 <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"

ACTA N° 256450512-26

En VIOTA a los 26/5/2026, se hicieron presentes los funcionarios LINA ROCIO RUBIO RODRIGUEZ, de SSC-DSP-SVSP-ALIMENTOS en el establecimiento denominado: Don Rozo, ubicado en ccle 5 # 2 a 17 santandercito, NIT 41598797 Teléfono: 3224793670 fax o correo electrónico milenaabril02@hotmail.es 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 Milenea Abril Acosta, identificado con C.C 20879289 en calidad de Trabajadora 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"/>
--------------	----	-------------------------------------	----	--------------------------


acat de diligencia 11 Julio de 2025

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Durante la visita de inspección sanitaria se evidenció que el establecimiento se encuentra ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad y cuenta con una construcción resistente al medio ambiente. No obstante, se observó que el techo presenta espacios abiertos, así como la reja que funciona como pared, la cual tiene una separación amplia respecto al techo. Adicionalmente, uno de los vidrios se encuentra roto, situación que puede favorecer el ingreso de plagas al establecimiento.

El establecimiento dispone de espacio suficiente para permitir la adecuada manipulación y almacenamiento de las carnes, y las actividades desarrolladas no generan condiciones insalubres que pongan en riesgo la calidad e inocuidad de los productos para los consumidores. Asimismo, se evidencia señalización adecuada de las áreas de molino, lavado de manos y lavado de utensilios y cuchillos. Se verificó que el establecimiento no es utilizado como dormitorio ni para actividades diferentes a las propias del expendio.

Los pisos se encuentran contruidos en material sanitario, impermeable y de fácil limpieza y desinfección, sin evidenciarse grietas al momento de la inspección. De igual manera, cuenta con tuberías y drenajes protegidos con rejillas para la adecuada conducción y recolección de aguas residuales, además de una pendiente apropiada que evita la acumulación de líquidos. Las paredes están contruidas en material sanitario; sin embargo, en la parte posterior se observa un hueco y sectores con acabado rústico que presentan acumulación de suciedad y rugosidad, favoreciendo especialmente el depósito de polvo. Las uniones entre paredes y pisos cuentan con media caña, facilitando las labores de limpieza.

 Gobernación de Cundinamarca	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

En cuanto a los techos, aunque son de material impermeable, presentan presencia de condensación, desprendimiento de partículas y requieren fortalecimiento en las actividades de limpieza y desinfección. El establecimiento cuenta con buena ventilación y las ventanas y aberturas permiten facilitar su limpieza; sin embargo, se evidencia un vidrio roto que debe ser reparado. Asimismo, dispone de iluminación suficiente, aunque algunas lámparas de iluminación artificial no se encuentran en óptimas condiciones.

El establecimiento cuenta con servicio sanitario en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y en cantidad suficiente para el personal que labora, ubicado en una vivienda contigua al establecimiento, con disponibilidad de acceso permanente. Dicho servicio dispone de implementos básicos como papel higiénico, dispensador de jabón y lavamanos. No obstante, se recomienda que tanto el dispensador como el sistema de activación de los lavamanos sean de accionamiento no manual, con el fin de fortalecer las condiciones sanitarias y minimizar el riesgo de contaminación. Asimismo, el establecimiento cuenta con instalaciones destinadas a la limpieza y desinfección de utensilios, identificadas y señalizadas adecuadamente. Se evidencia un área utilizada para el lavado de manos y utensilios, así como una poceta destinada específicamente para el lavado de utensilios.

En relación con los equipos y utensilios, el establecimiento cuenta con molino, sierra, tabla acrílica para corte y mesa elaborada en material sanitario. Los cuchillos poseen mango plástico y no se evidenció presencia de madera en las áreas de manipulación de alimentos. Sin embargo, en la estantería donde se almacenan productos ajenos al expendio de carne, se observan bases de madera utilizadas para el almacenamiento de bolsas de empaque, situación que puede dificultar las labores de limpieza y favorecer la acumulación de suciedad.

El personal manipulador no presenta heridas infectadas ni irritaciones cutáneas evidentes al momento de la inspección. El establecimiento cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de buenas prácticas de manipulación y se evidencia disponibilidad de dotación de color blanco y sin botones, acorde con la normatividad sanitaria vigente. No obstante, al momento de la visita no se evidenció el uso completo de la dotación por parte del personal manipulador, especialmente en lo relacionado con el uso de tapabocas o cubrebocas durante la atención al público.

El establecimiento no cuenta con un plan de capacitación continua dirigido al personal manipulador de alimentos, con una intensidad mínima de 10 horas anuales certificadas por personal o entidad autorizada. Asimismo, no se evidencian los programas de saneamiento debidamente documentados ni los soportes relacionados con mantenimiento de equipos e instalaciones, control de proveedores, prevención de ingreso y refugio de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de calidad del agua potable, limpieza, desinfección, aseo y mantenimiento. No obstante, se evidencia que los manipuladores comprenden los puntos críticos relacionados con las actividades bajo su responsabilidad.


No se evidencian mecanismos de verificación de las condiciones del sistema de transporte y recepción de las canales, ni documentos soporte como facturas de compra o venta que permitan establecer la procedencia de las canales desde establecimientos autorizados. Los empaques utilizados no se encuentran deteriorados; sin embargo, no se evidencian condiciones adecuadas para su almacenamiento. El establecimiento tampoco cuenta con termómetros para la medición y control de temperatura, ni lleva registros que permitan evidenciar el monitoreo de las condiciones de conservación de los productos.

No obstante, mediante observación directa se evidenció que los productos cárnicos se mantienen a las temperaturas requeridas por la normatividad sanitaria vigente y no se observa presencia de producto congelado. En relación con los equipos de refrigeración, no se evidenció presencia de filtros en los difusores ni acumulación generalizada de empozamiento. El establecimiento no cuenta con rieles, teniendo en cuenta que no realiza actividades de desposte.

Finalmente, se evidenció el almacenamiento separado de las canales de acuerdo con su especie, favoreciendo condiciones adecuadas de organización y prevención de contaminación cruzada. El establecimiento dispone de suministro de agua en cantidad suficiente para el desarrollo de las actividades; sin embargo, no se evidencia certificado de potabilidad. Asimismo, cuenta con sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y adecuada de las aguas residuales, y dispone de recipientes para la recolección y disposición de residuos elaborados en material lavable y ubicados adecuadamente, evitando la contaminación de los productos cárnicos. Durante la inspección no se evidenció presencia de plagas ni daños ocasionados por estas.

OBSERVACIONES


Se evidencia que el establecimiento desarrolla sus actividades en condiciones sanitarias aceptables y que los productos cárnicos se mantienen, al momento de la visita, en condiciones adecuadas de conservación. No obstante, requiere implementar acciones de mejora relacionadas con el mantenimiento locativo (sellado de aberturas, reparación de vidrio roto y adecuación de superficies), fortalecimiento de las buenas prácticas de manipulación, uso

 <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

permanente de la dotación, implementación y documentación de los programas de saneamiento, capacitación continua del personal manipulador, control y registro de temperaturas, acreditación de la potabilidad del agua y conservación de los documentos que permitan demostrar la procedencia legal de los productos cárnicos comercializados, con el fin de dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente y garantizar la inocuidad de los alimentos.._____


Para constancia se firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 26/5/2026, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

Por la Entidad Territorial

Firma  Firma _____
Nombre LINA ROCIO RUBIO RODRIGUEZ Nombre _____
Documento de identidad 1.016.038.644 Documento de identidad _____
Cargo PROFESIONAL SSC -DSP-SVSP Cargo _____

Responsable del establecimiento:

Milena A
Firma _____ Firma _____
Nombre Milenea Abril Acosta Nombre _____
Documento de identidad 20879289 Documento de identidad _____
Cargo Trabajadora Cargo _____

 <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"

ACTA N° 256450511-26

En VIOTA a los 26/5/2026, se hicieron presentes los funcionarios LINA ROCIO RUBIO RODRIGUEZ, de SSC-DSP-SVSP-ALIMENTOS en el establecimiento denominado: Mercados y carnes La Fortaleza, ubicado en Km 19 via Bogota - Santandercito, NIT 107033016 Teléfono: 3012127592 fax o correo electrónico sandradamian2412@gmail.com; henrry.1971d@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 Sandra Milena Monroy, identificado con C.C 1069403714 en calidad de Trabajadora 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"/>
<u>No</u> reporta - Inscripcion activa en base de datos				

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Se evidencia que el establecimiento se encuentra ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad y que sus instalaciones aíslan adecuadamente el área de expendio del medio exterior, disminuyendo el riesgo de ingreso de plagas. Asimismo, se observan avisos relacionados con buenas prácticas de manipulación e identificación de áreas, y se evidencia el uso de algunos equipos, utensilios e insumos elaborados en material sanitario. Los productos cárnicos se encuentran almacenados en equipos de refrigeración y organizados de acuerdo con las necesidades de conservación.

No obstante, se identifican múltiples hallazgos sanitarios que requieren acciones correctivas, toda vez que el techo no se encuentra construido en material sanitario y las paredes presentan suciedad, condensación y condiciones que dificultan su adecuada limpieza y desinfección. Aunque se evidencia el uso de utensilios de material sanitario, la sierra presenta corrosión, situación que puede afectar la inocuidad de los alimentos. Adicionalmente, se observan utensilios de limpieza en condiciones inadecuadas, tales como trapos de cocina sucios utilizados en áreas de manipulación de alimentos.

En cuanto a la infraestructura, aunque el piso cuenta con la pendiente necesaria para la evacuación de líquidos, no se evidencian rejillas adecuadas para la recolección de aguas residuales. Respecto al almacenamiento y conservación de los productos, no se cuenta con termómetros ni registros de control de temperatura. De igual forma, en los equipos de refrigeración se evidencia acumulación de hielo, presencia de lixiviados y deficiente

 <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

organización de los productos, condiciones que pueden favorecer la contaminación cruzada y afectar la conservación adecuada de los alimentos.


Asimismo, no se evidencian programas de saneamiento documentados ni registros de seguimiento que permitan verificar su implementación. El personal manipulador no cuenta con la dotación sanitaria requerida, ni con soportes de capacitación en manipulación de alimentos o exámenes médicos ocupacionales vigentes. Finalmente, no se evidencian facturas o documentos que acrediten la procedencia legal de la carne de cerdo comercializada, observándose únicamente soportes de legalidad para la carne bovina. Por lo anterior, se requiere la implementación inmediata de acciones correctivas que permitan garantizar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y la inocuidad de los productos comercializados.

OBSERVACIONES

El establecimiento presenta incumplimientos sanitarios relacionados con infraestructura, mantenimiento de equipos, almacenamiento y conservación de productos cárnicos, documentación sanitaria, capacitación y dotación del personal manipulador, así como deficiencias en la trazabilidad y legalidad de algunos productos comercializados. Si bien se evidencian condiciones favorables como la ubicación del establecimiento, la existencia de señalización de buenas prácticas y la utilización de algunos utensilios de material sanitario, los hallazgos identificados pueden representar riesgos para la inocuidad de los alimentos. Por lo anterior, se requiere implementar de manera prioritaria las medidas correctivas correspondientes, fortalecer los programas de saneamiento y garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente para expendios de carne..


Para constancia se firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 26/5/2026, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

Por la Entidad Territorial

Firma  Firma _____
Nombre LINA ROCIO RUBIO RODRIGUEZ Nombre _____
Documento de identidad 1.016.038.644 Documento de identidad _____
Cargo PROFESIONAL SSC -DSP-SVSP Cargo _____

Responsable del establecimiento:

Firma _____ Firma _____
Nombre Sandra Milena Monroy Nombre _____
Documento de identidad 1069403714 Documento de identidad _____
Cargo Trabajadora Cargo _____

 <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"

ACTA N° _____

En _VIOTA_ a los _____, se hicieron presentes los funcionarios_____LINA ROCIO RUBIO RODRIGUEZ_____, de _SSC-DSP-SVSP-ALIMENTOS_____ en el establecimiento denominado: _____El Baratillo_____, ubicado en _____, NIT_____ Teléfono: _____3224444538_____ fax o correo electrónico_____leidyt446@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 _____Yurani Calderon_____, identificado con C.C _____53892665_____ en calidad de _Propietaria_ 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

☒

NO

☐


DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

OBSERVACIONES

Para constancia se firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día _____, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

Por la Entidad Territorial

Firma _____	Firma _____
Nombre _____LINA ROCIO RUBIO RODRIGUEZ_____	Nombre _____
Documento de identidad _____1.016.038.644_____	Documento de identidad _____
Cargo _____PROFESIONAL SSC -DSP-SVSP_____	Cargo _____

 <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


Responsable del establecimiento:

Firma _____ Firma _____

Nombre Yurani Calderon Nombre _____

Documento de identidad__53892665 Documento de identidad_____

Cargo __Propietaria _____ Cargo _____

 <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"

ACTA N° _____

En _VIOTA_ a los _____, se hicieron presentes los funcionarios_____LINA ROCIO RUBIO RODRIGUEZ_____, de _SSC-DSP-SVSP-ALIMENTOS_____ en el establecimiento denominado: _____Don Cepy_____, ubicado en _____, NIT_____ Teléfono: _____3213761826_____ fax o correo electrónico_____olguciaparradoa@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 _____Olga Parrado_____, identificado con C.C _____35377039_____ en calidad de _Administradora_ 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"/>
--------------	----	-------------------------------------	----	--------------------------


DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

OBSERVACIONES

Para constancia se firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día _____, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

Por la Entidad Territorial

Firma _____	Firma _____
Nombre _____LINA ROCIO RUBIO RODRIGUEZ_____	Nombre _____
Documento de identidad _____1.016.038.644_____	Documento de identidad _____
Cargo _____PROFESIONAL SSC -DSP-SVSP_____	Cargo _____

 <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


Responsable del establecimiento:

Firma _____ Firma _____

Nombre Olga Parrado Nombre _____

Documento de identidad__35377039 Documento de identidad_____

Cargo __Administradora _____ Cargo _____

 <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"

ACTA N° _____

En _VIOTA_ a los _____, se hicieron presentes los funcionarios_____LINA ROCIO RUBIO RODRIGUEZ_____, de _SSC-DSP-SVSP-ALIMENTOS_____ en el establecimiento denominado: _____Autoservicio Daniks_____, ubicado en _____, NIT_____ Teléfono: _____3227102668_____ fax o correo electrónico_____lucianosotolo005@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 _____Luciano Londoño_____, identificado con C.C _____1003705194_____ en calidad de _Trabajadora_ 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"/>
--------------	----	-------------------------------------	----	--------------------------


DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

OBSERVACIONES

Para constancia se firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día _____, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

Por la Entidad Territorial

Firma _____	Firma _____
Nombre _____LINA ROCIO RUBIO RODRIGUEZ_____	Nombre _____
Documento de identidad _____1.016.038.644_____	Documento de identidad _____
Cargo _____PROFESIONAL SSC -DSP-SVSP_____	Cargo _____

 <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


Responsable del establecimiento:

Firma _____ Firma _____

Nombre Luciano Londoño Nombre _____

Documento de identidad__1003705194 Documento de identidad_____

Cargo __Trabajadora _____ Cargo _____

 <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"

ACTA N° _____

En _VIOTA_ a los ____, se hicieron presentes los funcionarios____LINA ROCIO RUBIO RODRIGUEZ____, de __SSC-DSP-SVSP-ALIMENTOS____ en el establecimiento denominado: __Mervados y carnes La Fortaleza____, ubicado en Km 19 via Bogota - Santandercito____, NIT____107033016____ Teléfono: __3012127592____ fax o correo electrónico____sandradamian2412@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 ____Sandra Milena Monroy____, identificado con C.C ____1069403714____ en calidad de __Trabajadora_ 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

☒

NO


☐

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

OBSERVACIONES

Para constancia se firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día ____, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.


Por la Entidad Territorial

Firma  _____ Firma _____

Nombre __LINA ROCIO RUBIO RODRIGUEZ____ Nombre _____

Documento de identidad __1.016.038.644__ Documento de identidad _____

Cargo __PROFESIONAL SSC -DSP-SVSP____ Cargo _____

 <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

Responsable del establecimiento:

Firma _____	Firma _____
Nombre Sandra Milena Monroy	Nombre _____
Documento de identidad__1069403714	Documento de identidad_____
Cargo __Trabajadora	_____ Cargo _____