OBLIGACIÓN 9

EVIDENCIA 9.1.

COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO O CONTRATO: 7455
FECHA: 29 /02/ 2024

Fundación instituto tecnológico del sur									
Hogar Nazareth Chinauta									
Proyecto 7770 convenio 7455									
CUADRO CONTROL DE PROVEEDORES									
	Establecimiento			**Transporte**			**Carnet manipulación**		
Proveedor	**Acta**	**Fecha de expedición**	**Fecha de vencimiento**	**Acta**	**Fecha de concepto**	**Fecha terminación**	**Nombre del manipulador de alimentos**	**Fecha de expedición y vencimiento de BPM**	**Fecha de expedición y vencimiento de certificado medico**
Supermercado el Triunfo	53562	17/07/2023	17/07/202	703	06/09/2023	06/09/202	JOHAN SEBASTIAN VERDUGO	21/07/2023-21/07/2024	19/07/2023-19/06/2024
	92% FAVORABLE		4	FAVOR ABLE 91.5%		4			
Distribuidora de carnes RUC	8277	12/07/2023	12/07/202	528	04/07/2023	04/07/202	ROBINSON VERDUGO	25/04/2023-25/04/2024	25/04/2023-25/04/2024
	FAVOR A BLE-95%		4	FAVOR ABLE-94.5%		4			

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboro	29/02/2024	Andrés Cangrejo	Técnico de alimentos	
Reviso	29/02/2024	Mónica Salgado	Nutricionista	
Aprobó	29/02/2024	Rubiela Giraldo	Coordinadora	

B.P.M
Higiene Integral

Nit. 52.860.903 – 4
Autorizada mediante resolución 472 de 2015

EXPEDIDO: 25-04-2023 VENCE: 25-04-2024

ROBINSON VERDUGO CRUZ
C.C 1.033.723.054

No. X4061



ASISTIO A CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS CON UNA CONTINUIDAD DE 10 HORAS SEGÚN RESOLUCION 2674 DE 2013

PBX 8014408 - CEL.: 313 392 90 00-310 805 31 56
E-mail: higieneintegral@hotmail.com

B.P.M
Higiene Integral

Nit. 52.860.903 – 4
Autorizada mediante resolución 472 de 2015

EXPEDIDO: 25-04-2023 VENCE: 25-04-2024

ROBINSON VERDUGO CRUZ
C.C 1.033.723.054

No. X4061



ASISTIO A CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS CON UNA CONTINUIDAD DE 10 HORAS SEGÚN DECRETO 1500 DE 2007

PBX 8014408 - CEL.: 313 392 90 00-310 805 31 56
E-mail: higieneintegral@hotmail.com

Powered by CamScanner

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 000528

E.S.E.: Subred Integrada de Servicios de Salud Norte — Fecha: 04 | 01 | 2023

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 61336	Número de Inscripción: T6M972	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: Barrios Unidos

UPZ: Los Andes — Barrio: Rionegro

Nombre del propietario del vehículo: Ferdimel Ortigoza Ramirez

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] N [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] — Número: 934722127

Correo electrónico para notificación*: marlenirodriguez1053@gmail.com

Dirección de Notificación: Kr 80c 8c 45 — Teléfono: 3114718274

Nombre del propietario del producto: Ferdimel Ortigoza Ramirez

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] — Número: 934722127

Correo electrónico para notificación*: marlenirodriguez1053@gmail.com

Dirección de Notificación: Kr 80c 8c 45 — Teléfono: 3114718274

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

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

Clase de vehículo: Camión — Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2010 — Marca: Chevrolet — Placa: T6M972

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

Sistema de frío: SI [X] NO [ ]

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

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

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

Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	18 07 2022	Favorable [X]		% De cumplimiento de la última inspección	94,50 %
		Favorable con requerimientos [ ]			
		Desfavorable [ ]			

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

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

Powered by CamScanner

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Diseño sanitario del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11	5,5 X	0	Falta leyenda: "Transporte de carne o productos cárnicos" C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5,5	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de los equipos y utensilios** (Resolución 2505 de 2004, Artículo 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3,1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240 /2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2).	11 X	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	11 X	5,5	0	C

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

Powered by CamScanner

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

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11 X	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

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

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

Powered by CamScanner

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

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

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

Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	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.
94,5	X	Favorable	80-100%	
		Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se inspecciona vehículo: no se evidencia producto para verificación de rotulado.

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 04 del mes de 07 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: Karen Lizeth Reyes Sanchez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1020791308	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Ferdimel Ortigoza Ramirez	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: 93472107	Número de documento:
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐	Firma:
Firma: FERDIMEL ORTIGOZA	

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

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

Powered by CamScanner

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 AS21S 008277

E.S.E.: Subred Sur | Fecha: 12 | 07 | 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 321886	Número de Inscripción: 15382	Número de carpeta: 321886
Razón social: No aplica		
Nombre del establecimiento: Distracarnes San Carlos Sur		
NIT: 1033723054 DV: 1	Sede: Única	
Dirección: CL 53 SUR 19 20		
Ubicación: No aplica		
Localidad: Tunjuelito	UPZ: Tunjuelito	
Barrio: San Carlos	Teléfonos 3212180963 / 3142755213	
Correo electrónico para notificación* cruzrobinson645@gmail.com		
Nombre propietario: Robinson Vergara Cruz		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 1033723054	
Nombre representante legal: NO aplica		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: No aplica	
Dirección de notificación: CL 53 SUR 19 20		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 2054520		
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: Expendio Almacenamiento de Carne y/o Productos Cárnicos Comestibles		
Tipo de establecimiento: Expendio de carne y productos cárnicos comestibles		
Establecimiento autorizado: SI ☒ NO ☐		
Número de trabajadores: 3	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	12 DD 07 MM 2023 AAAA	Favorable ☐ Favorable con requerimientos ☒ Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	60	%

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1. EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Articulo 130: Numera les 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numera - les 1, 2, 10.)	2 X	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numera les 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numera les 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numera - les 4, 5, 11.2.)	2 X	1	0	C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numera - les 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2 X	1	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Articu lo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artícu - lo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3 X	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

Continuación 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Programa de Mantenimiento de Instalaciones** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1).	1	0,5	0 X	Carece del soporte escrito del programa de mantenimiento de instalaciones. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	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** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5 X	2,5	0	C
2.2 **Condiciones de los equipos de conservación** (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	6 X	3	0	C
2.3 **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0 X	Carece del soporte escrito del programa de mantenimiento de equipos y utensilios C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud (signos /lesiones)** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	6	3	0	C
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	Certificado medico emitido el 25-04-2023 C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3,11, 3.12, 3.14, 3.15. 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0	C
3.4 **Dotación personal** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.5 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	3	1,5 X	0	Plan de Capacitación Cuenta de Soportes de evaluaciones de cada sesión e identidad del Capacitador. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21,5		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción de materia prima** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6 X	3	0	C
4.2 **Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3 X	1,5	0	Cuenta con factura de compra. Sin embargo no cuenta con el programa de proveedores escrito. C
4.3 **Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005.Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Articulo 55: numeral 31)	3 X	1,5	0	No empaca - No etiqueta. NA C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.4 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32)	7 X		0	Temperaturas In-situ cumple con los rangos exigidos por la norma. C
4.5 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Articulo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			225	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)	6 X	3	0	Certificado de lavado de tanque de reserva emitido el: 25-04-2023 C
5.2 **Residuos líquidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2,4; Artículo 55: Numeral 20, 32)	3 X	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

Continuación 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.3 **Residuos Sólidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)	5 X	2,5	0	C
5.4 **Control Integral de plagas** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.).	6 X	3	0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12Resolución 3009/2010, Articulo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 33)	6 X	3	0	C
5.6 **Soportes documentales** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones del área de desposte o sección de desprese.** (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55: Numeral 32)	4 X	2	0	No despost NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

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 AS21S 008277

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
95	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. 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: (1) Se socializan los acuerdos: 634 de 2015 "aceite vegetal usado", 588 de 2015 "Información nutricional en carta y/o menu", 570 de 2014 "Campañas preventivas sobre el Consumo de alcohol industrial y artisa

Por parte del establecimiento: tica"; Explicando que no aplican para el establecimiento. (2) no se encuentran los productos relacionados en las alertas sanitarias: 061, 111, 132 de 2023, UVAS CHEVERES, Lacteos marca ANAPOLLA. (4) se otorga plazo para que cumpla con la Norma" ND: 4544.

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 12 del mes de Oct 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: Miner Alfredo Arevalo	Nombre:
Tipo de documento: C.C.	Tipo de documento:
Número de documento: 7631559	Número de documento:
Profesión u oficio: Medico Veterinario	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Robinson Verduco Cruz	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: 1033723054	Número de documento:
Cargo: Representante legal☐ Propietario☒ Encargado☐	Firma:
Firma: Robinson Verduco Cruz	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"

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

Powered by CamScanner

Número AS14S 248025	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD 07 MM AAAA 23 ACTA DE VISITA NÚMERO: AS215008277

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	Queso fresco Semi-graso Semiduro doble Crema	Arepa de maiz pelao	Pasto de ají
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSAL02I4203	PSA-001254-2017	NSA-0008279-2020
Marca:	Ricolacteos	Arepas M y M	Productos Caqueteños
Presentación y Contenido neto:	250g	500g	120g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C	—	C	—	C	—
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C	—	C	—	C	—
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C	—	C	—	C	—
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C	—	C	—	C	—
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C	—	C	—	C	—

Impresión: Secretaría General – Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

Número AS14S248025

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

FECHA: DD MM AAAA

ACTA DE VISITA NÚMERO: DS 215 00 82 17

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C	—	C	—	C	—
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C	—	C	—	C	—
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C	—	C	—	C	—
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C	—	C	—	C	—
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA	—	NA	—	NA	—
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C	—	NA	—	NA	—
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	C	—	C	—	C	—
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C	—	C	—	C	—
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español. la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA	—	NA	—	NA	—
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	NA	—	NA	—	NA	—
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C	—	C	—	C	—

Impresión Secretaría General – Subdirección Inspección, Vigilancia y Control

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

Powered by CamScanner

Número AS14S 248025	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA
		ACTA DE VISITA NÚMERO: DS-2[illegible]82[illegible]

REQUISITOS GENERALES						
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C	—	C	—	C	—
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C	—	C	—	C	—
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NR	—	NR	—	NR	—
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C	—	C	—	C	—
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C	—	C	—	C	—
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NR	—	NR	—	NR	—
Los productos verificados	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Abner Alfredo Arauna Dimé	Nombre: Robinson Verdugo Cruz
Tipo de documento: C.C.	Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 7631654	Número de documento: 1033723054
Profesión u oficio: Medico Veterinario Firma:	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☒ Encargado ☐ Firma: Robinson Verdugo Cruz

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Impresión: Secretaría General – Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

BPM

PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE

ALIMENTACIÓN SANA
Nit. 52.822.934-0

Certifica que: JOHAN SEBASTIAN VERDUGO Con cc: 1.033.811.601

Asistio

Responsable

10 JUNIO/26 JUNIO/21 JULIO 2023 VENCE: 21 JULIO 2024

Ing. Sandra Milena Ruiz

Cumpliendo con el Capitulo III Art. 12 Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resolucion 2674/2013
Decreto 1500/2007 / Decreto 1366/2020 Decreto 1686 / 2012

Dr. Alejandro Duarte Restrepo
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 19-07-2023

Nombre: Johan Sebastian Verdugo

Edad: _____ Sexo [X] M [ ] F D. Identidad: 1.033.811.601

ALIMENTACION SANA

R/.

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

Alejandro Duarte Restrepo
Medico General
CMS 2016-17052
C.C. 80875449 - T.M.S.N.C.

EXPEDIDO: Diecinueve de Julio 2.023

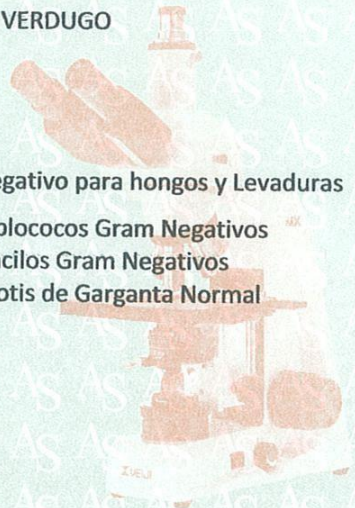
Carrera 81D No. 22C - 49 Cel.:314 415 0119 - Bogotá, D.C. - Colombia

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: JOHAN SEBASTIAN VERDUGO
C.C: 1.033.811.601
Fecha: 19/07/2023



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

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

TEMARIO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, Cumplir con las normas para disminuir los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la norma vigente.

METODOLOGIA

Aprendizaje Visual, Aprendizaje Auditiva, Análisis, evaluativo entre otros

DURACION

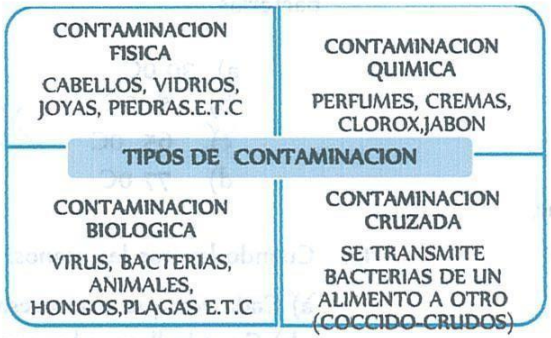
10 horas anuales
norma vigente dando cumplimiento al Capitulo III Artículos 12 y 13.

MODULO 1	FECHA	MODULO 2	FECHA	MODULO 3	FECHA
LEGISLACION VIGENTE **ALIMENTOS** Resolución 2674/2.013 **CARNICOS** Decreto 1500 – Resolución 240/242 **BEBIDAS** Decreto 1366 de 2.020 Decreto 1686 de 2.012	10 JUNIO 2.023	**TIPOS DE CONTAMINACION** FISICA QUIMICA BIOLOGICA CRUZADA O TRANSMITIDA	26 JUNIO 2.023	**PLAN DE SANEMIENTO BASICO** ¿Qué es?, importancia POES - ¿Qué es? Registros o planillas ¿para q se diligencian?	21 JULIO 2.023
LA IMPORTANCIA DE LA Limpieza y Desinfección	INTENCIDAD HORARIA	**METODOS DE CONSERVACION** Efecto de la temperatura Calor Frio Medio Ambiente	INTENCIDAD HORARIA	**TRANSPORTE DE ALIMETOS** Cuáles son las exigencias para transportar y evitar contaminar el producto	INTENCIDAD HORARIA
USO DE EPP (elementos de protección)		**CADENA DE FRIO** Refrigeración y congelación		**MICROORGANISMOS** Benéficos en la industria alimentaria Nocivos para la salud	
BPM (buenas prácticas de manufactura)	3 HORAS 30 MINUTOS	Responsabilidades del **MANIPULADOR DE ALIMETOS**	3 HORAS 30 MINUTOS	MANEJO DE AGUA POTABLE Importante contar con tanque de reserva	3 HORAS
ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)		CONTROL DE PLAGAS MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		CONTROL DE PREVENCION EN LA SALUD (COVID – OTROS)	

OBJETIVOS

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, Cumplir con las normas para disminuir los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la Resolución **2674/2013** – Alimentos y Decreto **1500/2007** - Cárnicos

TIPOS DE CONTAMINACION



BPM
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de **ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO.**

ETAS
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS



A través de la historia, el hombre se ha enfrentado al problema de sobrevivir en lucha constante, frente a epidemias, virus y bacterias. La alimentación adecuada es fundamental para la salud y la vida,
La pérdida de la salud y de la vida de muchos seres, se debe a la ingestión de alimentos contaminados, alterados o tóxicos.

MICROORGANISMOS



¿Qué es un microorganismo?: Son seres vivos, unicelulares de tamaño microscópico y se consideran algunos benéficos en la industria alimentaria y otros nocivos para la salud pública.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: TODAS LAS PERSONA

- Recibir formación en higiene alimentaria
- Uniformes, preferible de color claro completo, con gorro (recogido el cabello) tapabocas
- Someterse a exámenes médicos periódicamente.
- No usar maquillaje – No usar joyas

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Proporcionar los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección
- Proporcionar los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

- Establecer procedimientos sobre el control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo contra la presencia de plagas en el establecimiento

PROGRAMA DE MANEJOS DE RESIDUOS SOLIDOS

BOLSA BLANCA - BOLSA NEGRA – BOLSA VERDE

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos generados en el establecimiento
- Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios

MANEJO DE AGUA POTABLE

- Garantizar la permanencia de agua potable en el establecimiento.
- Garantizar la calidad del agua para consumo humano, a fin de evitar que se produzcan ETAS.
- Las normas de calidad están concebidas para proteger la salud humana

TEMPERATURA EN ALIMENTOS

- **CALOR:** Destruye las bacterias 77 0C
- **FRIO:** No se reproducen las bacterias - 18 0C a 5 0C
- **AMBIENTE:** Multiplica las bacterias

PLAN DE CAPACITACION 10 HORAS ANUELES. LA RETROALIMENTACION ES FUNDAMENTAL, A SER UN BUEN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ALIMENTACION SANA



EVALUACION # 1

1. Resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es el:
   a) 1018 de 2010
   b) 2674 de 2013
   c) 1550 de 2007
   d) Ninguna de las anteriores

2. El objetivo primordial de la capacitación en manipulación de alimentos es:
   a) Para obtener el carnet de manipulación de alimentos
   b) Para cumplir con el requisito que nos pide el inspector de higiene
   c) Para proteger la salud del consumidor
   d) Ninguna de las anteriores

3. BPM sigmifica:
   a) Buenas practicas de mantenimiento
   b) Buenas practicas de manufactura
   c) buenas practicas
   d) Todas las anteriores

¡ cumplale a la higiene!

4. ETA significa:
   a) Enfermedad transmitida por algo
   b) Enfermedad transmitida por alimentos
   c) Enfermedad no trasmitida
   d) Ninguna de las anteriores

5. De cuantas horas es la capacitacion en manejo higienico de alimentos
   a) 2 horas
   b) 6 horas
   c) 10 horas
   d) 8 horas

6. Proceso de Limpiar y Desinfectar
   a) Barrer aplicar agua y jabón, restregar, juagar y aplicar agua y clorox, secar y/o juagar
   b) Barrer aplicar agua, jabón y clorox, restregar, secar y/o juagar
   c) Barrer aplicar agua y clorox, restregar, juagar y aplicar agua y jabón, secar y/o Juagar
   d) Todas las anteriores

7. Manipulador de alimentos es la persona que:
   a) Transporta los alimentos
   b) Prepara los alimentos
   c) Empaca los alimentos
   d) Todas las personas

8. Cuantos tipos de contaminación son:
   a) 5
   b) 6
   c) 7
   d) 4
   e) Muchos

9. A que temperatura mueren las bacterias
   a) 30 0C
   b) 5 0C
   c) 65 0C
   d) 77 0C

10. Cuando lavarse las manos:
    a) Cada vez que sea necesario
    b) Cuando llego a la casa
    c) Despues de usar el baño y antes de acostarse
    d) Nunca

ALIMENTACION SANA



6/10

PREVENCION EN LA SALUD

COVID - 19:

La COVID-19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Actualmente la COVID-19 es una pandemia que afecta a muchos países de todo el mundo.

- ✓ Adoptar protocolo para mitigar, prevenir y controlar la propagación del COVID- 19.
- ✓ Minimizar riesgos para la salud a los trabajadores, empleadores, clientes y respectivas familias ocasionadas por el contagio del virus.
- ✓ Implementar medidas higiénicas sanitarias en el sitio de trabajo para reducir los factores de contagio.
- ✓ Garantizar que los espacios cuenten con un mínimo de riesgo de propagación en la realización de los diferentes procesos. (Crear ambientes de trabajo seguros)

Articulo 11

- Numeral 1: Certificación medica apta para manipular alimentos, por lo menos 1 vez al año.
- Numeral 2: Reconocimiento médico, después de ausencia de trabajo por infección, con el fin de mitigar contaminación en los alimentos. Según valoración del médico se realizará pruebas de laboratorio necesarias.
- Numeral 3: Debe tener certificación médica la cual conste que es apto para manipular alimentos.

Articulo 14

- Numeral 12: Quien presente enfermedades infectocontagiosas o de piel debe ser excluido de cualquier contacto con los alimentos.

+SALUD

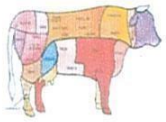
PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE

RESOLUCION 242 DE 2013 - RESOLUCION 240 DE 2013

REQUISITOS SANITARIOS DE LAS ESPECIES BOVINA, PORCINA Y BUFALINA
REQUISITOS SANITARIOS AVES DE CORRAL

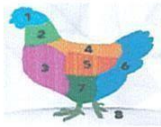
Mediante Decreto 1500 de 2007 se estable reglamento para consumo de productos cárnicos comestibles, para cumplir con inocuidad del mismo.

BOVINA, PORCINA Y BUFALINA



- Productos cárnicos debe estar a una temperatura de menor o igual a 5 °C
- En refrigeración menor o igual 7 °C en el centro muscular
- Cárnicos congelados, deben estar a una temperatura de -18 °C o menos

AVES DE CORRAL



- Refrigeración de -2 0C a 4 °C
- Refrigeración máxima 4 °C
- Cárnicos congelados, deben estar a una temperatura de -18 °C o menos
- El vehículo transportador de debe garantizar la temperatura
- Debe tener termómetros calibradores y en buen estado para tomar temperatura.

MANIPULADORES

- Capacitación de 10 horas anuales
- Certificación medica Vigente

IMPORTANTE GARANTIZAR LA CADENA DE FRIO

ALIMENTACION SANA

EVALUCION # 2

1. Cual de estas BPM aplica
   a) Cabello recogido y uso de gorro, Uñas cortas y sin esmalte
   b) Uniforme completo y claro
   c) No usar joyas
   d) Todas las anteriores

2. implementos para ser un buen manipulador:
   a) reloj , joyas , zandalias , guantes
   b) tapabocas , guantes , uniforme blanco , zapatos cerrados
   c) uniforme , cabello suelto , aretes
   d) ninguna de las anteriores

3. Frente a la emergencia sanitaria por el covid 19 que epp utiliza
   a) Tapa Bocas, alcohol y Gel antibacterial
   b) Careta
   c) uniforme antifluido
   d) ninguna

4. Como prevenir la entrada de plagas
   a) Mandar a Fumigar periódicamente
   b) tapando Grietas, huecos y canales
   c) Aplicar gel y ácido bórico
   d) Mantener una buena limpieza y desinfección y sistema de vigilancia

5. Conoce y a leído alguno de los decretos que han salido por el covid 19?
   a) Si
   b) No

5
5

¡ cumplale a la higiene!

EVALUCION # 3

1. Cual de esta BPM cumple
   a) Dotación completa, Registro de temperatura, utensilios limpios y en buen estado
   b) Capacitación de 10 horas
   c) Certificación medica vigente
   d) Todas de las anteriores

2. El vehiculo transpotador de materia prima debe portar PRIMORDIALMENTE :
   a) Leyenda visible transporte de alimento
   b) Permiso transporte alimentos vigente, inscripcion, fumigacionperiodica, Termoking funcional
   c) unidad de evacuacion de liquidos
   d) Facturas del producto

3. Temperatura rango de refrigeración
   a) -7 °C a 10 °C
   b) -2 °C a 4 °C
   c) -8 °C a 2 °C
   d) Ninguna

4. Decreto productos cárnicos:
   a) 1018 de 2020
   b) 1500 de 2007
   c) 2113 de 2015
   d) Ninguna de las anteriores

X

4
5

5. ¿Qué es un microorganismo?
   a) seres vivos, unicelulares
   b) bacterias visibles
   c) virus patógenos
   d) todas

AS

VALIDO ALIMETACION SANA

COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Consulta Estado d

Consulta Estado de Trámite

Apreciado usuario

Si usted realizó uno de los trámites relacionados a continuación, podrá consultar el estado del mismo ingresando su tipo y número de documento de identificación.

- Matrícula Profesional
- Certificado de inscripción profesional auxiliar
- Certificado de inscripción profesional afin
- Certificado de matrícula maestro de obra
- Permiso temporal

Tipo de Identificación * CEDULA DE CIUDADANIA Numero de Identificacion * 52822934

Tipo Trámite	Profesion	Ver Tramite
Matrícula Profesional	INGENIERIA DE ALIMENTOS	

POLITECNICO DE SURAMERICA
EDUCACIÓN CERTIFICADA

Licencia de funcionamiento otorgada mediante Resolución [illegible] del 13 de mayo de 2016 de la Secretaría de Educación de Medellín
Reg. Mercantil N° 21-542170-12, NIT [illegible]

HACE CONSTAR QUE:

SANDRA MILENA RUIZ

Con Documento de Identidad No 52822934

CURSO Y APROBO EL DIPLOMADO EN

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Con una intensidad horaria de ciento veinte (120) horas

MEDELLIN - MAYO - 24 DE 2022
Registrado en el Libro de Actas No 0020220524
CODIGO DE SEGURIDAD 220524S

Rector - Daniel Mauricio Trejos Castañeda
www.policia.edu.co

VALIDO ALIMETACION SANA

VALIDO SOLO PARA ALIMENTACION SANA

A L MENTACION
S ANA
VALIDO ALIMETACION SANA

EN CUMPLIMIENTO CON EL ARTICULO 13 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013, ESTE DOCUMENTO SE UTILIZA UNICA Y EXCLUSIVAMENTE, PARA COMPROBAR LA IDONEIDAD DEL CAPACITADOR.

VALIDO ALIMETACION SANA

CONTACTOS PARA VERIFICACION DE ATENTICIDAD

VALIDO ALIMETACION SANA

CORREO: capacitar.as@gmail.com

PBX: 311 5260905 – 314 4150119

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 000703**

E.S.E.: Subred Integrado de Servicios de Salud Norte | Fecha: 06 | 09 | 2023

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
Nuevo	WLX233	

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

Dirección donde se realiza la inspección: Cl 91C 57 10

Localidad: Barrios Unidos

UPZ: Los Andes | Barrio: Rionegro

Nombre del propietario del vehículo: Enaim Leon Noriega

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 86005220

Correo electrónico para notificación*: johana-9_1@hotmail.com

Dirección de Notificación: Kr 80c 8c 45 | Teléfono: 3105516536

Nombre del propietario del producto: Ferdimel Ortiz Zapata Ramirez

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 9 3472127

Correo electrónico para notificación*: johana-9_1@hotmail.com

Dirección de Notificación: Kr 80c 8c 45 | Teléfono: 3105516536

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

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

Clase de vehículo: Camioneta | Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2016 | Marca: Hino | Placa: WLX233

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

Sistema de frío: SI [X] NO [ ]

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

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

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	— — —	Favorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	— %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

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

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Diseño sanitario del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11	X		No cuenta con leyenda completa: "transporte de carne o productos cárnicos" C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5.5	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

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

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

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

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

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	4 X			C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo16).	11 X	5,5	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1).	6	X	0	Faltan soportes que validen la continuidad del plan de capacitación en manipulación de alimentos C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11 X	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

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

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

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

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

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

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
91,5	X	Favorable	80-100%	
		Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se inspecciono vehículo: no se evidencia producto para verificación de rotulado. Se declara que cada tipo de producto es transportado por separado.

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 _____ del mes de 09 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: Kuren Lizeth Reyes Sanchez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1070974305	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Jerdimel Ortigoza Ramirez	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: 91.173.127	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:
Firma:	

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

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

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Natali Báez Cortés
Médico Cirujano
U. Nacional
RM 17515

Fecha: 25 / 04 / 2023

Paciente: ROBINSON VERDUGO CRUZ

Documentos de identidad: 1.033.723.054

IDX **APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS**

OBSERVACIONES:

Se expide certificado medico de paciente en mención el cual puede vivir en comunidad, sin enfermedades infecto-contagiosas de piel o garganta con exámenes paraclinicos normales que le permiten manipular alimentos.

Dra. Natali Báez Cortes
Médico Cirujano
Universidad Nacional de Colombia
T.P. 17515

Dr. Natali Baéz Cortes

311 283 47 90
kr 4 # 58 - 59

CONSISTENCIA: LIQUIDO ( )
BLANDO ( )
PASTOSA ( )

PUS:
SANGRE:
PARASITOS:

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO "LA MERCED"

Dra. Claudia Mercedes Amador
Bacterióloga
U. Javeriana - Reg. 51835983



FECHA: 25 DE ABRIL 2023

PACIENTE: ROBINSON VERDUGO CRUZ

DOCUMENTO: 1.033.723.054

TELEFONO:

FROTIS DE GARGANTA: FLORA OROFARINGEA MIXTA (NORMAL)
PMN: OCACIONALES

FROTIS DE UÑAS (KOH): NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

SEROLOGIA: NO REACTIVA

EXAMEN COPROLOGICO: EXAMEN FISICO

CLAUDIA MERCEDES AMADOR
BACTERIÓLOGA U.J.
REG. 51835983 BOGOTÁ

COLOR: CAFÉ OSCURO ( )
CAFÉ CLARO ( )
VERDE ( )
NEGRO ( )

OLOR: SUI GENERIS ( )
ACIDO ( )
RANCIO ( )

CONSISTENCIA: LIQUIDO ( )
BLANDO ( )
PASTOSA ( )

PUS:
SANGRE:
PARASITOS:

Powered by CamScanner