



FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

NIT. 901142353-2

FUSAGASUGA – CUNDINAMARCA

TEL. 3212292837

EMAIL: sanjosecomunidadcuidado@gmail.com

**Plan de trabajo de observaciones dejadas en visita de inspección sanitaria
para establecimientos de preparación de alimentos**

Darling Paola Bello Acosta

Nutricionista Dietista

Comunidad de cuidado San José

Fusagasugá, Chinauta (Cundinamarca)

Junio del 2024



Plan de trabajo de observaciones dejadas en visita de inspección sanitaria para establecimientos de preparación de alimentos

En cumplimiento del anexo técnico nutrición y salubridad servicio comunidad de cuidado numeral 4.1 Concepto sanitario del servicio de alimentación – Acta Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, “En caso de que durante la prestación del servicio, el porcentaje de cumplimiento del concepto sanitario del centro sea inferior al 100% de cumplimiento, el asociado debe efectuar un plan de trabajo en respuesta a los hallazgos establecidos por la autoridad sanitaria en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo en el plazo establecido por el ente sanitario”. Se establece el plan de trabajo debido al que el porcentaje de cumplimiento de la inspección fue del 93% en el cual ente evaluador evidencia los siguientes:

1. Condiciones sanitarias de instalaciones y proceso.

1.1 Condiciones de pisos y paredes: se evidencia pisos y paredes en material limpio, sin embargo, no se observa la unión redondeada en el área de almacenamiento de cuartos fríos, se evidencia sin paredes totalmente cubiertas.

4. Requisitos Higiénicos

4.1 Control de materias primas e insumos: se evidencia control de ingreso de materia prima, sin embargo, no se evidencia en su totalidad el concepto sanitario de los proveedores.

5. Saneamiento

5.1 Suministro y calidad de agua potable: Se suministra agua potable, sin embargo, no se evidencia registros de control de (pH, cloro)



Acorde a los hallazgos relacionados anteriormente encontrados en la visita realizada por la Secretaría de Salud de Fusagasugá se instauró un plan de mejora con cronograma de la siguiente manera:

PLAN DE MEJORA

ACTIVIDADES	MES JUNIO 2024
CONSTRUCCION DE AMPLIACION DE ESPACIO DESPENSA FRUVER Y CUARTOS FRIOS	19- 30 DE JUNIO
ANEXAR DOCUMENTOS CON CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DE PROVEEDORES	19
ANEXAR FORMATO DIARIO DE CONTROL DE CLORO Y PH	1- 30 DE JUNIO

Para darle subsanación a los numerales:

1.Condiciones sanitarias de instalaciones y proceso.

1.1 Condiciones de pisos y paredes.

Se continuará en la construcción y adecuación del espacio destinado para el área de Fruver y cuarto frio, esta última al día de hoy 30 de junio ya cuenta en el área de cuarto frio con: paredes terminadas, techo / cielo razo, medias cañas, piso en material de fácil lavado y desinfección, además a la fecha ya se encuentran instalados los equipos de frio en el lugar.

El destinada para Fruver aún se encuentra en progreso la realización de la obra, esta cuenta con techo / cielo razo piso y paredes terminadas.

A nivel general está pendiente la terminación de adecuación del lugar, así como la instalación de ventanas y puerta principal del espacio.

Nota: para verificación de los hallazgos se adjunta acta de la visita por parte de la secretaria de Salud de Fusagasugá en las evidencias.

4. Requisitos Higiénicos

4.1 Control de materias primas e insumos.

Se solicitó el concepto sanitario de los proveedores, el cual se adjunta en las evidencias



FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

NIT. 901142353-2

FUSAGASUGA – CUNDINAMARCA

TEL. 3212292837

EMAIL: sanjosecomunidadcuidado@gmail.com

5. saneamiento

5.1 Suministro y calidad de agua potable:

Como parte de control y suministro de agua, para garantizar la potabilidad de la misma, diariamente se realizan pruebas de cloro y pH al agua suministrada, lo cual se ha venido registrando desde inicios del mes de junio en el FORMATO REGISTRO DIARIO DE PARAMETROS FISICOQUIMICOS DEL AGUA POTABLE. El cual se anexa en las evidencias.

ELABORÓ:

DARLING PAOLA BELLO ACOSTA

NUTRICIONISTA CC SAN JOSÉ

APROBÓ:

YENNIFER TATIANA MURCIA BOLIVAR

COORDINADOR CC SAN JOSÉ



FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

NIT. 901142353-2

FUSAGASUGA – CUNDINAMARCA

TEL. 3212292837

EMAIL: sanjosecomunidadcuidado@gmail.com

Evidencias del cumplimiento de lo solicitado

1. Construcción de ampliación de Fruver y cuarto frío.





FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

NIT. 901142353-2

FUSAGASUGA – CUNDINAMARCA

TEL. 3212292837

EMAIL: sanjosecomunidadcuidado@gmail.com

- 2. Acta de la visita por parte de Secretaría de Salud de Fusagasugá**
- 3. Concepto sanitario de los proveedores.**
- 4. Formato registro diario de parámetros fisicoquímicos del agua potable**

CIUDAD Fusagasugá FECHA 19/06/2023 ACTA N°

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☒ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐
 Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cual

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD SECRETARIA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO
*** CAMPO OBLIGATORIO**

RAZÓN SOCIAL Fundación Obras de Misericordia con ánimo lucrativo S.A.S.

*CÉDULA / NIT 901142353-2 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 252909011423532

*NOMBRE COMERCIAL Hogar San José

*DIRECCIÓN Km 69 vía Bogotá - Girardot MATRÍCULA MERCANTIL 03331112

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Fusagasugá

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☒ Casería ☐ UPZ ☐
 Otro ☐ Cuál Chiricó

TELÉFONOS 316 786 5940 FAX

CORREO ELECTRÓNICO soniascomunidadcundinamarca@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Fundación Obras de Misericordia con ánimo lucrativo S.A.S.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 901142353-2

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Dña. Lina María Rodríguez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento 33930060

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Km 69 vía Bogotá - Girardot

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Fusagasugá

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-V 6AM - 6PM *NÚMERO DE TRABAJADORES 6

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>19/06/2023</u>	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>87.5 %</u>
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☒		
		DESFAVORABLE			

***MOTIVO DE LA VISITA**

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

OTRO

Especifique:

EVALUACIÓN

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

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	Se evidencian pisos y paredes con material ludo con embargo en la unión rodeada por una alfombrilla de goma amarilla se evidencian en paredes tablas de madera.

In ima		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS			 ALCALDIA DE FUSAGASUGÁ Secretaría de Salud
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	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	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	2,5	0	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7	3,5	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. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

in ima		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS			 ALCALDIA DE FUSAGASUGÁ Secretaría de Salud
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	(2,5)	0	se evidencia control de ingreso de materia prima, sin embargo no se evidencia en su totalidad el concepto sanitario de los proveedores
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9		0	
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	3,5	0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				22,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	(3,5)	0	Se suministra agua potable, sin embargo no se evidencia registros de control de calidad del agua (cph, cbro)
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	2	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3,5	0	

Soportes documentales de saneamiento.

5.6

(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)

2

1

0

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

29.5

La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

C

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (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. 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:

Ninguna

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACION 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 16 del mes de 06 del año 2024 en la Ciudad de Bogotá.

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

FIRMA: Ana Sofia Ochoa	FIRMA:
NOMBRE: Ana Sofia Ochoa	NOMBRE:
CÉDULA: 26354152	CÉDULA:
CARGO: Jefe Alimento	CARGO:
INSTITUCIÓN: S.S. M.F.	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: Darling Paola Beltrán Acosta	FIRMA:
NOMBRE: Darling Paola Beltrán Acosta	NOMBRE:
CÉDULA: 4045924929	CÉDULA:
CARGO: Nutricionista	CARGO:

NOMBRE DEL PROVEEDOR	PRODUCTOS O ALIMENTOS QUE SUMINISTRA	CONCEPTO SANITARIO ESTABLECIMIENTO				CERTIFICADO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS					CERTIFICADOS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS		
		Concepto	Numero de actas	Fecha de registro	Fecha de Vencimiento	Concepto	Placas del vehículo	Número de acta	Fecha de registro	Fecha de Vencimiento	Nombre del manipulador de alimentos	Carné de manipulación Fecha de registro	Certificado de aptitud para manipular alimentos Fecha de registro
Surtitodo Distribuciones la Bodeguita de Andrés	Abarrotes, frutas, verduras, tubérculos, lácteos, huevos, panadería y productos cárnicos	Favorable con un cumplimiento del 97%	Acta No. 4.0039	12/02/2024	12/02/2025	Favorable cumplimiento del 100 %	TGT 403	Acta No. 25743	14/11/2023	14/11/2024	Gabriel Esteban Cuadrado	30/05/2024	30/05/2024



EDUPSICA
Educación, Salud, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria
NIT 1.072.494.267-1
ING. Jhonatan Mosquera
Autorizado por la Secretaría de Salud de Cundinamarca

En cumplimiento con la resolución 2674 de 2013 hace constar que

GABRIEL ESTEBAN CUADRADO TALAIGUA
C.C. 1066719928

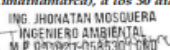
Cumplió satisfactoriamente los requisitos correspondientes al Curso de capacitación en

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Intensidad horaria 10 horas

Cronograma de capacitación:

UNIDAD 1 Terminología básica. Legislación vigente. Introducción a la manipulación de alimentos. Requisitos para ser manipulador de alimentos. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Gestión de la documentación. Clasificación y contaminación de los alimentos.	UNIDAD 2 Microorganismos, enfermedades transmitidas por alimentos. Clasificación de los microorganismos. Forma de transporte de los microorganismos. Enfermedades transmitidas a través de los alimentos. Clasificación de enfermedades. Fuentes de enfermedades.	UNIDAD 3 Planes de saneamiento básico: programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento de agua. Buenas prácticas de manufactura. Control de los alimentos. HACCP.	UNIDAD 4 Inocuidad de los alimentos. Transporte de los alimentos. Almacenamiento de los alimentos. Acondicionamiento para el procesamiento. Elaboración o procesamiento de los alimentos. Almacenamiento, distribución y venta de alimentos. Retroalimentación y evaluación de conocimientos adquiridos.
--	--	--	--

Dado en Fusagasugá (Cundinamarca), a los 30 días del mes Mayo de 2024



ING. JHONATAN MOSQUERA
INGENIERO AMBIENTAL
M.P. 091021-0585301 CND

ING. JHONATAN MOSQUERA
MP: 091021-0585301 CND

Libro de Registro N° 04 Folio N° 20

CERTIFICADO VALIDO POR 1 AÑO

Carrera 1 A 15 a 31 los Robles (Fusagasugá, Cundinamarca) Calle 6 N 3 - 85 B, el progreso (Silvania, Cundinamarca) Celular: 319 428 8687



EDUPSICA
NIT 1.072.494.267-1

Educación, Salud, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: GABRIEL ESTEBAN CUADRADO TALAIGUA
CEDULA DE CIUDADANIA: 1066719928
DESDE: 30/05/2024 HASTA: 30/05/2025



ING. JHONATAN MOSQUERA
INGENIERO AMBIENTAL
M.P. 091021-0585301 CND

ING. JHONATAN MOSQUERA
MP: 091021-0585301 CND

CAPACITADOR

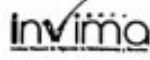
AUTORIZADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA
CARRERA 1 A 15 A 31 LOS ROBLES (FUSAGASUGA, CUNDI)
CALLE 6 N 3 - 85 B, EL PROGRESO (SILVANIA, CUNDI)
TEL: 3194288687

PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA		Código: M PDS GSP VSP 085
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	
	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016	
CIUDAD: <u>SILVANIA</u>	FECHA: <u>14-11-2023</u>	ACTA N°: <u>25743</u>
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: <u>SECRETARÍA DE SALUD DE CUNDINAMARCA</u>		
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO		
*NOMBRE DEL PROPIETARIO: <u>Oscar Frey Diaz Gomez</u>		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC ☒ CE ☐ NIT ☐ Número de documento: <u>94403215</u>		
*PLACA DEL VEHÍCULO: <u>TGI 403</u> *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: _____		
TELÉFONOS: <u>3133859395</u>		
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: <u>nr</u>		
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: <u>Chinaulta km 66</u>		
*DEPARTAMENTO: <u>Cundinamarca</u> *MUNICIPIO: <u>Eusagasy 8</u>		
*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☒ Camión ☐ Moto ☐ Otro ☐ Cylil ☐ <u>Furgon</u>		
*MARCA: <u>FOTON</u> *MODELO: <u>2043</u> *COLOR: <u>GRIS</u>		
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: <u>Alimentos secos no perece de otros</u>		
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☐ NO ☒		
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: <u>5AM-10PM Lun-sab</u> *NÚMERO DE TRABAJADORES: <u>2</u>		
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA		
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: _____	FAVORABLE FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: _____ %
*MOTIVO DE LA VISITA		
PROGRAMACIÓN: _____	SOLICITUD DEL INTERESADO: ☒	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS: _____
SOLICITUD OFICIAL: _____	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA: ☐	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN: _____
OTRO: _____ Especifique: _____		
EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Acceptable (A) Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.		
Acceptable con Requerimiento (AR) Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.		
Inacceptable (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
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12 La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A AR I	HALLAZGOS
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12 La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A AR I	HALLAZGOS
Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	☒ 13 6,5 0	
Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	☒ 4 2 0	

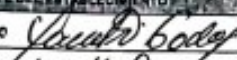
GOBIERNO DE CUNDINAMARCA		PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA		Código: M-PDS-GSP-VSP-085	
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS				Versión: 01	
				Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016	
3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículos 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 35, Numeral 3 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:		38		La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta	
4	4.1 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013, Art. 20, Num. 4 y 5)	15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE:		15		La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
6	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	Condiciones de conservación del producto (Decreto 2275-082, Art. 388, 392, 373; Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99; Resolución 2674/2013, Art. 20, Num. 6, 7, 8, Art. 33, Párrafo 1 y 2)	20		0	C
6.2	Empaque, Rotulado y vida útil (Decreto 561 de 1984, Art. 73; Decreto 5409 de 2005; Resolución 2674/2013, Art. 19, Numeral 2, Art. 26, Num. 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: Seleccionar con una X el concepto que mejor describe el cumplimiento	NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.	
100%	FAVORABLE	90-100%			
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%			
	DESFAVORABLE	< 59.9%			
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO					
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:					
Valido x 10 Meses					
Por parte del establecimiento:					
VII. NOTIFICACION 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 14 de mes de Noviembre del 2016 en la Ciudad de SILVANIA.					
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 corridos a partir de la realización de la visita.					
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZARON LA VISITA					
FIRMA	FIRMA				
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON OROZCO	NOMBRE:				
CÉDULA: 11.375.954	CÉDULA:				
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO:				
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGA	INSTITUCIÓN:				
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO					
FIRMA	FIRMA				
NOMBRE:	NOMBRE:				
CÉDULA:	CÉDULA:				

Census 7 Mile S-W Post 7 State Centre
 7000 S. 7th Avenue, Suite 100, Aurora, CO 80016
 303.733.1111
 Lewis & Clark County, OR 97131-1272
 Lewis & Clark County, OR 97131-1272
 Clatsop County, OR 97131-1272

Invima		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			 ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ Municipio de Fusagasugá	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)	3	1,5	0		C
1.5	Áreas de exhibición y venta. (Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3, 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2.)	2	1	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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 Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3, Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Art. 31 Numeral 1, 2, 3.)	6	3	0		C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 8, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 8 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. (Resoluciones 583, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	6	3	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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 aparente, (signos/síntomas). (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6	3	0	Se prioriza Plan de acciones preventivas y correctivas del personal manipulador	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.)	3	1,5	0		C
3.3	Prácticas higiénicas y dotación. (Resolución 2674 de 2013 Art. 14 Numeral 1, 2.4, 6, 8, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 6.)	6	3	0		C
3.4	Especialización en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)	5	2,5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta		

		ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			 ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ Secretaría de Salud
4	SAANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 881 de 1984, Art. 82; Decreto 1878 de 2007, Artículo 10; Resolución 2874/2013, Artículo 6, Numeral 3; Resolución 2118 de 2007, Artículo 8.)	5	2,5	0	
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2874/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2,5	1,25	0	
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2874/2013 Artículo 6, Numeral 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25	0	
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2874/2013 Artículo 28, Numeral 3.)	8			
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2874/2013 Artículo 8 Numeral 6.5, Artículo 28 Numeral 1.)	6	3	0	<p>Soposar registros de procedimientos "flomillas"</p>
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1878 de 2007, Artículo 10; Resolución 2874/2013 Artículo 26.)	4	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del ente			
5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2874 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 21 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	4	0	
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 283, 425; Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361; Decreto 881 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103; Resolución 2874 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	9	4,5	1	
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2874 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	8	4	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del ente			

Carretera 7 Km. 8-19 Páez - Banco Centro
 www.almacenamientoycomercializacion.gov.co
 secretariadesalud@almacenamientoycomercializacion.gov.co
 Línea Gratuita Nacional 80000-12700
 Código Postal 25221

Invima		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			 ALCALDIA DE PASAQUINA Municipio de Pasaquina	
6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	6.1 Procedencia y requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Art. 73, Decreto 1686 de 2012 Art. 46, 47, 49, 50, Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2, Art. 37, Resolución 5102 de 2005,)	5	2,5	U		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta				
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Basado en una escala (0 a 100) de cumplimiento	NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (II), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.		
94%	FAVORABLE	90-100%				
	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. NOTIFICACION DEL ACTA						
Para constancia previa lectura y verificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 12 del mes de FEBRERO del año 2014 en la Ciudad de PASAQUINA						
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien asistió la visita.						
NOTA: El acta debe ser notificado 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						
FIRMA:				FIRMA:		
NOMBRE:	Carlos A. Escobar H.			NOMBRE:		
CÉDULA:	82395398			CÉDULA:		
CARGO:	Ger. Area Salud			CARGO:		
INSTITUCIÓN:	S.S.H			INSTITUCIÓN:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO						
FIRMA:				FIRMA:		
NOMBRE:	Yoneth Faride Godoy			NOMBRE:		
CÉDULA:	29678280			CÉDULA:		
CARGO:	Representante Legal			CARGO:		

