 <div>Gobernación de Cundinamarca</div>	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP- VSP-FR-078
	ACTA DE VISITA – DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	Versión: 02
		Fecha de Aprobación: 5 Febrero de 2025

Señor Ciudadano, autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico [habeasdatasubproceso@cundinamarca.gov.co](mailto:habeasdatasubproceso@cundinamarca.gov.co)"

ACTA N° 258780228-26

En VIOTA a los 13 días del mes de MAYO de 2026, se hicieron presentes los funcionarios LINA ROCIO RUBIO RODRIGUEZ, de SSC-DSP-SVSP-ALIMENTOS en el establecimiento denominado: CARNES FINAS LOS REYES, ubicado en PABELLON DE CARNES LOCAL 18 Y 19, NIT 80357774 Teléfono: 3125474869 fax o correo electrónico johnjairoreyesprada@gmail.com, con el fin de Realizar visita de inspección, vigilancia y control sanitario con enfoque de riesgo al expendio de carne en mención. La visita fue atendida por JOHN JAIRO REYES PRADA, identificado con C.C 80357774 en calidad de PROPIETARIO a quien se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección, vigilancia y control (IVC) sanitario con enfoque basado en riesgo al expendio de carne, con el propósito de verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y demás normatividad vigente aplicable.

ANTECEDENTES	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
--------------	----	-------------------------------------	----	--------------------------


EXPENDIO INSCRITO EN 2016 A NOMBRE DE GUSTAVO ARNULFO REYES PEREZ NUMERO 8 EN CENSO MUNICIPAL ANTIGUI LOCAL 2

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

El establecimiento presenta deficiencias en las condiciones de infraestructura sanitaria, toda vez que las instalaciones y edificaciones no cuentan con un diseño que impida el ingreso de plagas, evidenciándose que puertas y ventanas carecen de barreras físicas adecuadas. Así mismo, los pisos y paredes presentan irregularidades y deterioro, observándose suciedad, desprendimiento de pintura y agrietamientos en las superficies. Aunque el techo es de material sanitario, se evidencia acumulación de suciedad. Las puertas no son de superficie lisa ni garantizan el control de ingreso de plagas, situación que representa un riesgo sanitario. No obstante, el establecimiento cuenta con iluminación natural y artificial suficiente, debidamente protegida.

El establecimiento dispone de unidad sanitaria para el pabellón de carnes, con la respectiva dotación sanitaria; sin embargo, no se evidencian casilleros ni sistemas adecuados para el almacenamiento de la dotación del personal. Los sanitarios requieren mantenimiento y fortalecimiento de las actividades de limpieza, toda vez que presentan deficiencias en las condiciones de aseo. Así mismo, se cuenta con un área destinada para operaciones de limpieza y desinfección y para el lavado de manos de los manipuladores; no obstante, el mismo punto es utilizado para la limpieza de utensilios, lo que puede generar riesgo de contaminación cruzada. Adicionalmente, no se evidencia la implementación ni documentación del programa de mantenimiento de instalaciones.

En relación con equipos y utensilios, el establecimiento cuenta con los elementos necesarios para el desarrollo de las actividades propias, tales como sierra, chaira y neveras, organizados de forma que se evita la contaminación

 <div>Gobernación de Cundinamarca</div>	<b>PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA</b>	Código: M-PDS-GSP- VSP-FR-078
	<b>ACTA DE VISITA – DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b>	Versión: 02
		Fecha de Aprobación: 5 Febrero de 2025

de los alimentos. Las superficies que tienen contacto directo con los alimentos son de acero inoxidable, inalterables y de fácil limpieza y desinfección. No obstante, se evidencia la presencia de dos mesas de madera y un acrílico con alto nivel de desgaste, condiciones que no garantizan una adecuada limpieza y desinfección y representan un posible riesgo de contaminación.

Se evidencia que los equipos de conservación se encuentran en buen estado y en adecuadas condiciones higiénicas y de mantenimiento, permitiendo mantener la cadena de frío de los productos, observándose condiciones óptimas de temperatura. Sin embargo, el establecimiento no cuenta con equipos de medición y control de temperatura, ni con la implementación y documentación del programa de mantenimiento de equipos y utensilios.

Los manipuladores evidencian condiciones generales de salud adecuadas al momento de la visita; sin embargo, no se evidencian certificados médicos que acrediten la aptitud para la manipulación de alimentos. Se observa el uso de dotación de color claro, sin botones ni accesorios, con delantales debidamente ajustados al cuerpo y calzado acorde con las actividades desarrolladas. No obstante, no se evidencia el uso de tapabocas que cubran adecuadamente nariz y boca durante las labores de manipulación de alimentos.

No se evidencian soportes del curso de capacitación continua y permanente para los manipuladores, acorde con la actividad desarrollada, con una intensidad mínima de 10 horas anuales. En este sentido, se realiza retroalimentación frente a la importancia de implementar una estrategia de capacitación que incluya temas relacionados con manipulación de alimentos, higiene personal, higiene de instalaciones, control de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores y control de condiciones sanitarias, con el fin de fortalecer las prácticas higiénicas y la inocuidad de los productos.

Se evidencian soportes legales y registros relacionados con la recepción de materia prima, permitiendo la identificación y trazabilidad de los proveedores. Así mismo, se observa manejo adecuado de temperaturas y óptimas condiciones de almacenamiento para la conservación de los productos.

El establecimiento dispone de suministro de agua en cantidad y presión suficiente para el desarrollo de las actividades, proveniente del acueducto municipal. Cuenta con sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de residuos líquidos, evitando su acumulación, así como con las respectivas rejillas sanitarias. Igualmente, dispone de recipientes para la disposición de residuos sólidos con tapa y bolsa, ubicados adecuadamente y alejados de las áreas donde se manipulan alimentos.

Durante la visita no se evidencia presencia de plagas ni daños ocasionados por estas. De igual manera, se observan buenas prácticas de limpieza y desinfección en áreas, equipos y utensilios. Sin embargo, el establecimiento no cuenta con los soportes documentales correspondientes a los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua, ni con los registros que evidencien la ejecución y cumplimiento de dichos programas. Finalmente, se evidencia que el establecimiento no realiza actividades secundarias al desposte o desprese.

OBSERVACIONES


De acuerdo a los hallazgo es necesario Implementar estrategias para mantener actualizados lo relacionado a saneamiento y requisitos higiénicos así como lo relacionado al personal manipulador de alimentos.


Respecto a las instalaciones propiedad de la alcaldía municipal es necesario realizar estrategias para el mejoramiento de instalaciones.

Mantener la aplicación permanente de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y reforzar las actividades de autocontrol sanitario dentro del establecimiento.

Para constancia se firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día \_13\_ del mes de \_mayo\_ de 20 26, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

Por la Entidad Territorial

Firma		Firma	
Nombre	LINA ROCIO RUBIO RODRIGUEZ	Nombre	

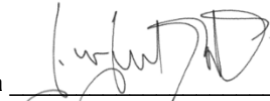
 <div>Gobernación de Cundinamarca</div>	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP- VSP-FR-078
	ACTA DE VISITA – DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	Versión: 02
		Fecha de Aprobación: 5 Febrero de 2025

Documento de identidad \_\_\_\_ 1.016.038.644 \_\_\_\_ Documento de identidad \_\_\_\_\_

Cargo \_\_\_\_ PROFESIONAL SSC -DSP-SVSP \_\_\_\_ Cargo \_\_\_\_\_

Responsable del establecimiento:

Firma



Firma

Nombre

JOHN JAIRO REYES PRADA

Nombre

Documento de identidad

\_80357774

Documento de identidad

Cargo

\_PROPIETARIO

Cargo