 <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 _____