Aceite Usado 588/15 Valor Nutricional Menú 570/14 Prohibe Venta y Consumo de Alcohol a menores. No se evidencian Producto Alerta Sanitaria. Adjunto Acta objeto rotulado 1 producto Importado Acta Anexo Operativo de Temporada – 5 Productos Nacionales.

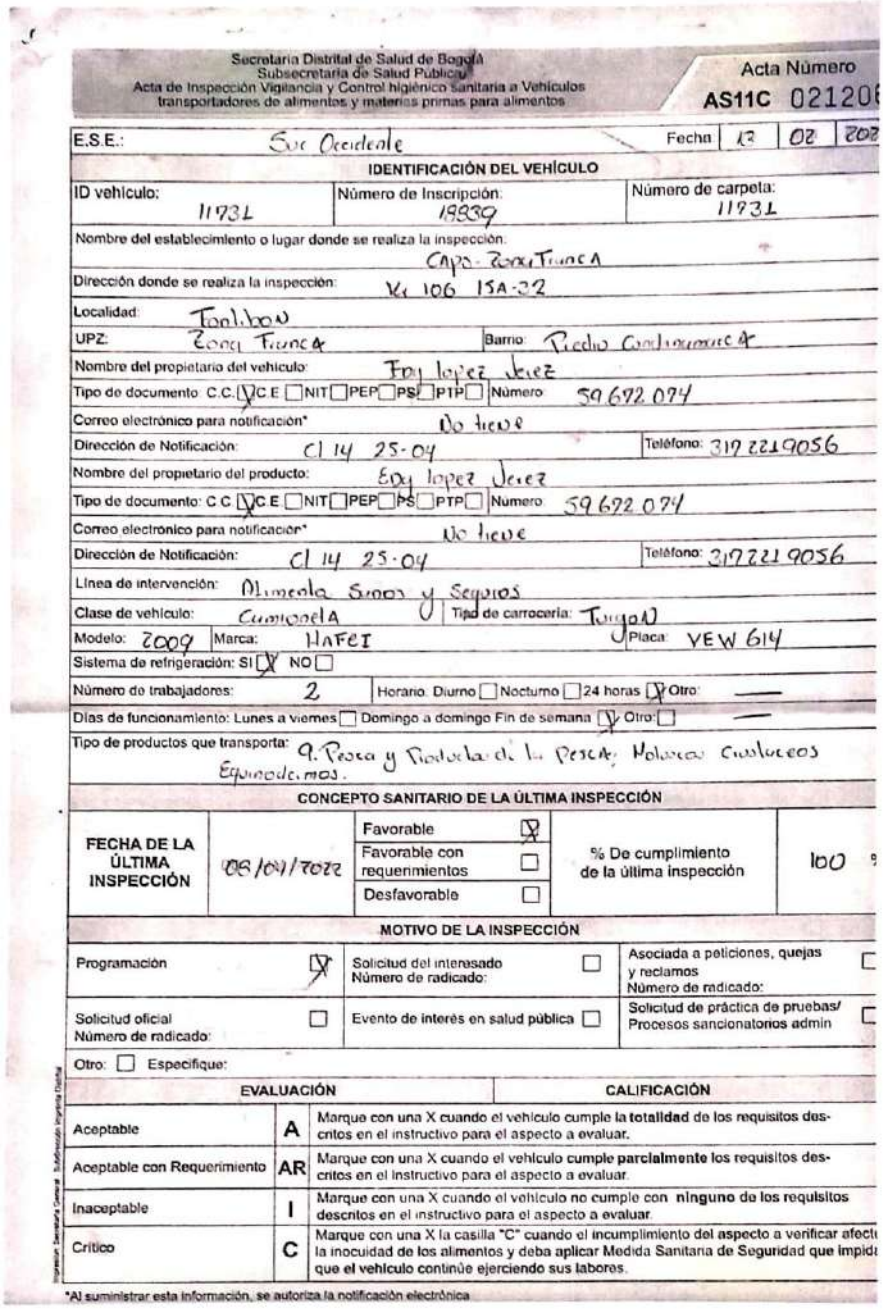
Por parte del establecimiento:

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 22 del mes de 03 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: Ginny Patricia Martinez Lopez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 51 831 572	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Luis Eduardo Arias Florez	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C [ ] C.E [ ] NIT [ ] REP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 1077 208	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Firma:
Firma:	

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



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

Acta Número AS11C 021206

E.S.E.: Sur Occidente — Fecha: 13 / 02 / 202

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
11931	19939	11931

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

Dirección donde se realiza la inspección: Kr 106 15A-22

Localidad: Fontibon

UPZ: Zona Franca — Barrio: Pueblo Continuación

Nombre del propietario del vehículo: Edy lopez Jerez

Tipo de documento: C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] — Número: 59 692 074

Correo electrónico para notificación*: No tiene

Dirección de Notificación: Cl 14 25-04 — Teléfono: 3197219056

Nombre del propietario del producto: Edy lopez Jerez

Tipo de documento: C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] — Número: 59 692 074

Correo electrónico para notificación*: No tiene

Dirección de Notificación: Cl 14 25-04 — Teléfono: 3197219056

Línea de intervención: Alimentos Bebidas y Sepios

Clase de vehículo: Camioneta — Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2009 — Marca: HAFEI — Placa: YEW 614

Sistema de refrigeración: SI [X] NO [ ]

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

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

Tipo de productos que transporta: 9. Pesca y Piscicultura de la Pesca; Moluscos Cuchuceos Equinodermos.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	08/04/2022	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	100 %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

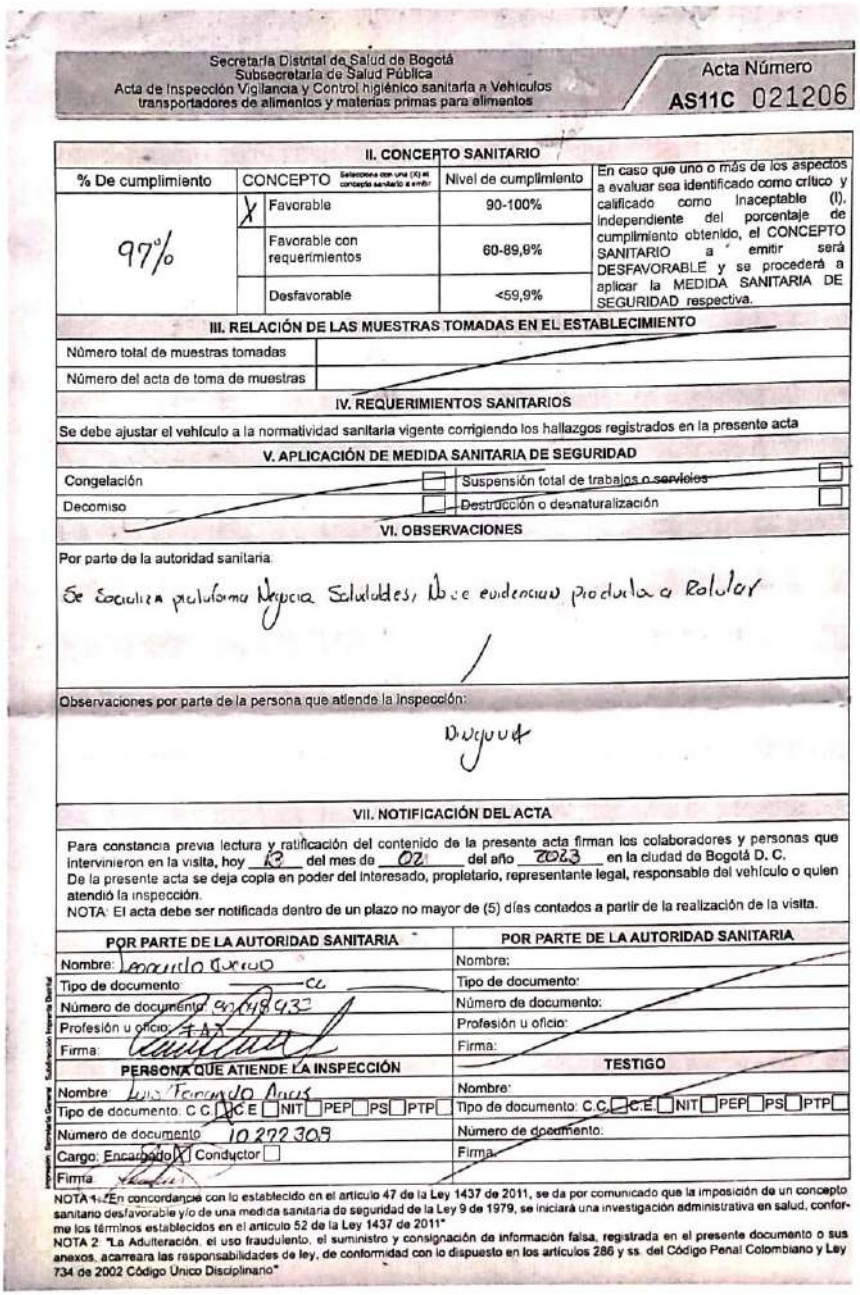
Programación [X]	Solicitud del interesado Número de radicado: [ ]	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: [ ]
Solicitud oficial Número de radicado: [ ]	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]

Otro: [ ] Especifique:

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

Impreso Secretaría General Subdirección Imprenta Distrital

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica



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

Acta Número
AS11C 021206

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
97%	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 vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación		Suspensión total de trabajos o servicios	
Decomiso		Destrucción o desnaturalización	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se Socializa plataforma Negocia Solidaridad, Base evidencias producto a Retular

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Dirección

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 13 del mes de 02 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: Leonardo Duran	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 80148432	Número de documento:
Profesión u oficio: [illegible]	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Luis Fernando Arias	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: 10222309	Número de documento:
Cargo: Encargado X Conductor ☐	Firma:
Firma:	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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



RTD LTDA
SERVICIOS INTEGRALES

CERTIFICACIÓN

Participo en el curso para manipulador de alimentos
Buenas practicas de manufactura

Intensidad Horaria 10 Horas

Nombre Luis Fernando
Apellido Arias Florez
C.C. 10292308
Fecha Exp 14-Feb-2023
Fecha Venc 14-Feb-2024

Tatiana Lancheros M / Ingeniera Capacitador

Carrera 80d No. 79 - 83 Of 205 Torre 9
Cels 300 843 1686 / 312 589 7929

CERTIFICADO MEDICO CON ENFASIS EN PIEL Y VIAS RESPIRATORIAS PARA MANIPULAR ALIMENTOS Y BEBIDAS

Dra. Gloria Esmeralda Rincón Izquierdo
Medica General
C.C 52.355.057 RM. 1938/2006
CL 2 BIS No. 72-11 BOGOTA D.C.
Cel. 3125695386

Fecha: 14 de Febrero de 2023

Nombre: Luis Fernando Arias Florez
No. Identificación: 10 292.308
Ocupación: Manipulador de Alimentos
Examen: TALLA: 160 cmPESO: 67 kgTA: 120/82 mm/hgFC: 66 xFR: 18 xSO2: 93%
Observaciones: NINGUNA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE AL EXAMEN FISICO CON ENFASIS EN PIEL Y VIAS RESPIRATORIAS, NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA Y PUEDE MANIPULAR ALIMENTOS.

7 **PACIENTE CON APTITUD PARA MANIPULAR CUALQUIER TIPO DE ALIMENTO.**
__ **PACIENTE SIN APTITUD PARA MANIPULAR CUALQUIER TIPO DE ALIMENTO.**

Recomendaciones: valoración odontológica y desparasitación anual, uso estricto de tapabocas, gorra o malla y uniforme; corte, cuidado de uñas y usar emolientes en manos (vaselina, glicerina pura, aceite mineral o de almendras y/o acetato de aluminio).

Gloria Rincón Izquierdo
Médica Esp. Salud Ocupacional
R.M. 1938/2006
I.S.O 7857/2013

FIRMA Y SELLO MEDICO

- **Proveedores lácteos**



Establecimiento		Transporte		Manipulador	
Fecha de concepto	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**
07/09/2022	07/09/2023	19/01/2023	19/01/2024	14/02/2023	14/02/2024

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

Acta Número: AS04E 707220

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

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

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

Razón social: NO APLICA

Nombre del establecimiento: QUESOS Y YOGURT AD

NIT: 74081252 -DV: 5 — Sede: AK 80 2 51 BG 33 IC 142

Dirección: AK 80 2 51 BG 33 IC 142

Ubicación: CORABASTOS

Localidad: KENNEDY — UPZ: CORABASTOS

Barrio: CORABASTOS — Teléfonos 3124344004

Correo electrónico para notificación: JADIEQ83@HOTMAIL.COM

Nombre propietario: JAIRO ANTONIO DIAZ RODRIGUEZ

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

Nombre representante legal: NO APLICA

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

Dirección de notificación: AK 80 2 51 BG 17 IC 17

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

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: EXPENDIOS NUTRITAS

Tipo de establecimiento: SALCHIPAPERIA

Número de trabajadores: 02 — Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	21 05 2021	Favorable	[ ]		82,75 %
		Favorable con requerimientos	[X]		
		Desfavorable	[ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

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

Versión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número AS04E 707220

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y construcción (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2 X	1	0	C
1.2 Condiciones de pisos paredes y drenajes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75 X	0	Se evidencian algunos baldosas [illegible] C
1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5 X	0,75	0	C
1.4 Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	3	1,5 X	0	Uso inadecuado de los sanitarios [illegible] de residuos en baño. No cuentan con lavamanos de accionamiento no manual

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

Acta Número AS04E 707220

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 Áreas de exhibición y venta (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2,75	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.)	6 X	3	0	Estantería metálica con algunas entrepaños deteriorados soporte de bolsas y silla con desprendimiento de pintura. C
2.2 Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	6 X	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud aparente. (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6 X	3	0	C
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	C
3.3 Prácticas higiénicas y dotación (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4 , Artículo 35	6 X	3	0	

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

Acta Número AS04E 707220

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 Capacitación en manipulación higiénica de alimentos (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	5 X	2,5 X	0	Presenta plan de capacitación sin embargo no hay adherencia en algunos empleados. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Suministro y calidad de agua potable (Decreto 561 de 1984, Artículo 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5 X	0	Cuenta con suministro de agua sin embargo no cuenta con tanque de almacenamiento. C
4.2 Residuos líquidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2,5 X	1,25	0	C
4.3 Residuos sólidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25 X	0	- algunos recipientes de residuos sin bolsa - area de almacenamiento de residuos sin señalizar C
4.4 Control integral de plagas (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8 X		0	C
4.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	3 X	0	- Areas de difícil acceso con acumulación de polvo, rincones y partes altas - Area de utensilios de aseo sin

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

Acta Número AS04E 707220

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4 X	2	0	Presenta plan de saneamiento pero no se implementa en su totalidad C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19,25	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de almacenamiento (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8 X	4	0	Presenta area para productos de cambio sin embargo no esta señalizada C
5.2 Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 4.	9 X	4,5	0	T 3,7°C crema de leche NA C
5.3 Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.)	8 X	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6. REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 Requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Artículo 73. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 parágrafo 2. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005;)	5 X	2,5	0	C

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

Acta Número
AS04E 707220

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI .OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

[illegible] de vigilancia de la salud ambiental, acuerdo 634/15 [illegible] decreto 539/13 [illegible] 50/14 [illegible] Alcalde [illegible] Alcaldía [illegible] de vigilancia [illegible] 1355 de 2009.
Se actualiza datos del establecimiento.

Por parte del establecimiento:

Ninguna

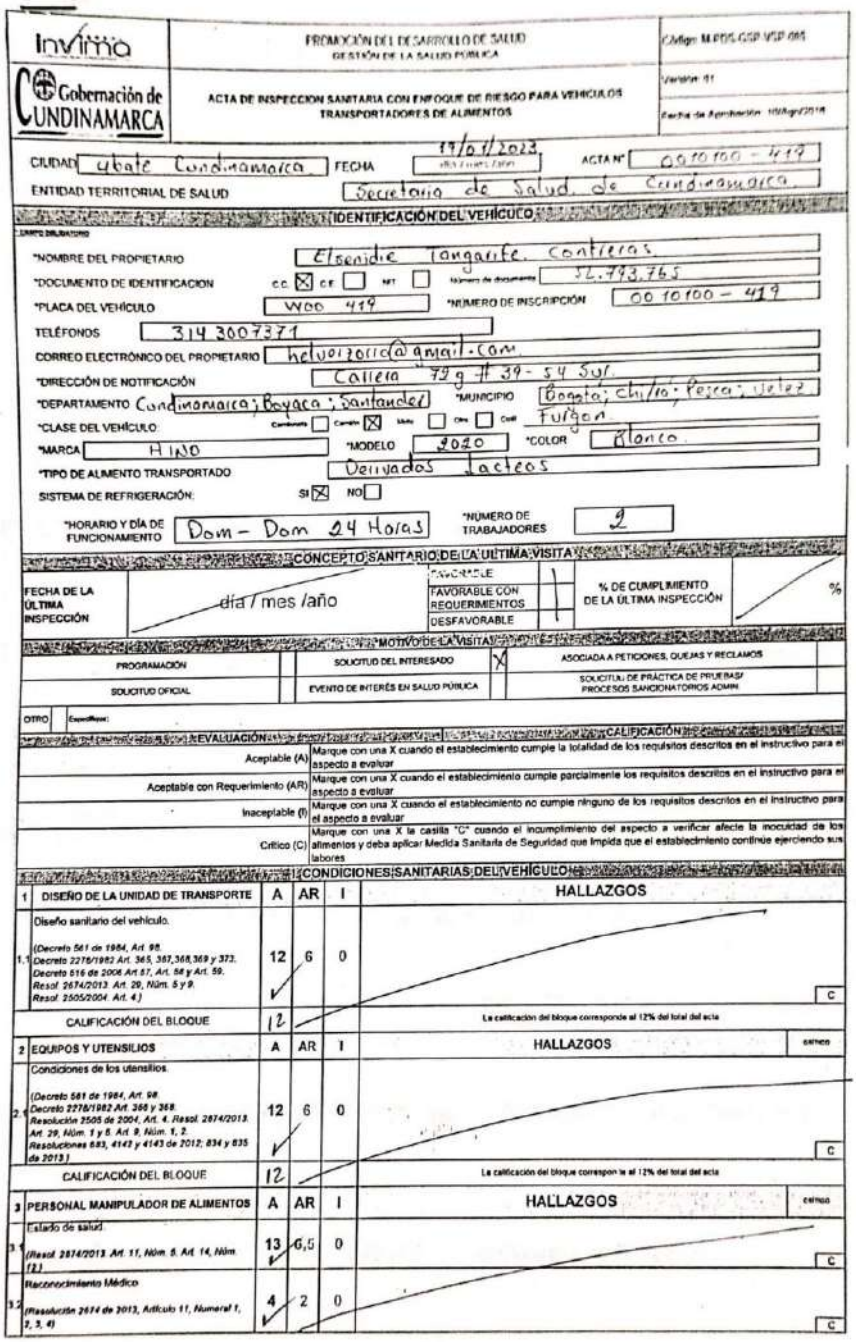
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 04 del mes de 09 del año 2022 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: [illegible]	Nombre: [illegible]
Tipo de documento: cédula	Tipo de documento: cédula
Número de documento: [illegible]	Número de documento: [illegible]
Profesión u oficio: [illegible]	Profesión u oficio: [illegible]
Firma: [illegible]	Firma: [illegible]
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: [illegible]	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: 7408175	Número de documento:
Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☒	Firma:
Firma:	

Promoción, Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro u ocultación de información falsa, registrada en el presente [illegible]



Invima | PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD — GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA | Código: M.PDS.GSP.VSP.005 | Versión: 01 | Fecha de Aprobación: 10/Ago/2018

Gobernación de CUNDINAMARCA

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

CIUDAD: Ubate Cundinamarca | FECHA: 19/01/2023 | ACTA N°: 00 10100 - 419

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud de Cundinamarca

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

DATO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Elsenidie Tangarife Contreras

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] | Número de documento: 52.793.765

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

TELÉFONOS: 314 3007371

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: helvoiz0112@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 79 g # 39 - 54 Sur

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

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

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

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Derivados lacteos

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Dom - Dom 24 Horas | *NUMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	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 PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	

OTRO: | Especifique:

EVALUACIÓN — **CALIFICACIÓN**

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple 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

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehiculo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 64 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	criterio
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, 4143 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	C	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

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

3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 34. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	36			La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS (C: cumple)
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	15			La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS (C: cumple)
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984 Art. 56, 57, 58, 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30 Parágrafo 1 y 2.)	20		0	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Estudiantes con una nota (X) el concepto favorable o sanitario	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100 %	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

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

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

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

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


Manipulador de Alimentos
Sanealimentos
Resolución 2674 de 2013


Sanealimentos
Nombre: Juan Camilo Uriza
C.C. No.: 1073709286
Fecha: 14/02/23
318 707 3013
sanealimentos@gmail.com
Profesional



SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS
NIT: 900157744
LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión: 15/02/2023 11:30:47
Fecha: 14/02/2023 14:12:08

Doc: 1073709286 Nombre : JUAN CAMILO URIZA ZAPATA Edad: 26 Años Sexo: M
Entidad: PARTICULAR 18

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

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

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

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



SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono: 4087000, 4072406

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación CC 1073709286 Nombre JUAN CAMILO URIZA ZAPATA Edad: 26 Años
Entidad PARTICULAR 18 - PARTICULAR 18 Fecha 15/02/2023 08:33:00

DE ACUERDO CON LA EVALUACION PARACLINICA REALIZADA Y/O SOLICITADA POR LA EMPRESA O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE, A LA PARTE DERMATOLOGICA Y AL SISTEMA RESPIRATORIO (TRACTO ALTO), SE CONCLUYE LO SIGUIENTE:

FROTIS FARINGEO: NORMAL
KOH DE UÑAS: NEGATIVO

OPINION:

EL TRABAJADOR EN MENCION NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

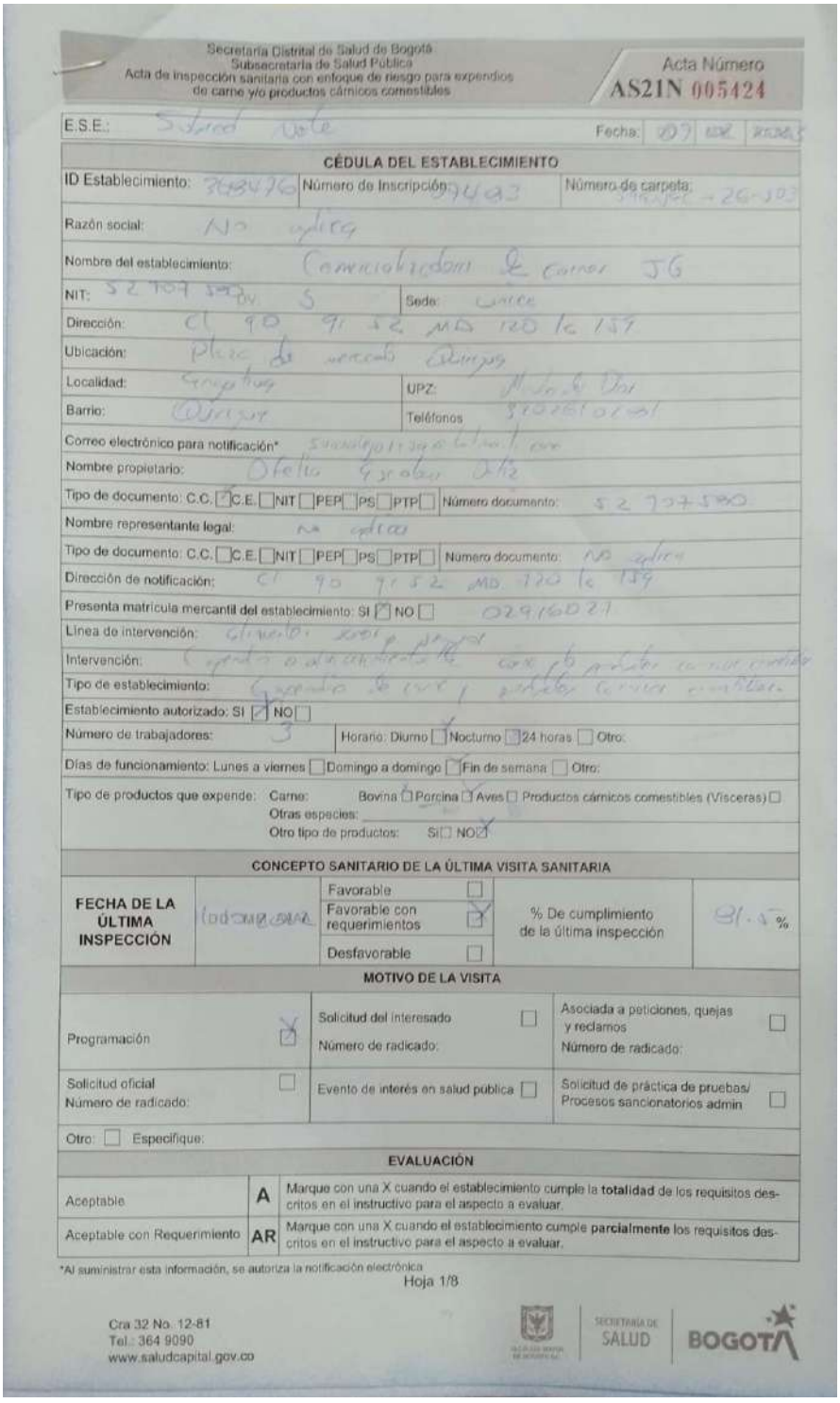
Vladimir A. Vega R.
Especialista Salud Ocupacional y Riesgos Laborales
Resolución 5614 / 2018

VLADIMIR ALBERTO VEGA RODRIGUEZ
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

- **Proveedor carnes**



Establecimiento		Transporte		Manipulador	
Fecha de concepto	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**
07/02/2023	07/02/2024	19/7/2022	19/7/2023	17/06/2022	17/06/2023



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

Acta Número AS21N 005424

E.S.E.: Salud Vote Fecha:

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: Número de Inscripción: Número de carpeta:

Razón social: No aplica

Nombre del establecimiento: Comercializadora Carnes JG

NIT: Sede:

Dirección: Cl 90 91 52 MD 120 Lc 157

Ubicación: Plaza de mercado Estrada

Localidad: UPZ:

Barrio: Teléfonos

Correo electrónico para notificación*

Nombre propietario:

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

Nombre representante legal: No aplica

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

Dirección de notificación:

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI NO

Línea de intervención:

Intervención:

Tipo de establecimiento:

Establecimiento autorizado: SI NO

Número de trabajadores: Horario: Diurno Nocturno 24 horas Otro:

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

Tipo de productos que expende: Carne: Bovina Porcina Aves Productos cárnicos comestibles (Vísceras)
Otras especies:
Otro tipo de productos: SI NO

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		Favorable		% De cumplimiento de la última inspección	%
		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

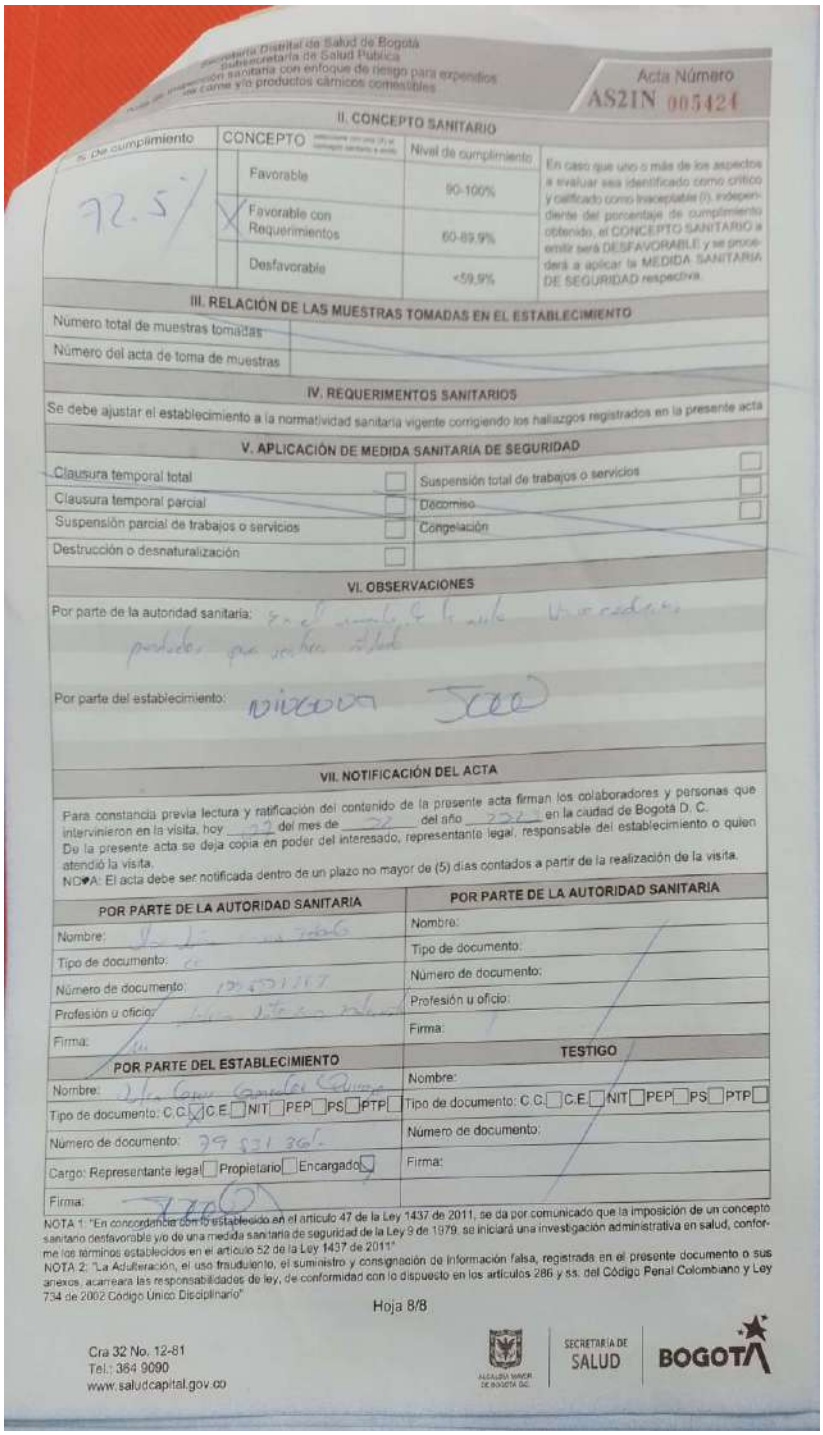
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/8

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ



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

Acta Número AS2IN 005424

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	
72.5%	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X Favorable con Requerimientos	60-89.9%	
	Desfavorable	<59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 22 del mes de 22 del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento:	Tipo de documento:
Número de documento:	Número de documento:
Profesión u oficio:	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐	Firma:
Firma:	

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

Hoja 8/8

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

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

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

Acta Número **AS22N 000079**

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

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

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

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

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

Localidad: ENGATIVA

UPZ: Minuto de Dios — Barrio: Quirigua

Nombre del propietario del vehículo: Nestor Porfirio Gonzalez Quiroga

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

Correo electrónico para notificación*: damian2993@hotmail.com

Dirección de Notificación: CL 90 91-52 Lc 163 — Teléfono: 3125561249

Nombre del propietario del producto: Nestor Porfirio Gonzalez Quiroga

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

Correo electrónico para notificación*: damian2993@hotmail.com

Dirección de Notificación: CL 90 91-52 Lc 163 — Teléfono: 3125561249

Línea de intervención: ALIMENTOS CARNICOS Y SECRETOS

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

Clase de vehículo: CAMIONETA — Tipo de carrocería: FURGON

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

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

Sistema de frío: SI [X] NO [ ]

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

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

Tipo de producto que transporta: Pollo [ ] Cerdo [ ] Bovino [ ] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [X]

Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN					
DD 18 MM ABRIL AAAA 2021	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	%
	Favorable con requerimientos [ ]		
	Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/5

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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

Acta Número **AS22N 000079**

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se inspecciona vehículo sin carga, no se anexa formato de verificación de bodegaje de alimentos

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 19 del mes de junio del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Juan Carlos Ramos Bada	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1192	Número de documento:
Profesión u oficio: Profesional en Salud Ocupacional	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Nestor Porfirio Gaitan Chacon	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: 79	Número de documento:
Cargo: Encargado X Conductor ☐	Firma:
Firma:	

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

Hoja 5/5

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ



CALIDAD EN ALIMENTOS

CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

Certifico a : Nº 73695

JOSE ANTONIO ANGULO

Identificado con c.c. : 11.847.158

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

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

Vence: 17 JUN 2023

France Cendales Ladino
Nit. 52982828-8
Ingeniera de Alimentos

Firma Capacitador Autorizado
E-mail. ingyuri2001@yahoo.es
Telefono: 2 99 03 88 - 496 1691 Cel: 316 5 53 25 93

Escaneado con CamScanner

- **Proveedores de abarrotes y fruver**

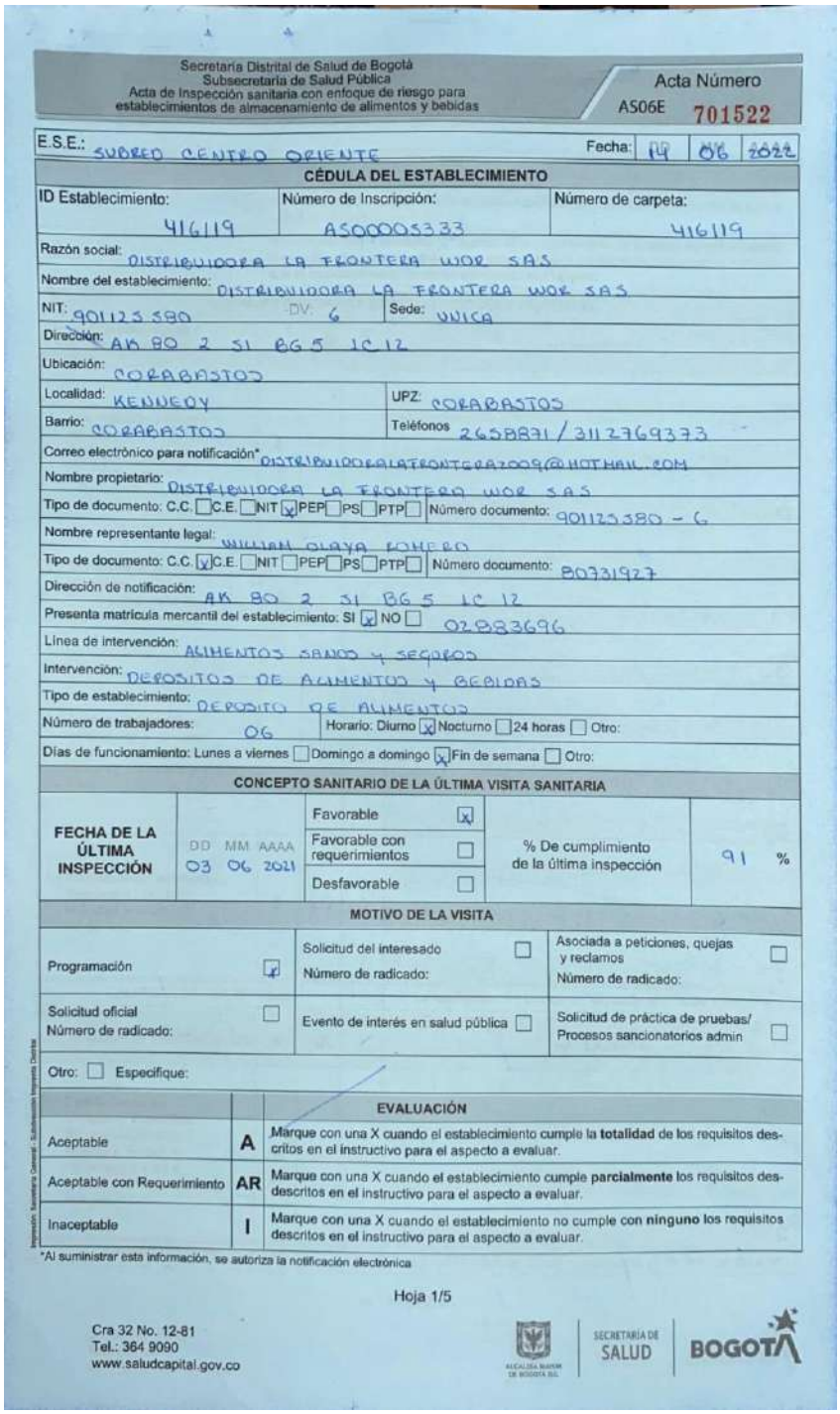


- La Frontera

Establecimiento		Transporte		Manipulador	
Fecha de concepto	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**	**Fecha de concepto**	**Fecha de terminación del mismo**
14/06/2022	14/06/2023	19/04/2023	19/04/2024	14/04/2023	14/04/2024

- D1

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



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número AS06E 701522

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

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 416119	Número de Inscripción: AS00005333	Número de carpeta: 416119

Razón social: DISTRIBUIDORA LA FRONTERA WOR SAS
Nombre del establecimiento: DISTRIBUIDORA LA FRONTERA WOR SAS
NIT: 901125380 DV: 6 Sede: UNICA
Dirección: AK 80 2 51 BG 5 LC 12
Ubicación: CORABASTOS
Localidad: KENNEDY UPZ: CORABASTOS
Barrio: CORABASTOS Teléfonos 2658871 / 3112769373
Correo electrónico para notificación*: DISTRIBUIDORALAFRONTERA2009@HOTMAIL.COM
Nombre propietario: DISTRIBUIDORA LA FRONTERA WOR SAS
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 901125380 - 6
Nombre representante legal: WILLIAM OLAYA ROMERO
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 80731927
Dirección de notificación: AK 80 2 51 BG 5 LC 12
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 02883696
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
Intervención: DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE ALIMENTOS
Número de trabajadores: 06 Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	03 06 2021	Favorable	☒		91 %
		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:		

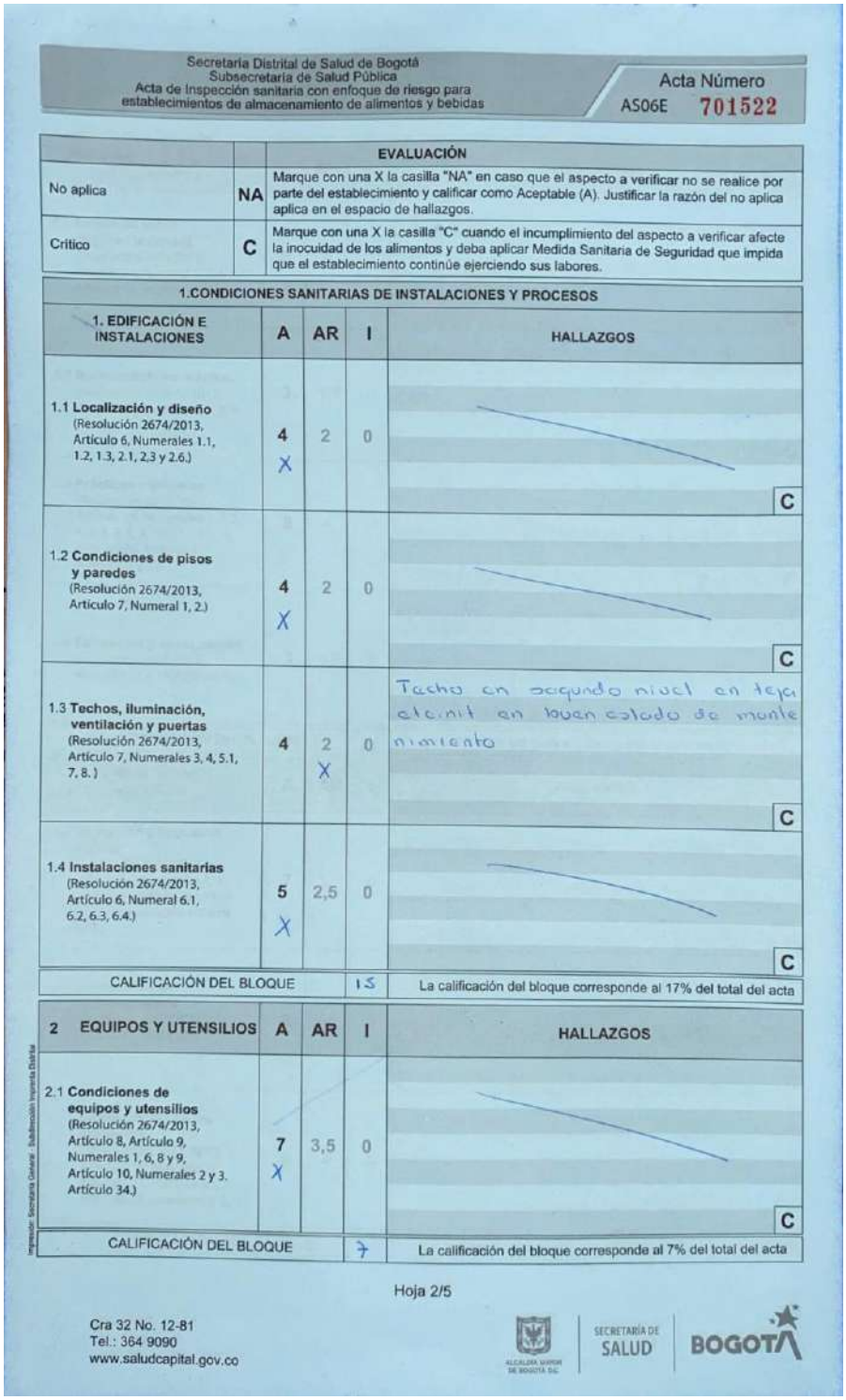
		EVALUACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/5

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

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



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número AS06E 701522

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

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

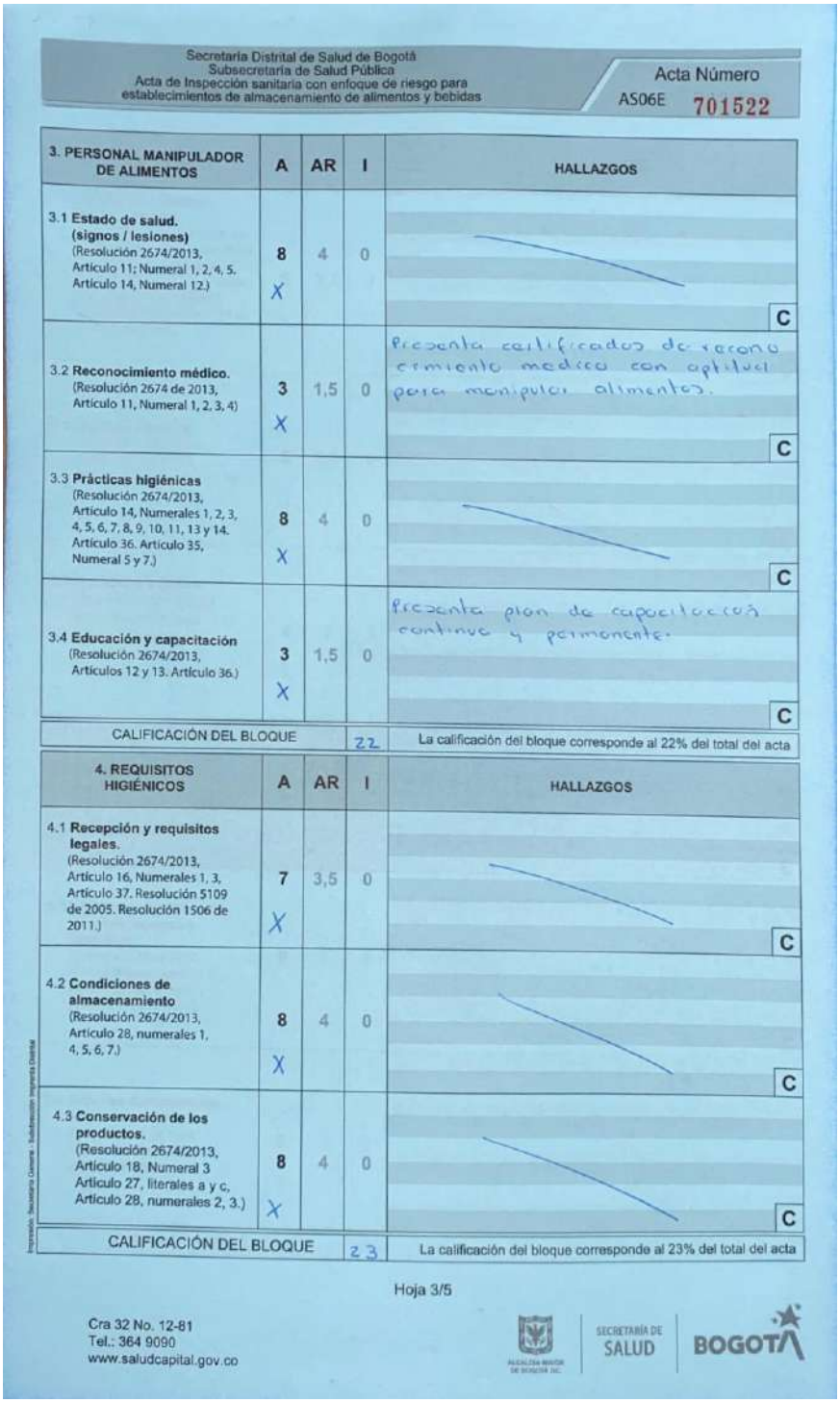
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)	4 X	2	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4 X	2	0	C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4	2 X	0	Techo en segundo nivel en teja eternit en buen estado de mantenimiento C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	7 X	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

Hoja 2/5

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número AS06E 701522

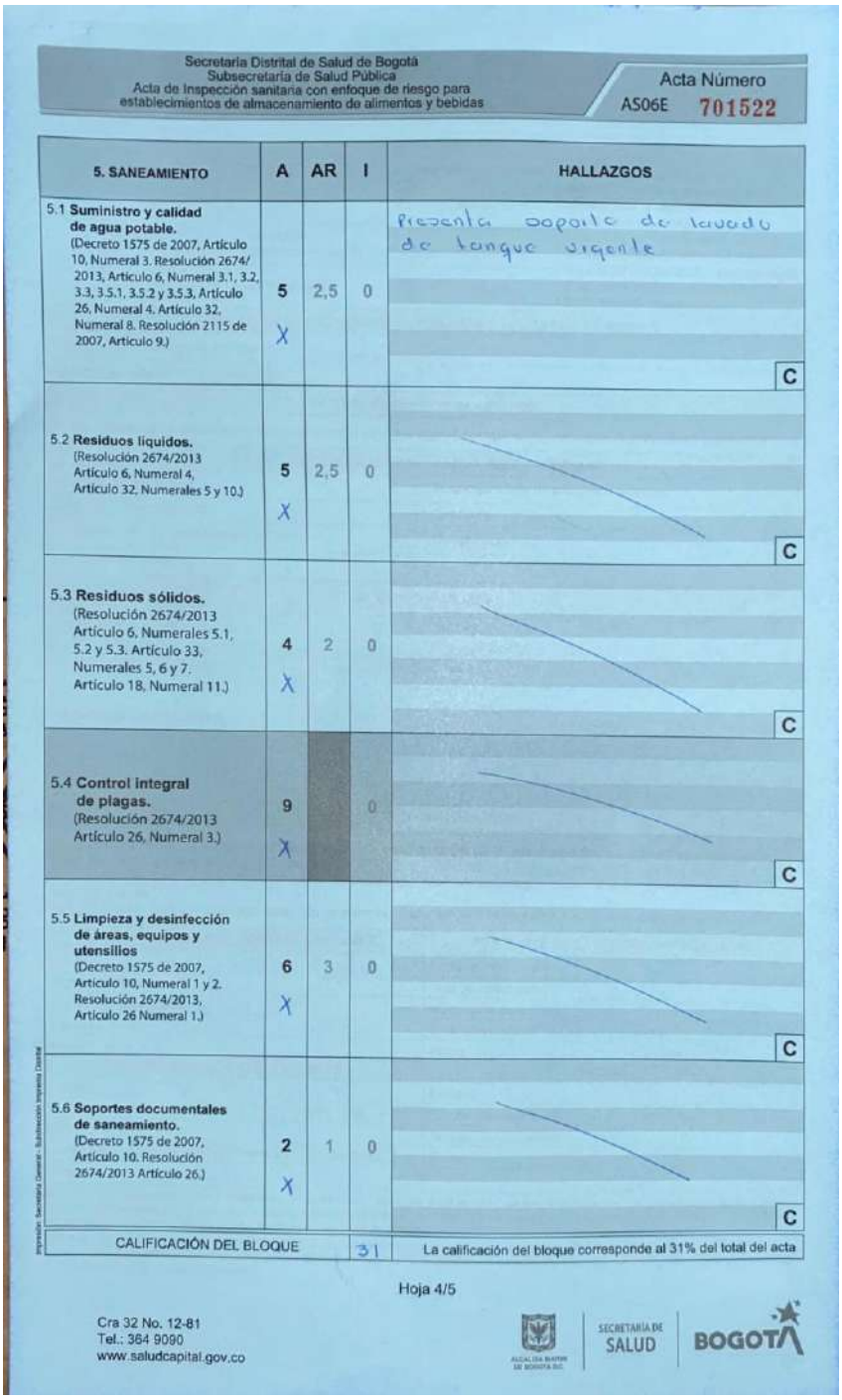
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8 X	4	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	Presenta calificados de reconocimiento medico con aptitud para manipular alimentos. C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8 X	4	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 X	1,5	0	Presenta plan de capacitacion continua y permanente. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8 X	4	0	C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 X	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Hoja 3/5

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número AS06E 701522

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5 X	2,5	0	Presenta soporte de lavado de tanque vigente C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 X	2,5	0	C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4 X	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6 X	3	0	C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Hoja 4/5

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número AS06E 701522

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
98	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	Ninguna
Número del acta de toma de muestras	NO aplica

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa: Hallazgos de la intervención, Infografía de vigilancia de la salud ambiental, Importancia de continuar con medidas de bioseguridad, acuerdo 539 de 2014, se anexa acta de inspección vigilancia ley 1355 de 2009

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de 06 del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Alix Yaneth Charán López	Nombre: Yolanda Forero / Jeniffer Carrillo Herrera
Tipo de documento: cedula	Tipo de documento: Cedula / cedula
Número de documento: 52133 317	Número de documento: 39650714 / 1031937772
Profesión u oficio: Ingeniera Alimentos	Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos / Ingeniera de Alimentos
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: William Ohya Romero	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: 80731927	Número de documento:
Cargo: Representante legal [X] 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"

Hoja 5/5

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número AS11N 027259

E.S.E.: Subred Norte — Fecha: 19 / 04 / 2023

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 55443	Número de Inscripción: 31673	Número de carpeta:

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

Dirección donde se realiza la inspección: CL 94C 57 40

Localidad: Bosa Unidos

UPZ: Apoles — Barrio: Rionegro

Nombre del propietario del vehículo: Asociación de padres vivamos san

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 830123253

Correo electrónico para notificación*: asopadresvivamos@hotmail.com

Dirección de Notificación: KR 77I 70B 94 SUR — Teléfono: 3173716049

Nombre del propietario del producto: Sebastian Rico Hurtado

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 1054090972

Correo electrónico para notificación*: No Tiene

Dirección de Notificación: KR 77I 70B 94 SUR — Teléfono: 3173716049

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Clase de vehículo: Camion — Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 1994 — Marca: Ford — Placa: CBL590

Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒

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

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

Tipo de productos que transporta: granos, cereales, cafe, confiteria

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA: 30 03 2021	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	93.5 %

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: ☐ Especifique:

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/4

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 de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número AS11N 027259

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	(12)	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	(12)	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	(13)	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	(0)	No soporta reconocimiento médico aptitudinal para manipular alimentos. C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(13)	6,5	0	C

Hoja 2/4

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 de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número AS11N 027259

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	(3)	0	No garantiza continuidad y permanencia en plan de capacitación. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	(15)	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. 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	C
5.2 Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	(5)	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Hoja 3/4

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 de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número **AS11N 027259**

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. 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: Vehículo sin carga al momento de la inspección, por lo tanto no se realiza verificación de rotulado

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

NINGUNA.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 19 del mes de 04 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: Mayan Jovyannis Ramirez Torres	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1022446395	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnólogo en saneamiento ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Sebastian Rico Hurtado	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: 1054090972	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor X	Firma:
Firma: Sebastian Rico	

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"

Hoja 4/4

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

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

Powered by CamS



FUMPLAG

MILTON JOSE PERILLA BERNAL
Ingeniero Industrial Alimentos
Resolución # 2674 de 2013 Art. 24
Tarjeta Profesional Nº 25229194252CND

CERTIFICA QUE:

EDWIN KAMILO MORALES

C.C. 1.012.380.545

ASISTIO AL PROGRAMA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

FECHA: 14 DE ABRIL DE 2023

VENCE: 14 DE ABRIL DE 2024

fumplag@gmail.com
www.fumplag.com
9 24 6831
· 322 604 1860 · 320 278 1734

100904

FUMPLAG
NIT - 79109337-4

PROGRAMA MANIPULACION DE ALIMENTOS

NIT. 79109337 - 4

REPRESENTANTE: MILTON JOSÉ PERILLA BERNAL CEDULA: 79.109.337

DIRECCIÓN: CALLE 36 SUR No 78 P - 70 MAIL: FUMPLAG@GMAIL.COM TEL.: 320.278.1734

PROFESIÓN DEL CAPACITADOR: ING. INDUSTRIAL DE ALIMENTOS RESOLUCIÓN No 2674 de 2013 Art.24

TARJETA PROFESIONAL: No 25229194252CND

INFORMACION DEL CURSO BASADO EN LA RESOLUCION 2674 DEL AÑO 2013 ART. 12

ESTABLECIMIENTO: OFICINA FUMPLAG

DIRECCIÓN: CALLE 36 SUR # 78 P - 70 BARRIO: HOGARES COLOMBIANOS

LOCALIDAD: KENNEDY HORA: DE 1:00 PM A 6:00 AM FECHA: 14 ABRIL 2023

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

No	TEMA DE CAPACITACION	HORAS	ABRIL	ABRIL
01	INDUCCION MARCO LEGAL (LEY 9 DE 1979, REOLUCION 2674 DE 2013, RESOLUCION 0719 DE 2015, RESOLUCION 0519 DE 2005, RESOLUCION 2115 DE 2007, DECRETO 1500 DE 2007 PLAN DE SAEAMIENTO	05	01	
02	B.P.M CONTAMINACIONS, CONSERVACION DE ALIMENTOS MICROORGANISMOS, ETAS, EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, COVID -19	05		14
TOTAL	METODOLOGIA: CHARLAS FOLLETOS, TRABAJOS DE INVESTIGACION EN GRUPO, EVALUACION FINAL CALIFICACION DE (1 A 5) CAPACITACION VIRTUAL	10		

No	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	# DOCUMENTO	CALIF.	FIRMA
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				

Cll 36 sur No 78p-70
3202781734 - 3226041860
fumplag@gmail.com
www.fumplag.com

Ing. Industrial de Alimentos
INGENIERO P.

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

Acta Número **AS05C 001726**

E.S.E.: Subred SUR OCCIDENTE Fecha: 06 03 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: Nuevo	Número de Inscripción: No tiene	Número de carpeta:
Razón social: Kobi Colombia SAS		
Nombre del establecimiento: Tienda D1 Manzana Rita		
NIT: 900216162 DV 1	Sede: manzana rita	
Dirección: D6 3 Bis C 03		
Ubicación: No aplica		
Localidad: Kennedy	UPZ: Corabastos	
Barrio: Manzana Rita	Teléfonos 8269800	
Correo electrónico para notificación* Plantad.Yunc+Gokobi-Group.com		
Nombre propietario: Kobi Colombia SAS		
Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☑ PEP☐ PS☐ PTP☐	Número documento: 900216962 -1	
Nombre representante legal: Fernando Gonzalez Smotzi		
Tipo de documento: C.C.☑ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐	Número documento: 9751101	
Dirección de notificación: D6 3 Bis C 03		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI☑ NO☐ 02305180		
Línea de intervención: Alimentos Seguros y Seguros		
Intervención: Supermercado Intermedio		
Tipo de establecimiento: Supermercado Intermedio		
Número de trabajadores: 12	Horario: Diurno☐ Nocturno☐ 24 horas☐ Otro: 8 cuatro - cinco	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes☐ Domingo a domingo☑ Fin de semana☐ Otro:		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA	Favorable ☐ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	%

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☑ Número de radicado: 31565	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.

Suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/7

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

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

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

Acta Número **AS05C 001726**

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

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.) Artículo 33, Numeral 8.)	2 X	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1 X	0	Se evidencia piso de toda el area de exhibición con desprendimiento de pintura y perdida de la continuidad. C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1 X	0	Se evidencia acumulacion de polvo y suciedad en el techo. C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3 X	1,5	0	C
1.5 **Distribución y áreas** (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2	1 X	0	Se evidencia que las diferentes area del establecimiento no se encuentran distribuidas adecuadamente y debidamente separadas. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	8			La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Hoja 2/7

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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

Acta Número **AS05C 001726**

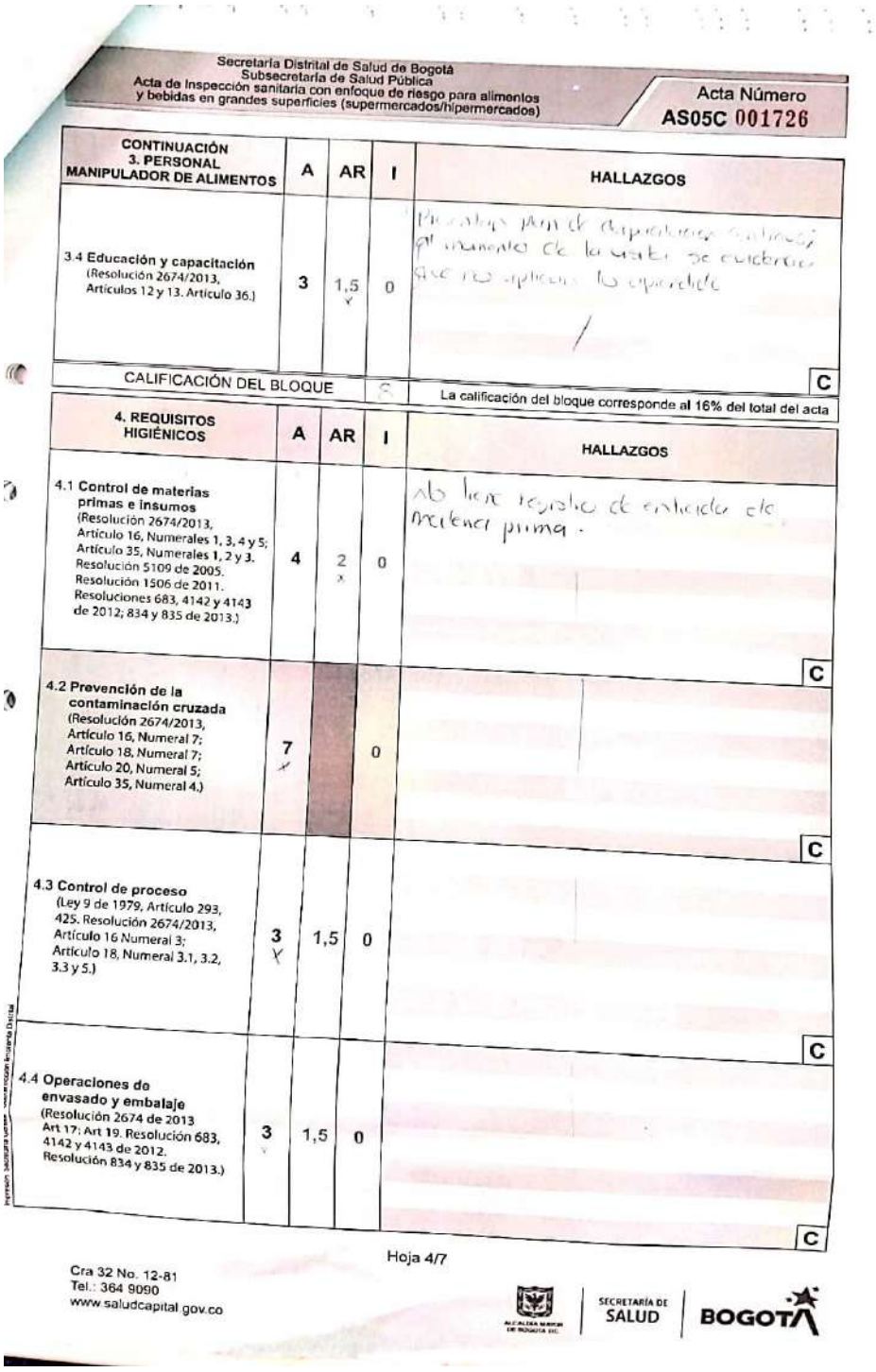
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	3	1,5	0	C
2.2 **Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios** (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3	1,5	0	C
2.3 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	5	2,5	0	No tiene reconocimiento medico, fecha 2021-02-02. En manipulación de alimentos sobrepasa la fecha. C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	No tiene reconocimiento medico, fecha 2021-02-02. En manipulación de alimentos sobrepasa la fecha C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	6	3	0	Se evidencia personal manipulador de alimentos sin cofia. C

Hoja 3/7

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ



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

Acta Número AS05C 001726

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5 X	0	Programa plan de capacitaciones sanitarias, el incumplimiento de la norma se evidencia que no aplican lo aprendido / C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Control de materias primas e insumos (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	4	2 X	0	No lleva registro de entrada de materia prima. C
4.2 Prevención de la contaminación cruzada (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	7 X		0	C
4.3 Control de proceso (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3 X	1,5	0	C
4.4 Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3 X	1,5	0	C

Hoja 4/7

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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

Acta Número AS05C 001726

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 **Procedencia y requisitos legales** (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	4 Y	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	4 Y	2	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2 Y	1	0	C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2 Y	1	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 *Artículo 26, Numeral 3.)*	7 Y		0	C

Hoja 5/7

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

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

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

Acta Número AS05C 001726

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	2 X	0	Se evidencia deficiente aseo debajo de los estibas de bodegas y de áreas de exhibición. los registros no son compatibles con lo evidenciado C
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5 X	0	Se evidencia deficiente aseo debajo de los estibas de bodegas y de áreas de exhibición. los registros no son compatibles con lo evidenciado. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 Condiciones generales de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	5	2,5 X	0	No tiene separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales. C
6.2 Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	10 X	5	0	C
6.3 Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	5	2,5 ✓	0	No tiene separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Impresión: Secretaría Distrital de Salud - Subdirección Imprenta Distrital

Hoja 6/7

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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

Acta Número
AS05C 001726

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: [illegible] medidas preventivas [illegible] el presente. Se [illegible] Decreto 1686/2012 e inscripción en [illegible] www.saludcapital.gov.co

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 04 del mes de [illegible] del año 2017 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: [illegible]	Nombre: [illegible]
Tipo de documento: C.C	Tipo de documento:
Número de documento: [illegible]	Número de documento: [illegible]
Profesión u oficio: Ingeniero (a) [illegible]	Profesión u oficio: [illegible]
Firma:	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre:	Nombre: [illegible]
Tipo de documento:	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:	Número de documento: [illegible]
Profesión u oficio:	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☑
Firma:	Firma: [illegible]

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

Hoja 7/7

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

- Proveedor panadería:



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

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

Acta Número AS02C 105714

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

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 467263	Número de Inscripción: AS00068529	Número de carpeta: 467263
Razón social: No Aplica		
Nombre del establecimiento: PANADERIA Y PASTELERIA EL TIBEN		
NIT: 80021444 DV 8	Sede: Unica	
Dirección: Cl 650 Sur 79B 21 Lc 101		
Ubicación: No Aplica		
Localidad: Bosa	UPZ: Bosa Central	
Barrio: J. Mendez de Usaquen	Teléfonos 3134254639	
Correo electrónico para notificación* No tiene		
Nombre propietario: Carlos Alberto Avila		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 80021444	
Nombre representante legal: No Aplica		
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: No Aplica	
Dirección de notificación: Cl 650 Sur 79B 21 Lc 101		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 02242557		
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: CAFETERIAS, PANADERIAS, FRUTERIAS		
Tipo de establecimiento: PANADERIA		
Número de trabajadores: 3	Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro: 6:30am-10:00pm	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	13 05 2021	Favorable [X]		% De cumplimiento de la última inspección	90 %
		Favorable con requerimientos [ ]			
		Desfavorable [ ]			

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/6

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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

Acta Número AS02C 1057144

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

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

Hoja 2/6

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

Acta Número AS02C 105714

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

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Decreto 561 de 1984. Art 89 Resolución 2674/2013, Artículo 16. Numerales 1, 3, 4 y 5. Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3 Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012. 834 y 835 de 2013)	5	X 2,5	0	no presenta soporte documental de proveedor fariches C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X 9		0	C
4.3 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425 Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5)	7	X 3,5	0	presenta planilla de control de temperatura refrigeracion sin diligenciar C
4.4 **Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6 Artículo 33, Numeral 9.)	4	X 2	0	se observa falta de organizacion de productos en estibas primer piso, no cuenta con area demarcada para cambios NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Hoja 4/6

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

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

Acta Número AS02C 105-1-[illegible]

5 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4 Artículo 32, Numeral 8 Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	X 3,5	0	Se evidencia programa de abastecimiento de agua potable no implementado C
5.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X 4	2	0	C
5.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3 Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7 Artículo 18, Numeral 11.)	X 4	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 9		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 5.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	X 3,5	0	Se observa presencia de suciedad en pisos en general primer y segundo piso y en mesones hacia segundo piso area de preparación. Se observa presencia de suciedad en parrilla area de preparación y area de almacenamiento C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X 1	0	Se evidencia plan de saneamiento no implementado en programas de limpieza y desinfección y abastecimiento de agua potable. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Hoja 5/6

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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

Acta Número AS02C 105 [illegible]

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	
69%	[ ] Favorable	.90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
	[X] Favorable con requerimientos	60-89,9%	
	[ ] Desfavorable	<59,9%	

III.RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	[ ]	Suspension total de trabajos o servicios	[ ]
Clausura temporal parcial	[ ]	Decomiso	[ ]
Suspensión parcial de trabajos o servicios	[ ]	Congelación	[ ]
Destrucción o desnaturalización	[ ]		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria Se fortalecen medidas preventivas covid-19 a una persona. Se socializa acuerdo 634 de 2015 (Lacena vegetal mixta)

Por parte del establecimiento

ninguna.

Carlos Alberto Avila 80021444

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 09 del mes de diciembre del año 2022 en la ciudad de Bogotá D C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita
NOTA El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre Camilo Londoño Mendoza	Nombre
Tipo de documento CC	Tipo de documento
Número de documento 80767680	Número de documento
Profesión u oficio Tecnologo Saneamiento A.	Profesión u oficio
Firma	Firma
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre CARLOS ALBERTO AVILA	Nombre
Tipo de documento CC [X] CE [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento CC [ ] CE [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento 80021444	Número de documento
Cargo Representante legal [ ] Propietario [X] Encargado [ ]	Firma
Firma Carlos Alberto Avila	

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"

Hoja 6/6

Cra 32 No 12-61
Tel 364 9090
www saludcapital gov co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ


FUMIGACIONES Y CONCEPTOS SANITARIOS E&T
CARNÉ MANIPULADOR DE ALIMENTOS
NOMBF
CARLOS ALBERTO AVILA
CEDULA:
80.021.444
VENCE:
08 DE FEBRERO 2024
Fumigaciones y Conceptos Sanitarios E&T - Nit. 5921696-2
ESTE CARNÉ ACREDITA AL PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (Resolución 2674 de 2013 Cap III Art 12 y 13)
FUMIGACIONES
NIT. 5-921-896-2
E&T
RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJ
PROFESIONAL EN ADIMINISTRACIÓN
CAPACITADOR
Telefono de Contacto: 313 370 7528

FUMIGACIONES Y CONCEPTOS SANITARIOS E&T

FUMIGACIONES Y CONCEPTOS SANITARIO E&T

NIT: 5921896-2

CERTIFICA QUE:

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

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

Atentamente,

Rafael Alberto Orjuela
Profesional en Administración Ambiental
CAPACITADOR

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

FUMIGACIONES Y CONCEPTOS SANITARIOS E&T

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

PERSONA NATURAL PANADERIA Y PASTELERIA EL TIBET

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

OBJETIVO

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

ALCANCE

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

METODOLOGIA

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

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

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

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

FUMIGACIONES Y CONCEPTOS SANITARIOS E&T

PLAN DE CAPACITACIÓN

METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA

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

Autoriza.

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

RAFAEL ALBERTO ORJUELA
Administrador Ambiental
Capacitador

FUMIGACIONES Y CONCEPTOS SANITARIOS E&T

CERTIFICACION DE ASISTENCIA A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36

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

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

FECHA 08 de Febrero de 2023

Autorizado

RAFAEL ALBERTO ORJUELA
Administrador Ambiental
Capacitador

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

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Solicitar documentos de inspección sanitaria a los proveedores de alimentos.	Nutricionista Coordinadora	A partir de la fecha

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para mayo de 2023

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Disneyla Diaz	Coordinadora	Comunidad de cuidado gratitud	
Juliana Castro	Nutricionista	Comunidad de cuidado gratitud	

Elaboró: Juliana Castro

Powered by CamScanner