Comunidad de Cuidado La Mesa Convenio 7460
Obligación Técnica/ componente de Nutrición y Salubridad/ Obligación 9
Tema: Documentos Proveedores
Periodo del 1 al 30 de junio 2023

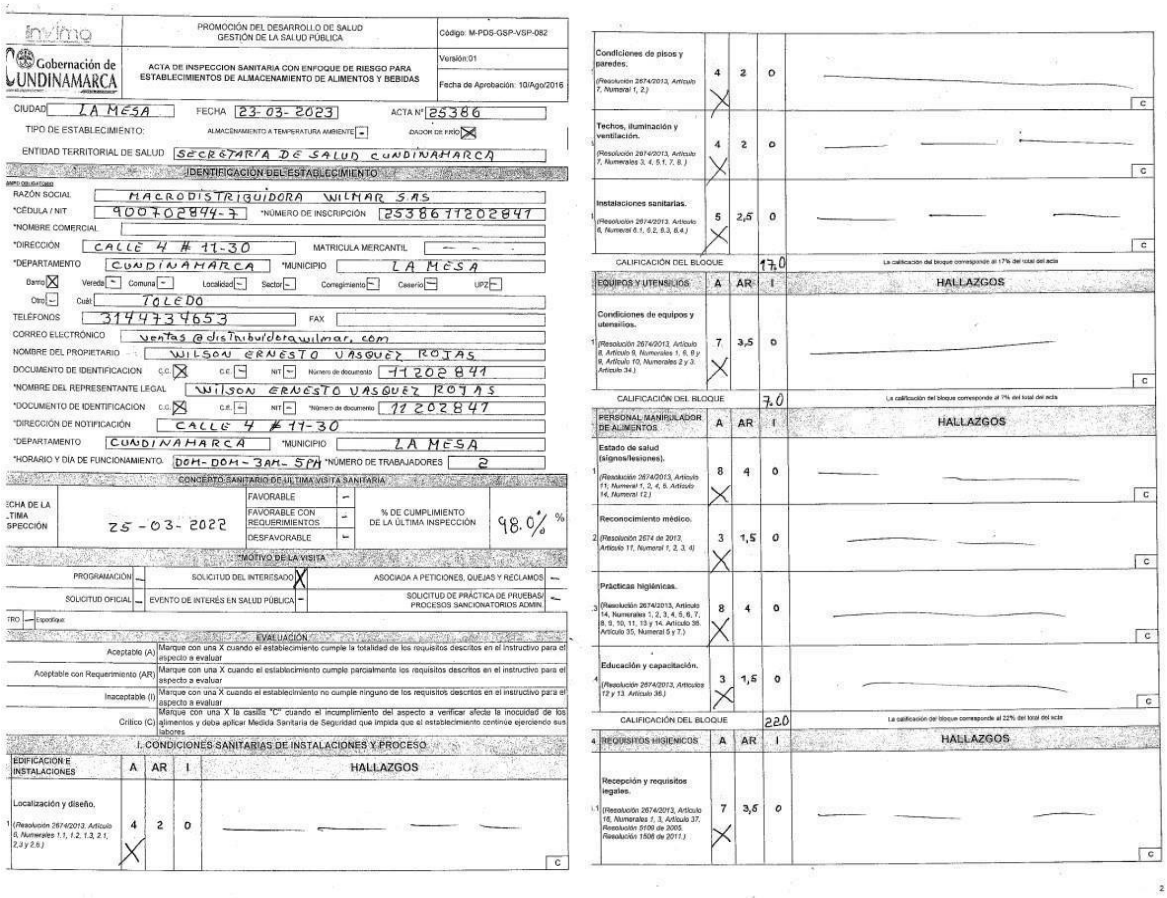
1. Lista de Chequeo Proveedores

Nombre Proveedor	No. Acta Concepto Sanitario	Fecha Expedición	Fecha Vencimiento	No. Acta Concepto Transporte	Fecha Expedición	Fecha Vencimiento	Nombre Manipulador de Alimentos	Fecha Expedición	Fecha Vencimiento
Distribuidora Wilmar	25386	23/03/2023	23/03/2024	25386	25/03/2023	25/03/2024	Diana Mirley Rios	21/03/2023	21/03/2024
Agrocultivo la Siberia	25386	29/06/2022	29/06/2023	25386	29/06/2022	29/06/2023	Armando Junior Fajardo	05/02/2023	03/02/2024
Karnes y Karnes	105	19/01/2024	19/01/2024	26386	16/07/2022	16/07/2023	Wilson Mayorga	26/12/2022	26/12/2023
Víveres el Condado	703325	19/01/2024	26/12/2022	25386	06/02/2023	06/02/2024	Jhon Fredy Fandiño	06/02/2023	06/02/2024
Panadería San Javier	25386	17/12/2023	26/12/2022	25386	17/12/2023	17/12/2023	Juan Sogamoso	26/12/2022	26/12/2023

PROXIMO A VENCER (Menor de 3 meses)
A TIEMPO (de 3 meses a 1 año)
VENCIDO

Proveedor Leche – Macro distribuidora Wilmar SAS

Concepto Higiénico Sanitario



PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

Código: M-PDS-GSP-VSP-082

Gobernación de CUNDINAMARCA

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Versión:01

Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

CIUDAD: LA MESA FECHA: 23-03-2023 ACTA N°: 25386

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [-] CADENA DE FRÍO [X]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: MACRODISTRIBUIDORA WILMAR SAS
*CÉDULA / NIT: 900702844-7 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386711202847
*NOMBRE COMERCIAL:
*DIRECCIÓN: CALLE 4 # 11-30 MATRICULA MERCANTIL:
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA
Barrio [X] Vereda [-] Comuna [-] Localidad [-] Sector [-] Corregimiento [-] Caserío [-] UPZ [-]
Otro [-] Cuál: TOLEDO
TELÉFONOS: 3144734653 FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: ventas@distribuidorawilmar.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: WILSON ERNESTO VASQUEZ ROJAS
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [-] NIT [-] Número de documento: 11202841
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: WILSON ERNESTO VASQUEZ ROJAS
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [-] NIT [-] *Número de documento: 11202847
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 4 # 11-30
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM-3AM-5PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN: 25-03-2022

FAVORABLE [-]
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [-]
DESFAVORABLE [-]

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 98.0 %

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN [-] SOLICITUD DEL INTERESADO [X] ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS [-]
SOLICITUD OFICIAL [-] EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA [-] SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN [-]
OTRO [-] Especifique:

EVALUACIÓN

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
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

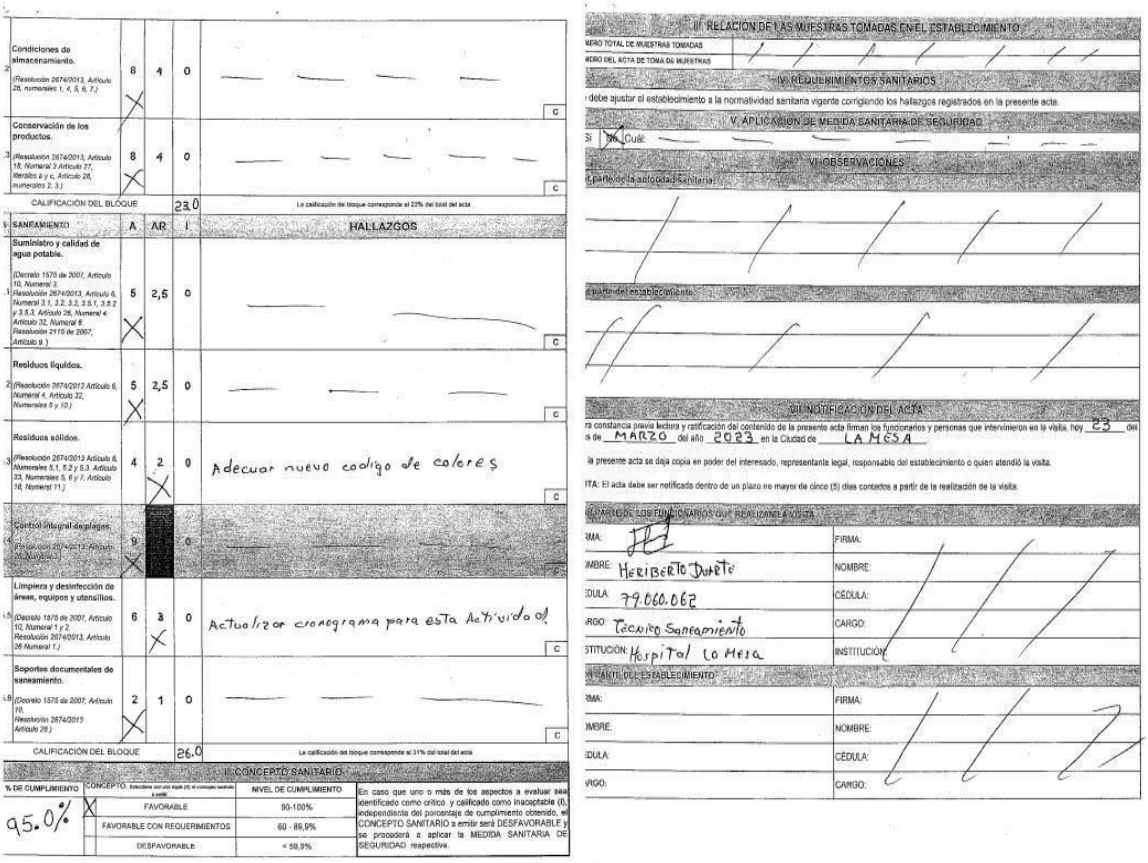
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1 Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)	4 X	2	0	C
Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4 X	2	0	C
Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4 X	2	0	C
Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17,0	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	7 X	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7,0	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Estado de salud (signos/lesiones). (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8 X	4	0	C
Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	C
Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 38. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8 X	4	0	C
Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 X	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22,0	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Recepción y requisitos legales. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37, Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	C



		A	AR	I	HALLAZGOS
1	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4	0	
2	Conservación de los productos. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8	4	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23.0	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
3	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 8.)	5	2,5	0	
4	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5	2,5	0	
5	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 16, Numeral 11.)	4	2	0	Adecuar nuevo codigo de colores
6	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 6.)	9		0	
7	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	Actualizar cronograma para esta Actividad
8	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26.0	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
95.0%	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: 1 2 3 4 5 6

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS:

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI [ ] NO [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 23 del mes de MARZO del año 2023 en la Ciudad de LA MESA

A la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZARON LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:
CÉDULA: 79.060.062	CÉDULA:
CARGO: Técnico Saneamiento	CARGO:
INSTITUCIÓN: Hospital La Mesa	INSTITUCIÓN:

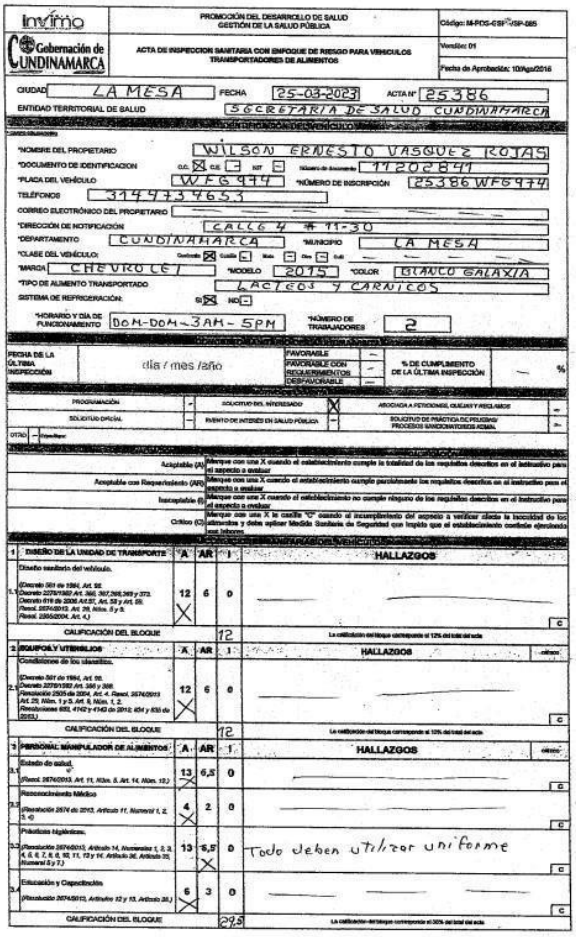
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

Carné de Manipulación



Concepto Vehículo Transportador



PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

Código: M-PDS-GSP-VSP-085
Versión: 01
Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

CIUDAD: LA MESA | FECHA: 25-03-2023 | ACTA N°: 25386
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD CUNDINAMARCA

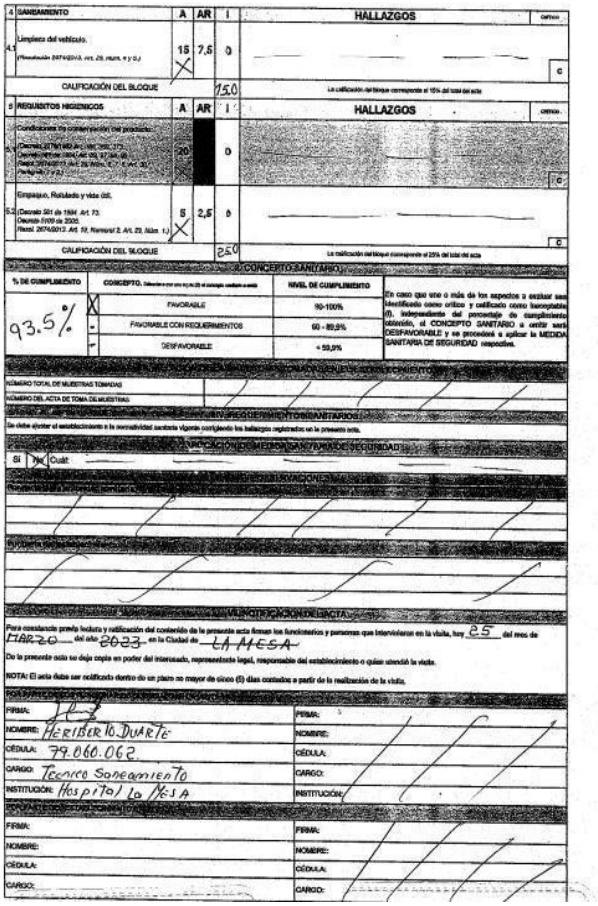
*NOMBRE DEL PROPETARIO: WILSON ERNESTO VASQUEZ ROJAS
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X | C.E. | NIT | Número de Documento: 11202841
*PLACA DEL VEHÍCULO: WFG 974 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386 WFG974
TELÉFONOS: 3144734653
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPETARIO:
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 4 # 11-30
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: LA MESA
*CLASE DEL VEHÍCULO: Camión X | Furgón | Mula | Otro | Cuál:
*MARCA: CHEVROLET | *MODELO: 2015 | *COLOR: BLANCO GALAXIA
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: LACTEOS Y CARNICOS
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI X | NO
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM-3AM-5PM | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: día / mes /año
FAVORABLE | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | DESFAVORABLE | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: %

PROGRAMACIÓN | SOLICITUD DEL INTERESADO X | ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL | EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA | SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PROCESOS SANCIONATORIOS ASMA
OTRO: Cuál?

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
Inaceptable (I): Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C): Marque con una X la casilla C cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que implica que el establecimiento cesa(n) temporalmente sus labores

	1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 56. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 372. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 39, Núm. 5 y 9. Resol. 2350/2004, Art. 4.)	12 X	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 56. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2826 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013 Art. 25, Núm. 1 y 5. Art. 6, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 604 y 830 de 2013.)	12 X	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 10.)	13 X	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11, Numeral 1, 2, 3 y 4)	4 X	2	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14. Artículo 36, Artículo 38, Numeral 5 y 7.)	13 X	6,5	0	Todo deben utilizar uniforme	C
3.4	Educación y Capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 35.)	6 X	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22,5	La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta	



4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013, Art. 25, núm. 4 y 5.)	15 X	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15,0	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 561 de 1984, Art. 56. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 372. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 39, Núm. 5 y 9. Art. 40, Núm. 1.)	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984. Art. 73. Decreto 1109 de 2000. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 23, Núm. 1.)	5 X	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25,0	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una X(1,2,3) el concepto resultante a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
93.5%	FAVORABLE X	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS:
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS:

OBSERVACIONES DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 25 del mes de MARZO del año 2023 en la Ciudad de LA MESA

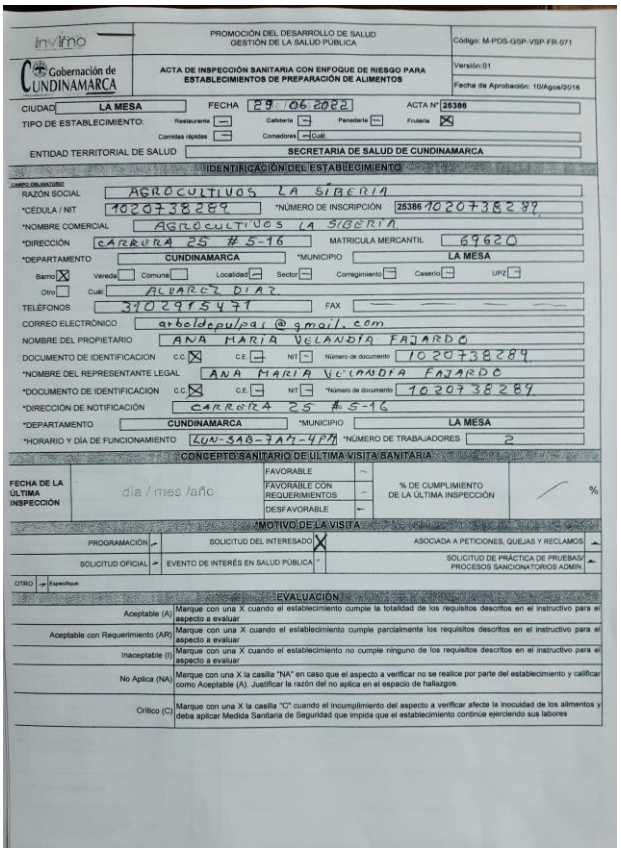
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:	
CÉDULA:	79.060.062	CÉDULA:	
CARGO:	Tecnico Saneamiento	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Hospital La Mesa	INSTITUCIÓN:	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CÉDULA:		CÉDULA:	
CARGO:		CARGO:	

Proveedor Fruta para jugo – Agrocultivo la Siberia

Concepto Higiénico Sanitario



PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA
Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-071
Versión:01
Fecha de Aprobación: 10/Agos/2018

Gobernación de CUNDINAMARCA

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: LA MESA | FECHA: 29/06/2022 | ACTA N°: 25386

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [X] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: AGROCULTIVOS LA SIBERIA
*CÉDULA / NIT: 1020738289 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386 1020738289
*NOMBRE COMERCIAL: AGROCULTIVOS LA SIBERIA
*DIRECCIÓN: CARRERA 25 # 5-16 | MATRICULA MERCANTIL: 69620
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: LA MESA
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: ALVAREZ DIAZ
TELÉFONOS: 3102915471 | FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: arboldepulpas@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: ANA MARIA YOLANDA FAJARDO
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1020738289
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: ANA MARIA YOLANDA FAJARDO
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1020738289
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CARRERA 25 # 5-16
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: LA MESA
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: LUN-SAB-7AM-4PM | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN: día / mes /año

FAVORABLE	[ ]
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	[ ]
DESFAVORABLE	[ ]

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN: %

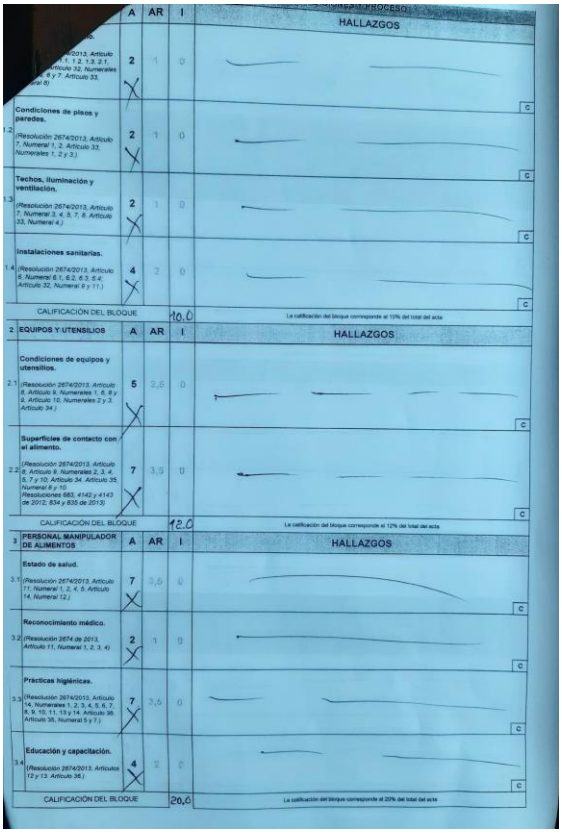
*MOTIVO DE LA VISITA

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

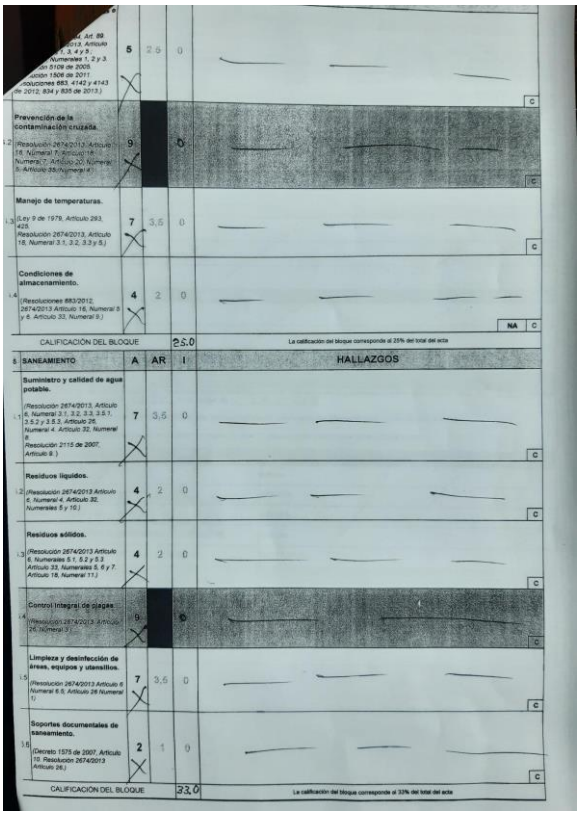
OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

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

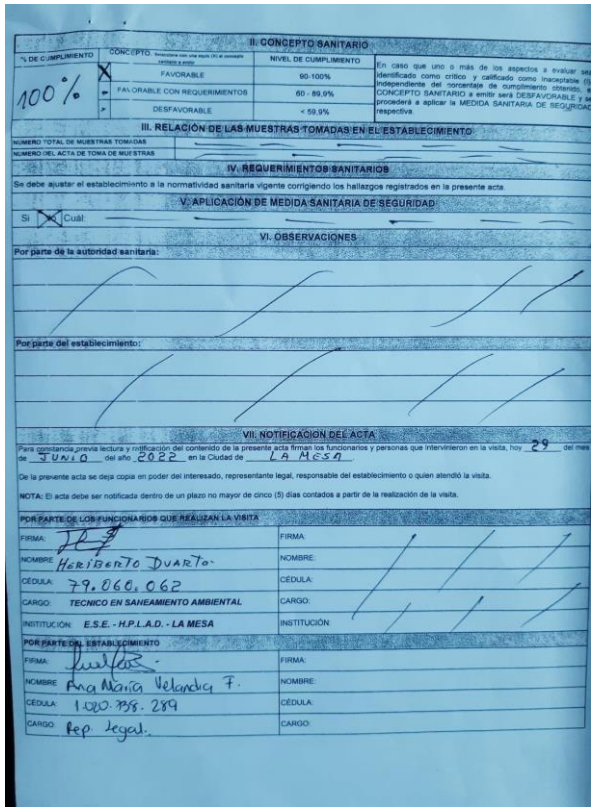


		A	AR	I	HALLAZGOS
	(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, 1.3, 2.1, Artículo 32, Numerales 1, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 6 b)	2	X	1	0
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33. Numerales 1, 2 y 3.)	2	X	1	0
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	X	1	0
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4. Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	X	2	0
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10,0	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9. Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	X	2,5	0
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10. Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	7	X	3,5	0
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12,0	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7	X	3,5	0
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	X	1	0
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 38, Numeral 5 y 7.)	7	X	3,5	0
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	X	2	0
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20,0	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta



	Prevención de la contaminación cruzada.	9		0
	Manejo de temperaturas.	7	3,5	0
	Condiciones de almacenamiento.	4	2	0
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25.0

8 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
Suministro y calidad de agua potable.	7	3,5	0	
Residuos líquidos.	4	2	0	
Residuos sólidos.	4	2	0	
Control integral de plagas.	9		0	
Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.	7	3,5	0	
Soportes documentales de saneamiento.	2	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33.0	



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100 %	FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS:
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS:

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 29 del mes de JUNIO del año 2022 en la Ciudad de LA MESA

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:
CÉDULA: 79.060.062	CÉDULA:
CARGO: TECNICO EN SANEAMIENTO AMBIENTAL	CARGO:
INSTITUCIÓN: E.S.E. - H.P.L.A.D. - LA MESA	INSTITUCIÓN
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ana María Velandia F.	NOMBRE:
CÉDULA: 1.020.758.289	CÉDULA:
CARGO: Rep. legal.	CARGO:

Carne de Manipulación



B.P.M
Higiene Integral

Nit. 52.860.903 - 4
Autorizada mediante resolución 472 de 2015

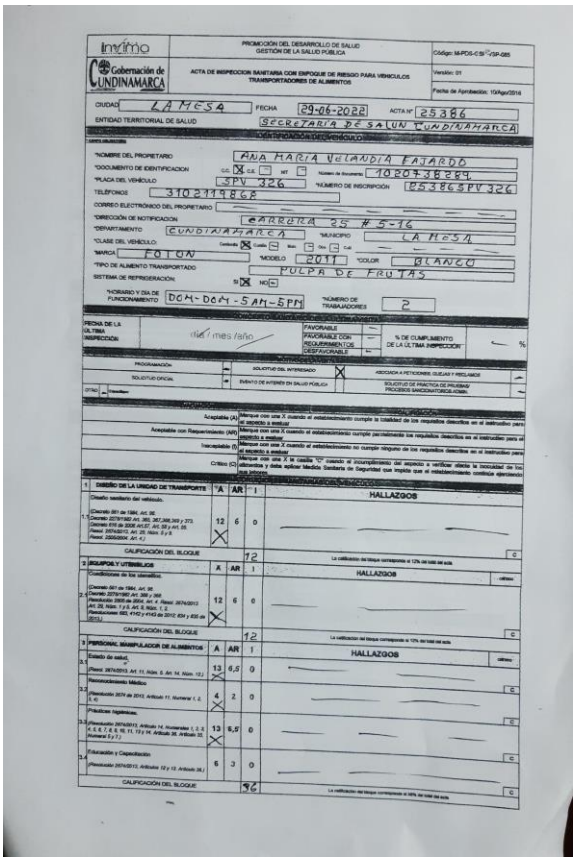
EXPEDIDO: 05-02-23 VENCE: 05-02-2024

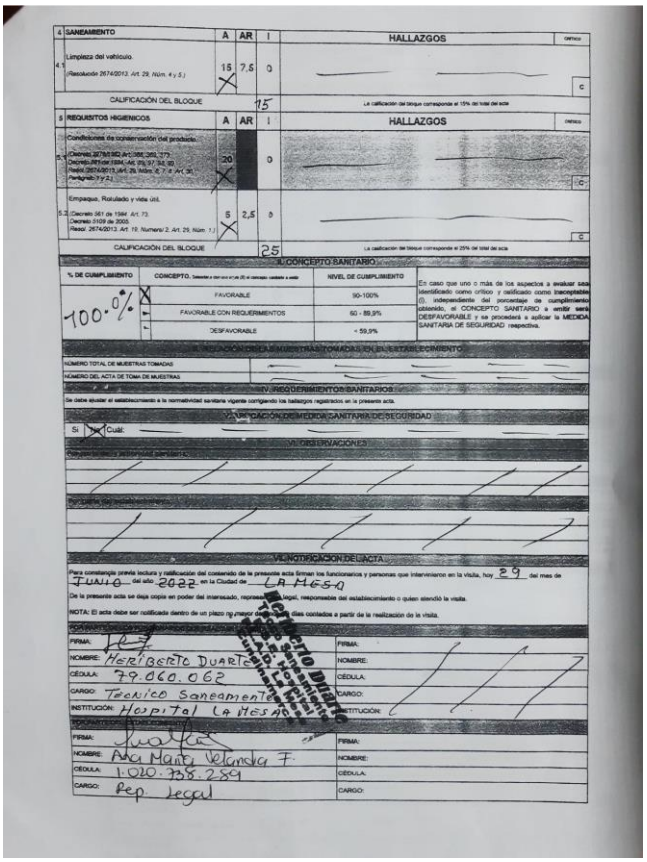
ARMANDO JUNIOR FAJARDO
12.120.795

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

Concepto Vehículo Transportador





Nota: se adjunta carta de solicitud del concepto higiénico sanitario tanto del establecimiento como del vehículo transportador actualizado. El proveedor informa que la visita quedó programada para la primera semana de julio.

La Mesa , cundinamarca 29 de Mayo de 2023

Señores

Agrocultivos La Siberia

Asunto: Solicitud documentación

Cordial Saludo

Por medio de la presente me permito solicitarle muy comedidamente los siguientes documentos (certificación Sanitaria y certificado Sanitaria de transporte) los cuales están próximos a vencer el día 29 de junio de 2023 ; puesto que es requisito para el cumplimiento de la normatividad vigente exigida por la secretaria Distrital de Integración Social- subdirección de vejez.

Gracias por su colaboración

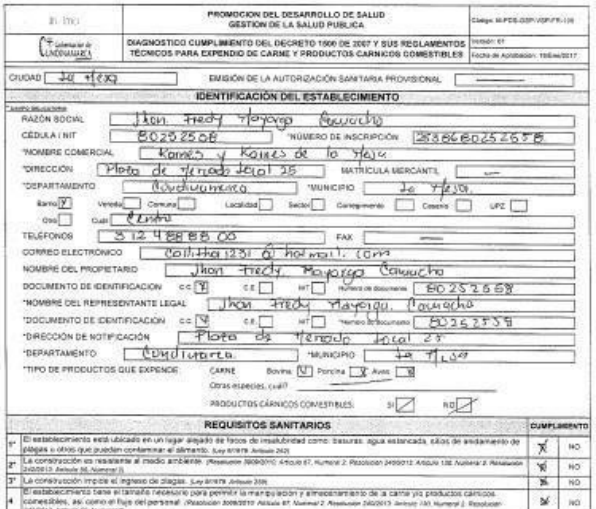
Cordialmente,

Juan Daniel correa
Tecnico de Alimentos
Comunidad De Cuidado La Mesa

Recibí:

Proveedor Carne res, Cerdo y Pollo - Karnes y karnes

Concepto Higiénico Sanitario



PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTION DE LA SALUD PUBLICA

Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-139

DIAGNOSTICO CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS PARA EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES

Versión: 01

Fecha de Aprobación: 15/Mar/2017

CIUDAD: Bogotá — EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL:

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del establecimiento

RAZÓN SOCIAL: Jhon Fredy Mayorga Camacho

CÉDULA / NIT: 80252658 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 3386802526 58

*NOMBRE COMERCIAL: Karnes y Karnes de la Yaya

*DIRECCIÓN: Plaza de Mercado local 25 — MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca — *MUNICIPIO: La Yaya

Barrio: X Vereda: Comuna: Localidad: Sector: Corregimiento: Caseno: UPZ:
Otro: Cual: Centro

TELÉFONOS: 312 488 88 00 — FAX:

CORREO ELECTRONICO: Colitha123@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPETARIO: Jhon Fredy Mayorga Camacho

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC X CE NIT — Número de documento: 80252658

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Jhon Fredy Mayorga Camacho

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC X CE NIT — *Número de documento: 80252658

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Plaza de Mercado local 25

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca — *MUNICIPIO: La Yaya

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina X Porcina X Aves
Otras especies, cual?
PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES: SI X NO

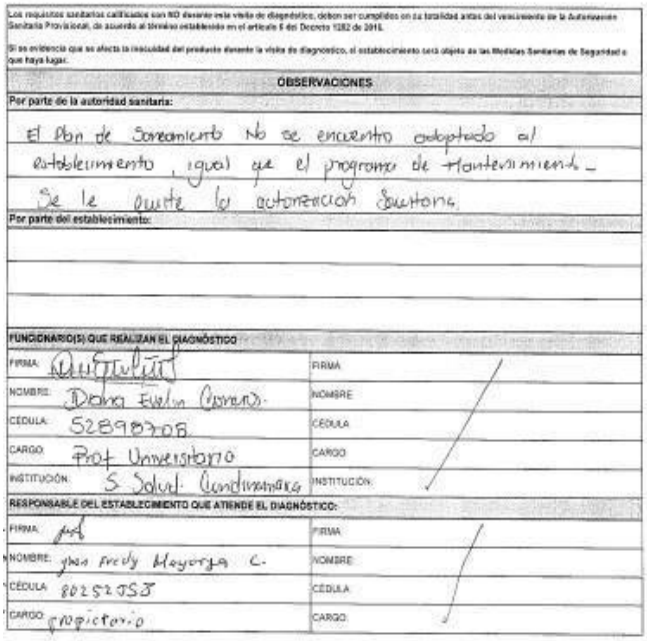
REQUISITOS SANITARIOS

		CUMPLIMIENTO	
1*	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, olores de andamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento. (Ley 9/1979 Artículo 26(3))	X	NO
2*	La construcción es resistente al medio ambiente. (Resolución 2674/2013 Artículo 67, Numeral 2; Resolución 2492/2012 Artículo 132, Numeral 2; Resolución 2492/2013 Artículo 56, Numeral 3)	X	NO
3*	La construcción impide el ingreso de plagas. (Ley 9/1979 Artículo 26(3))	X	NO
4	El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. (Resolución 2674/2013 Artículo 67, Numeral 2; Resolución 2492/2013 Artículo 130, Numeral 2; Resolución 2492/2012, Artículo 56, Numeral 2)	X	NO
5*	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 1; Resolución 2492/2012, Artículo 132, Numeral 1; Resolución 2492/2013, Artículo 56, Numeral 1)	X	NO
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. (Resolución 2674/2013 Artículo 67, Numeral 10; Resolución 2492/2013 Artículo 130, Numeral 10; Resolución 2492/2012 Artículo 56, Numeral 10)	X	NO
7*	El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de esta. (Ley 9/1979 Artículo 26(2))	X	NO
8*	Los pisos se encuentran construidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (Resolución 2674/2013 Artículo 67, Numeral 4; Resolución 2492/2013 Artículo 130, Numeral 4; Resolución 2492/2012 Artículo 56, Numeral 4)	X	NO
9*	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. (Resolución 2674/2013 Artículo 67, Numeral 4; Resolución 2492/2013 Artículo 130, Numeral 4; Resolución 2492/2012, Artículo 56, Numeral 4)	X	NO
10*	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. (Resolución 2674/2013 Artículo 67, Numerales 4, 11.2; Resolución 2492/2013 Artículo 130, Numeral 4, 11.2; Resolución 2492/2012 Artículo 55, Numeral 4, 11.2)	X	NO
11*	Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (Resolución 2674/2013 Artículo 67, Numeral 5; Resolución 2492/2013 Artículo 130, Numeral 5; Resolución 2492/2013 Artículo 56, Numeral 5)	X	NO
12	Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. (Resolución 2674/2013 Artículo 67, Numeral 3; Resolución 2492/2013 Artículo 130, Numeral 5; Resolución 2492/2012 Artículo 56, Numeral 5)	X	NO
13*	Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 6; Resolución 2492/2013 Artículo 130, Numeral 6; Resolución 2492/2012 Artículo 56, Numeral 6.)	X	NO
14	Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.2)	X	NO
15*	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. (Resolución 2674/2013 Artículo 67, Numeral 8; Resolución 2492/2013, Artículo 130, Numeral 8; Resolución 2492/2012 Artículo 56, Numeral 8)	X	NO
16*	Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. (Resolución 2674/2013 Artículo 67, Numeral 7; Resolución 2492/2012 Artículo 130, Numeral 7; Resolución 2492/2012 Artículo 56, Numeral 7)	X	NO
17	El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobretodo en las áreas donde se manipula la carne o los productos cárnicos comestibles. (Resolución 2674/2013 Artículo 67, Numerales 2, 9, 13; Resolución 2492/2013 Artículo 130, Numerales 2, 9, 13; Resolución 2492/2012 Artículo 56, Numerales 2, 9, 13)	X	NO



Continuación con Carnes

18*	Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas astilladas. (Resolución 2674/2013 Artículo 106, Numeral 14; Resolución 2492/2013 Artículo 55, Numeral 14)	X	NO
19*	Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en el son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. (Resolución 3596/2010 Artículo 67, Numeral 12, 16; Resolución 2492/2012, Artículo 106, Numeral 19, 19; Resolución 2492/2013 Artículo 56, Numeral 19, NO	X	NO
20*	Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón bactericida, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y canecas de accionamiento no manual. (Resolución 3596/2010, Artículo 67, Numeral 19; Resolución 2492/2012 Artículo 132, Numeral 19; Resolución 2492/2013 Artículo 56, Numeral 19)	X	NO
21*	Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. (Resolución 3596/2010 Artículo 67 Numeral 19; Resolución 2492/2013, Artículo 130, Numeral 19; Resolución 2492/2013 Artículo 56, Numeral 19)	X	NO
22	Cuenta con casillero o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la exclusión de aves. (Resolución 3596/2010 Artículo 67, Numeral 17; Resolución 2492/2013 Artículo 130, Numeral 17; Resolución 2492/2013 Artículo 60, Numeral 17)		
23*	Cuenta con instalaciones para comercializar de manera, descripción y aseo de las manos de las manipuladores en las áreas de corte o carnosas áreas de accesamiento en manual. (Resolución 3596/2010, Artículo 67, Numeral 18.1; Resolución 2492/2013 Artículo 130, Numeral 18.1; Resolución 2492/2012 Artículo 56, Numeral 18.1)	X	NO
24*	Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y utensilios en las áreas de corte o carnosas a estos (Resolución 3596/2010 Artículo 67, Numeral 19.2; Resolución 2492/2013 Artículo 130, Numeral 19.2; Resolución 2492/2012, Artículo 56, Numeral 19.2)	X	NO
25*	El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades, así cuales están clasificados, conservados, instalados, con de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1; Resolución 3596/2010 Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24; Resolución 2492/2012 Artículo 132, Numerales 22, 23 y 24; Resolución 2492/2013 Artículo 56, Numerales 22, 23 y 24)	X	NO
26*	El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, infecciones cutáneas o dolores, entre otros) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.6; Resolución 3596/2010 Artículo 13, Numeral 1; 2.1.6; Artículo 67, Numeral 21.6; Resolución 2492/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 56; Artículo 17; Numeral 18; Artículo 130, Numeral 21.6; Resolución 2492/2012 Artículo 12, Numeral 2; Artículo 18, Artículo 56, Numeral 18; Artículo 56, Numeral 21.6)	X	NO
27*	Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usar accesorios, prohibición uñas cortas, prohibición de celular, barba cubierta, entre otros). (Resolución 3596/2010, Artículo 13, Numeral 2.1; 2.2; 2.8; 2.11; 2.12; 2.13; 2.17; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 2492/2013 Artículo 14, Numeral 2; Artículo 17; Numeral 1; 2; 3; 11; 12; 15; 17; Resolución 2492/2012 Artículo 12, Numeral 2; Artículo 18, Numeral 1; 2; 3; 11; 12; 15; 17)	X	NO
28*	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son cambiados, el mismo cuidado higiénico de las manos. (Resolución 3596/2010 Artículo 13, Numeral 2.8; 2.16; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 2492/2013 Artículo 14, Numeral 8, 14; Resolución 2492/2012 Artículo 12, Numeral 8, 14)	X	NO
29	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. (Resolución 3596/2010 Artículo 13, Numeral 2.10; Artículo 67, Numeral 21.3; Resolución 2492/2013 Artículo 14, Numeral 10; Resolución 2492/2012 Artículo 12, Numeral 10)	X	NO
30*	La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin bolsillos o estampados. En caso de uso de delantal, debe permanecer atado al cuerpo. (Resolución 3596/2010 Artículo 13, Numeral 2.2; 2.3; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 2492/2013 Artículo 17, Numeral 2; 3; Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 2492/2012 Artículo 18, Numeral 2; 3; Artículo 56, Numeral 21.2)	X	NO
31	El personal usa tapabocas y cubre todo el cabello (gorra o cofia). (Resolución 3596/2010 Artículo 13, Numeral 2.10; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 2492/2013 Artículo 17, Numeral 4; 5; Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 2492/2012 Artículo 18, Numeral 4; 5; Artículo 56, Numeral 21.2)	X	NO
32*	El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. (Resolución 3596/2010 Artículo 13, Numeral 2.9; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 2492/2013 Artículo 17, Numeral 6; Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 2492/2012 Artículo 18, Numeral 6; Artículo 56, Numeral 21.2)	X	NO
33*	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. (Resolución 3596/2010 Artículo 13, Numeral 2.15; 2.20; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 2492/2013, Artículo 17, Numeral 18, 19; Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 2492/2012 Artículo 18, Numeral 18, 19; Artículo 56, Numeral 21.2)	X	NO
34	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de cada mínimo 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un operador autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. (Resolución 3596/2010, Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 68, Numeral 3.3; Resolución 2492/2013 Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 3; Resolución 2492/2012 Artículo 56, Numeral 21.3; Artículo 57, Numeral 3)	SI	X
35	El plan de capacitación contiene metodología, duración, responsables, cronogramas, temas a tratar y evaluación del impacto. (Resolución 3596/2010 Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 68, Numeral 3; Resolución 2492/2013, Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 3; Resolución 2492/2012 Artículo 56, Numeral 21.3; Artículo 57, Numeral 3)	SI	X
36	Los manipuladores de alimentos comprenden sus puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando sean desviaciones. (Resolución 3596/2010, Artículo 67, Numeral 21.2; Artículo 68, Numeral 1.1; 1.2; Resolución 2492/2013, Artículo 130, Numeral 21.2; Artículo 132, Numeral 1; 1.2; Resolución 2492/2012 Artículo 56, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1; 1.2)	SI	X
37	El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del interior de transporte durante la recepción de vehículo, con partes y/o productos cárnicos comestibles y queda evidencia de ello dentro de los registros de la actividad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 2; Resolución 2492/2015, Artículo 69, Numeral 69; Resolución 2492/2013 Artículo 130, Numeral 38; Resolución 2492/2012 Artículo 56, Numeral 38)	X	NO
38*	Cuenta con los documentos soportes (factura de venta y guía de transporte de carne) que permiten establecer cuales canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados o inspección sobre por la vía. (Resolución 3596/2010 Artículo 67, Numeral 20; Resolución 2492/2013 Artículo 130, Numeral 20; Resolución 2492/2012 Artículo 56, Numeral 20)	X	NO
39	Las canales aéreas, medias canales y cuartos de canal, que ingresan al establecimiento cuentan con la marca de "APROBADO". Todo lo que no ingresa al establecimiento empacada mientras el distintivo de "APROBADO". (Decreto 1500/2007, Artículo 31, Numeral 4.5.2; Artículo 35, Numeral 1; Artículo 41)	X	NO
40*	Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y con especificaciones antes de su uso, evitando su alteración o contaminación. (Decreto 1500/2007, Artículo 42, Numeral 4; Resolución 3596/2010, Artículo 33, Resolución 2492/2013 Artículo 130, Numeral 33; Resolución 2492/2012 Artículo 56, Numeral 33)	X	NO
41*	El empaque y etiquetado de la carne (en caso de requerirlo) se realizan bajo condiciones higiénicas y el material de empaque empleado es de primer uso. De requerirse, la etiqueta del producto deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación y nombre del corte. (Decreto 1500/2007, Artículo 43, Numerales 1, 2)	X	NO
42*	El establecimiento cuenta con termómetros calibrados para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007, Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 3596/2010, Artículo 67, Numeral 27; Resolución 2492/2013, Artículo 130, Numeral 8; Resolución 2492/2012 Artículo 56, Numeral 8)	X	NO
43*	El establecimiento lleva registros que permiten evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración y congelación de los productos. (Decreto 1500/2007, Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 3596/2010, Artículo 67, Numeral 8.5.1.3, Literal a; Resolución 2492/2012 Artículo 130, Numeral 27; Resolución 2492/2012, Artículo 56, Numeral 27)	X	NO



Los requisitos sanitarios calificados con NO deberán estar antes de diagnóstico, deben ser cumplidos en su totalidad antes del vencimiento de la Autorización Sanitaria Provisional, de acuerdo al término establecido en el artículo 6 del Decreto 1282 de 2016.

Si se evidencia que se afecta la inocuidad del producto durante la visita de diagnóstico, el establecimiento será objeto de las Medidas Sanitarias de Seguridad a que haya lugar.

OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

El Plan de Saneamiento No se encuentra adoptado al establecimiento, igual que el programa de Mantenimiento. Se le niega la autorización Sanitaria.

Por parte del establecimiento:

FUNCIONARIO(S) QUE REALIZAN EL DIAGNÓSTICO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Diana Evelin Cabrera	NOMBRE:
CÉDULA: 52898708	CÉDULA:
CARGO: Prof Universitario	CARGO:
INSTITUCIÓN: S Salud: Cundinamarca	INSTITUCIÓN:
RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO QUE ATIENDE EL DIAGNÓSTICO:	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jhon Fredy Mayorga C.	NOMBRE:
CÉDULA: 80252553	CÉDULA:
CARGO: propietario	CARGO:



Gobernación de Cundinamarca

PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD GESTION DE LA SALUD PUBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-099
CONSTANCIA AUTORIZACIÓN SANITARIA EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Versión: 02
	Fecha de Aprobación: 25/Ene/2019

La Entidad Territorial de Salud de Cundinamarca, informa que el establecimiento EXPENDIO DE CARNES KARNES Y KARNES DE LA MESA ubicado en el Local 25 de La Plaza de Mercado representado legalmente por el Señor Jhon Fredy Mayorga Camacho C.C. No. 80.252.558 establecimiento ubicado en el Municipio de La Mesa del Departamento de Cundinamarca, con código de Inscripción N° 2538680252558, dedicado al Expendio de Carne y Productos Cárnicos Comestibles **CUMPLE** con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios, y se otorga:

AUTORIZACIÓN SANITARIA N° 105

Según Formato diagnóstico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para **Expendio de Carne y Productos Cárnicos Comestibles**, realizada por la Entidad Territorial de Salud Secretaria de Salud del Departamento de Cundinamarca.

VIGENCIA. - Cuando se verifique por parte de la Secretaria de Salud de Cundinamarca que el establecimiento **NO** cumple los requisitos sanitarios obligatorios que dieron lugar a la expedición de la presente autorización, se suspende su vigencia y se aplicará medida sanitaria de seguridad hasta tanto se subsanen los motivos que la originaron, recobrando así su vigencia.

ESTE DOCUMENTO ES VÁLIDO ÚNICAMENTE EN SU ORIGINAL

Se expide la presente, a los Veintitrés (23) días, del mes de Enero del año 2023

JUAN JOSE MUÑOZ
Director Operativo

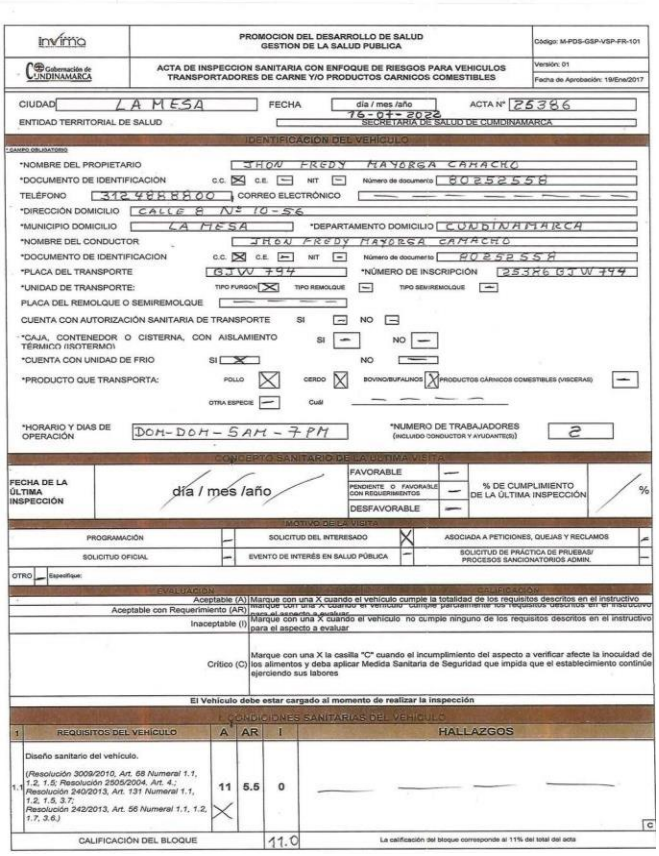
Nombre de Funcionario:
Cargo: Director de Salud Pública - Entidad Territorial de Salud Secretaria de Salud de Cundinamarca

Elaboro: Licser Olaya Benavides / Profesional Universitario/DSP/SDV/SPAL
Revisó: Elizabeth Coy Jimenez/ Subdirector de Vigilancia en Salud Publica / DSP

Carné de Manipulación



Concepto Vehículo Transportador



invima — PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD GESTION DE LA SALUD PUBLICA — Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-101

Gobernación de Cundinamarca — ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES — Versión: 01 — Fecha de Aprobación: 19/Ene/2017

CIUDAD: LA MESA — FECHA: día / mes /año 15-07-2022 — ACTA N°: 25386

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACION DEL VEHICULO

(*) CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: JHON FREDY MAYORGA CAMACHO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 80252558

TELÉFONO: 3124888800 — CORREO ELECTRÓNICO:

*DIRECCIÓN DOMICILIO: CALLE 8 Nº 10-56

*MUNICIPIO DOMICILIO: LA MESA — *DEPARTAMENTO DOMICILIO: CUNDINAMARCA

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: JHON FREDY MAYORGA CAMACHO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 80252558

*PLACA DEL TRANSPORTE: GJW 744 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 253X6 GJW 744

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGON [X] TIPO REMOLQUE [ ] TIPO SEMIREMOLQUE [ ]

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE:

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE: SI [ ] NO [ ]

*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): SI [ ] NO [ ]

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO: SI [X] NO [ ]

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO [X] CERDO [X] BOVINO/BUFALINOS [X] PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) [ ] OTRA ESPECIE [ ] Cuál:

*HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN: DOM-DOM-5AM-7PM — *NUMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)): 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: día / mes /año

FAVORABLE [ ] PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ] DESFAVORABLE [ ]

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: %

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN [ ] SOLICITUD DEL INTERESADO [X] ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS [ ]

SOLICITUD OFICIAL [ ] EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA [ ] SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN. [ ]

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN — CALIFICACIÓN

Aceptable (A): Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo

Aceptable con Requerimiento (AR): Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

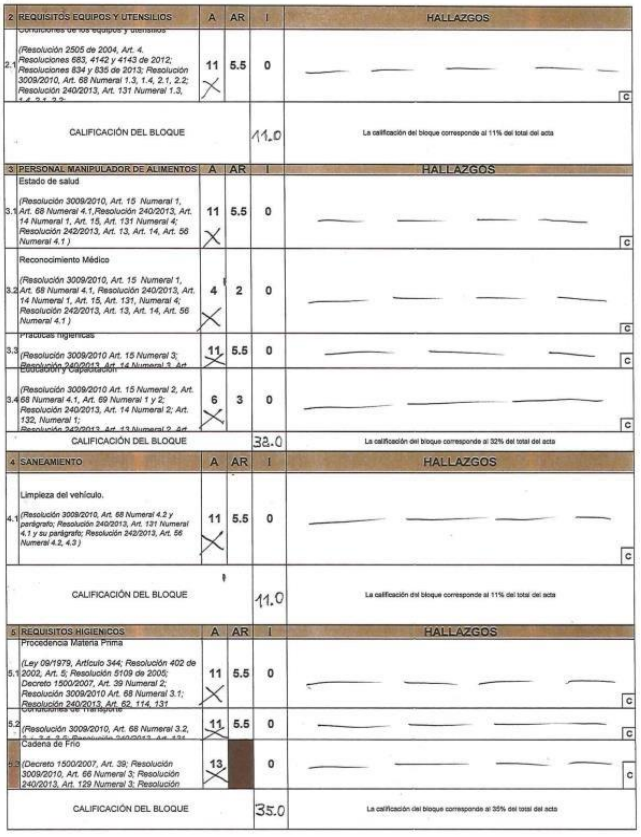
Inaceptable (I): Marque con una X cuando el vehículo no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

Crítico (C): Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO

1	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.)	11 X	5.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11.0	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, Art. 4; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2;	11 X	5.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11.0	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, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1.)	11 X	5.5	0	C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1.)	4 X	2	0	C
3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art.	11 X	5.5	0	C
3.4	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art.	6 X	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33.0	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3.)	11 X	5.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11.0	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia Materia Prima (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 3002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 82, 114, 131	11 X	5.5	0	C
5.2	Condiciones de Transporte (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2,	11 X	5.5	0	C
5.3	Cadena de Frio (Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución	13 X		0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35.0	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que una o más de las opciones a verificar sea identificada 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 las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD, respectiva acta.
100.0%	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. REQUERIMIENTOS 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

Si [ ] No [X] Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del responsable del vehículo:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

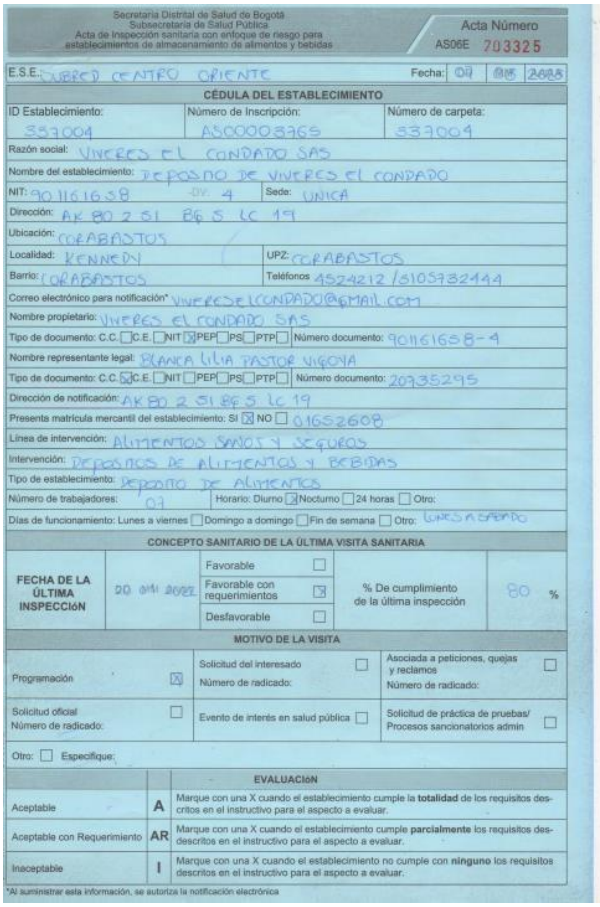
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de JULIO del año 2022 en la Ciudad de LA MESA.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:
CÉDULA: 79.060.062	CÉDULA:
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL	CARGO:
INSTITUCIÓN: E.S.E. H.P.L.A.D. LA MESA	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO	
FIRMA: Fredy Mayorga camacho	FIRMA:
NOMBRE: Fredy Mayorga Camacho	NOMBRE:
CÉDULA: 80252558	CÉDULA:
CARGO: Empleado	CARGO:

Proveedor abarrotes – Víveres el Condado

Concepto Higiénico Sanitario



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número AS06E 703325

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE Fecha: 09 MAY 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
339004	AS0000 8765	339004

Razón social: VIVERES EL CONDADO SAS
Nombre del establecimiento: DEPOSITO DE VIVERES EL CONDADO
NIT: 901161658 DV: 4 Sede: UNICA
Dirección: AK 80 2 51 BG 5 LC 19
Ubicación: CORABASTOS
Localidad: KENNEDY UPZ: CORABASTOS
Barrio: CORABASTOS Teléfonos 4524212 / 3105982444
Correo electrónico para notificación*: VIVERESELCONDADO@GMAIL.COM
Nombre propietario: VIVERES EL CONDADO SAS
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 901161658-4
Nombre representante legal: BLANCA LILIA PASTOR VIGOYA
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 20735295
Dirección de notificación: AK 80 2 51 BG 5 LC 19
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 01652608
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
Intervención: DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE ALIMENTOS
Número de trabajadores: 07 Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: LUNES A SABADO

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	20 MAY 2022	Favorable ☐ / Favorable con requerimientos ☒ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	80 %

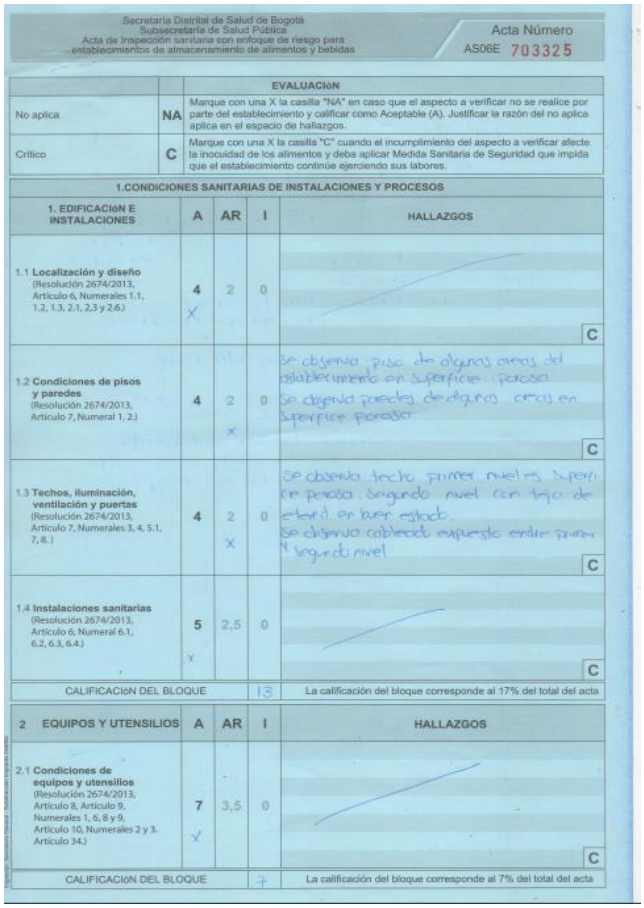
MOTIVO DE LA VISITA

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.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

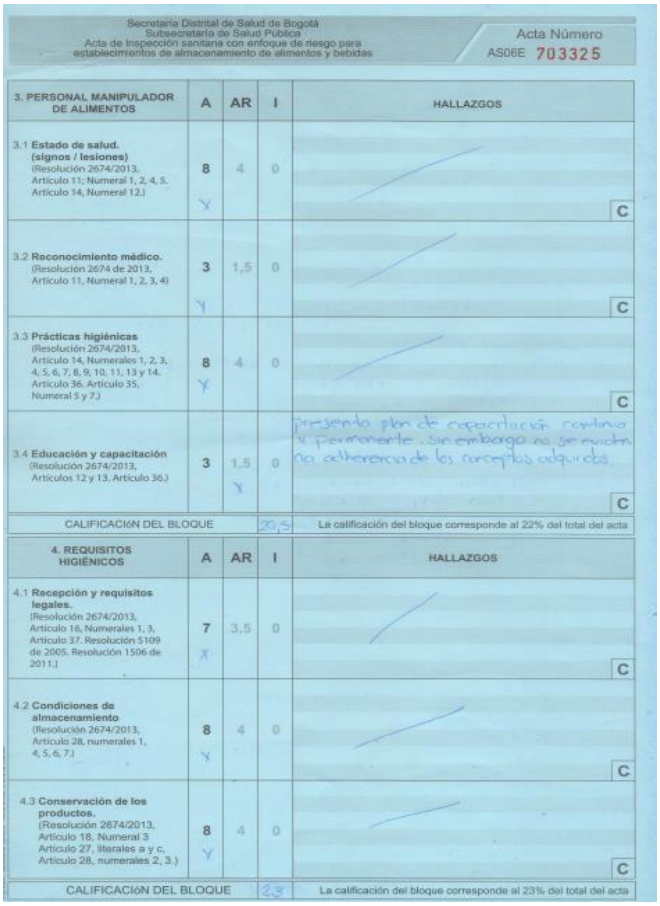
Acta Número AS06E 703325

		EVALUACIÓN
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 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.

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)	4 X	2	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2 X	0	Se observa piso de algunas áreas del establecimiento en superficie porosa. Se observa paredes de algunas áreas en superficie porosa. C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4	2 X	0	Se observa techo primer nivel en superficie porosa. Segundo nivel con tejas de eternit en buen estado. Se observa cableado expuesto entre primer y segundo nivel. C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	7 X	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

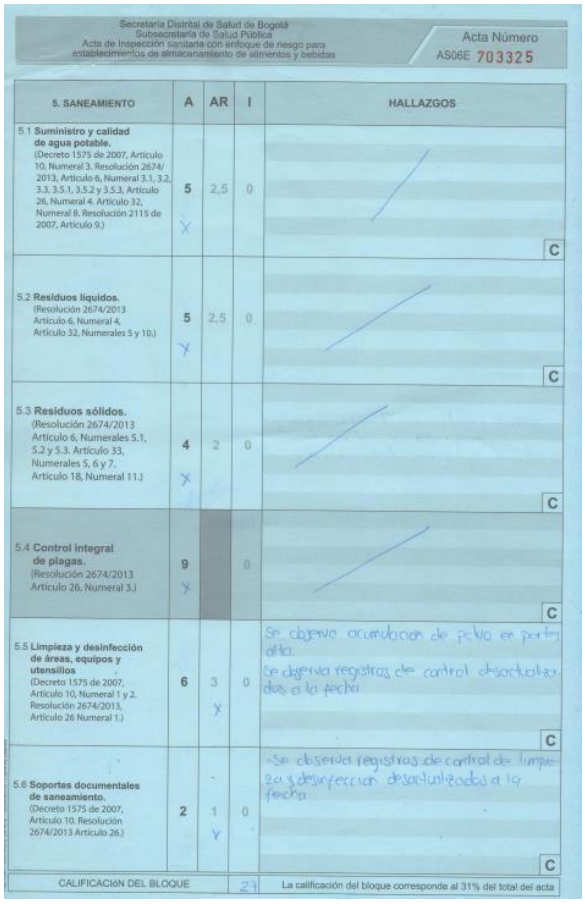


Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número AS06E 703325

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013. Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8 Y	4	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 Y	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013. Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35. Numeral 5 y 7.)	8 Y	4	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 X	1,5	0	presenta plan de capacitación continua y permanente. Sin embargo no se evidencia adherencia de los conceptos adquiridos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

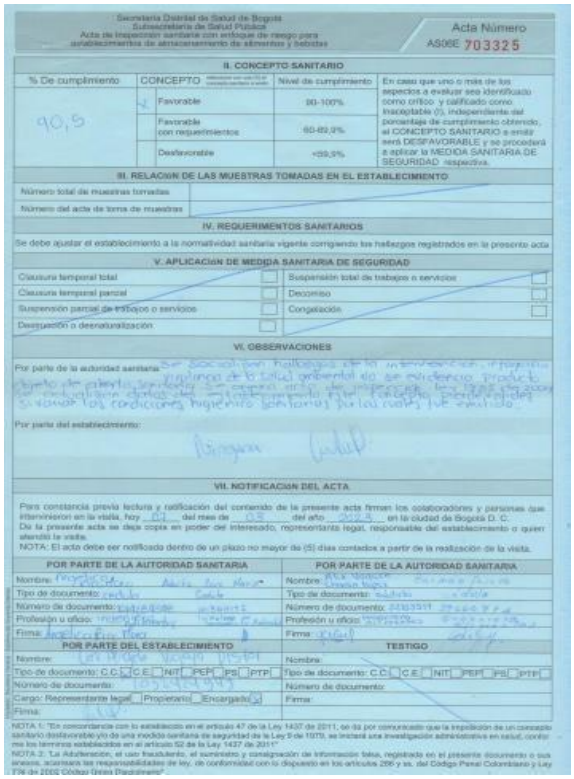
4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8 Y	4	0	C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c. Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 Y	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número AS06E 703325

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5 X	2,5	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 Y	2,5	0	C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4 X	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 Y		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3 X	0	Se observa acumulación de polvo en partes altas. Se observa registros de control desactualizados a la fecha C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 Y	0	Se observa registros de control de limpieza y desinfección desactualizados a la fecha C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			27	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número AS06E 703325

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO	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.
90,5	X Favorable	90-100%	
	Favorable con requerimientos	60-89,9%	
	Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total		Suspensión total de trabajos o servicios	
Clausura temporal parcial		Decomiso	
Suspensión parcial de trabajos o servicios		Congelación	
Desnaturalización o desnaturalización			

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

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 02 del mes de 02 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:	Nombre:
Tipo de documento:	Tipo de documento:
Número de documento:	Número de documento:
Profesión u oficio:	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre:	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:	Número de documento:
Cargo: Representante legal Propietario Encargado	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, acarrearán 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"

Carné de Manipulación



B.P.M
Higiene Integral

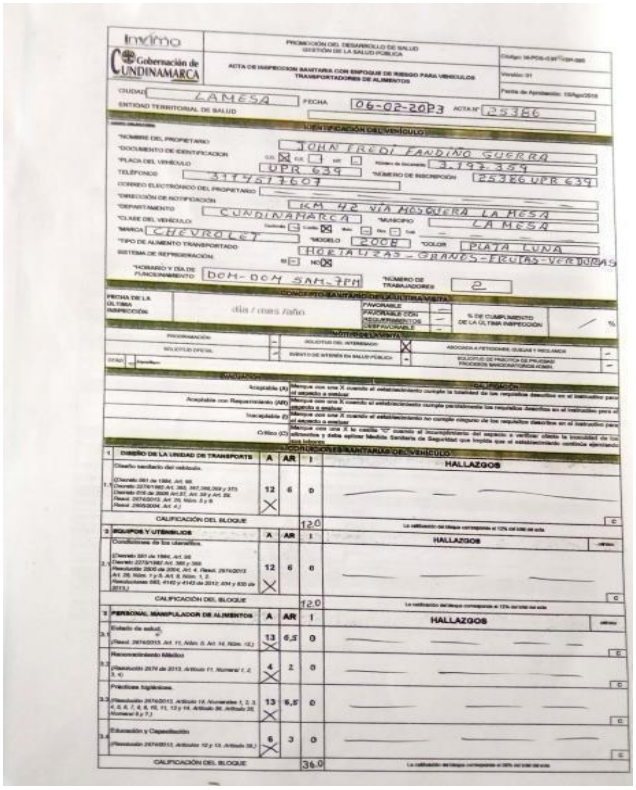
Nit. 52.860.903 - 4
Autorizada mediante resolución 472 de 2015

EXPEDIDO: 06-02-23 VENCE: 06-02-2024
JOHN FREDI FANDIÑO G.
3.197.359

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

Vehículo Transportador



Invima
Gobernación de Cundinamarca
PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

CIUDAD: LA MESA FECHA: 06-02-2023 ACTA N°: 23366
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

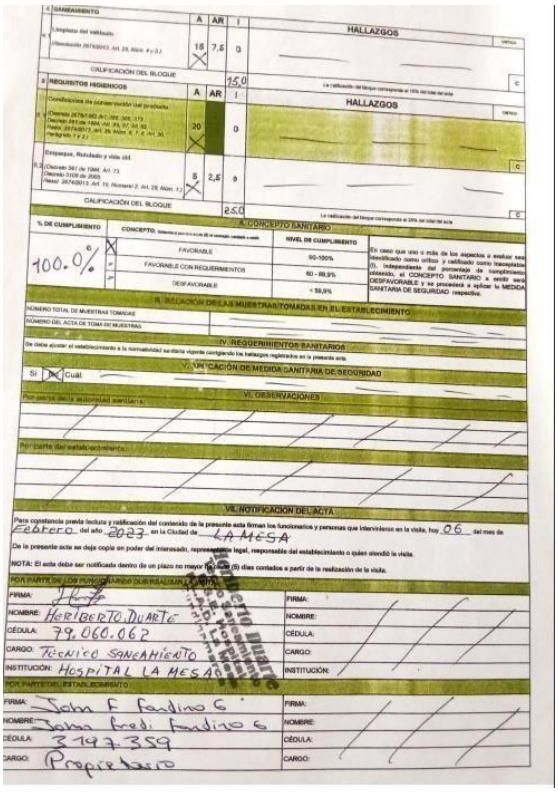
I. IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO
*NOMBRE DEL PROPIETARIO: JOHN FREDI FANDIÑO GUERRA
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 3.197.359
*PLACA DEL VEHÍCULO: UPR 639 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23386 UPR 639
TELÉFONO: 3174217607
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: KM 42 VÍA HOSQUERA LA MESA
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA
*CLASE DEL VEHÍCULO: Camión [X] Furgón [ ] Mixto [ ] Otro [ ] Cual: *MARCA: CHEVROLET *MODELO: 2008 *COLOR: PLATA LUNA
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: HORTALIZAS - GRANOS - FRUTAS - VERDURAS
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM - DOM 5AM - 7PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: día / mes / año
CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE [ ] FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ] DESFAVORABLE [ ]
% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: %
PROGRAMACIÓN: SOLICITUD DEL INTERESADO: [X] ABOCADO A PETICIONARIO, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD ESPECIAL: SUJETO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA [ ] SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS PROCESOS MISIONALES/OTROS HOMS. [ ]

CALIFICACIÓN
Aceptable (A): Marque con una X cuando el establecimiento cumpla la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el segundo a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR): Marque con una X cuando el establecimiento cumpla parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el segundo a evaluar.
Inaceptable (I): Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el segundo a evaluar.
Crítico (C): Marque con una X la casilla cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que implica que el establecimiento continúa operando.

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

		A	AR	I	HALLAZGOS
1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE Diseño sanitario del vehículo.	12	6	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.0	C
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS Condiciones de los utensilios.	12	6	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.0	C
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud.	13	6,5	0	
3.2	Reconocimiento Médico	4	2	0	
3.3	Prácticas higiénicas.	13	6,5	0	
3.4	Educación y Capacitación	6	3	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36.0	C



	A	AR	I	HALLAZGOS
4 SANEAMIENTO Limpieza del vehículo.	18	7,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25.0	C
5 REQUISITOS HIGIÉNICOS Condiciones de conservación del producto.	20		0	
Empaque, Rotulado y vida útil.	5	2,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25.0	C

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione uno de los tres (3) conceptos sanitarios a evaluar	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100.0%	FAVORABLE [X]	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ]	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE [ ]	< 59,9%

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.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS:
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS:

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS
De darse alcance al establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD
SI [ ] NO [X] Cual:

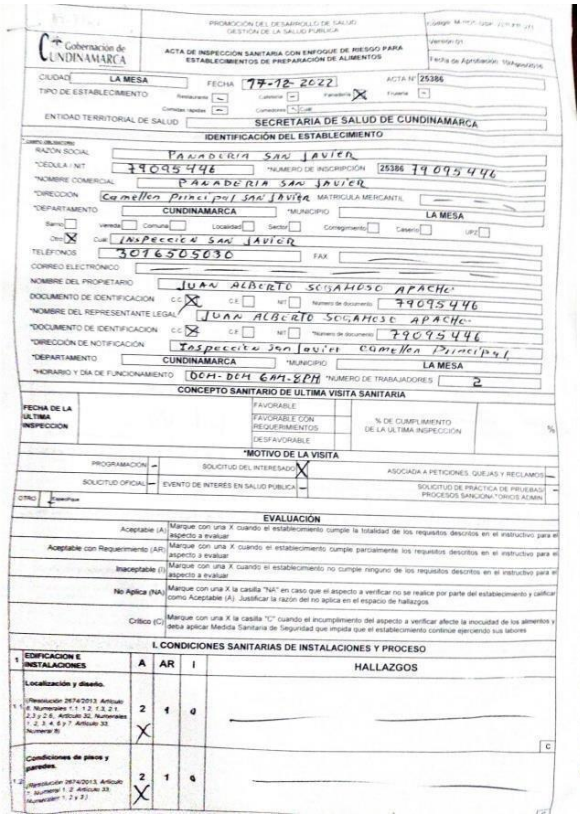
VI. OBSERVACIONES
Por parte de la autoridad sanitaria:
Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 06 del mes de Febrero del año 2023, en la Ciudad de LA MESA
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:	FIRMA: John F Fandiño G	FIRMA:
NOMBRE: HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:	NOMBRE: John fredi fandiño G	NOMBRE:
CÉDULA: 79.060.062	CÉDULA:	CÉDULA: 3197359	CÉDULA:
CARGO: TÉCNICO SANEAMIENTO	CARGO:	CARGO: Propietario	CARGO:
INSTITUCIÓN: HOSPITAL LA MESA	INSTITUCIÓN:		

Proveedor Panadería – Panadería San Javier

Concepto Higiénico Sanitario



ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: LA MESA — FECHA: 17-12-2022 — ACTA N°: 25386

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Panadería: X

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: PANADERIA SAN JAVIER
*CÉDULA / NIT: 79095446 — *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386 79095446
*NOMBRE COMERCIAL: PANADERIA SAN JAVIER
*DIRECCIÓN: Camellon Principal SAN JAVIER — MATRICULA MERCANTIL:
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA — *MUNICIPIO: LA MESA
Otro: X — Cual: INSPECCION SAN JAVIER
TELÉFONOS: 3016505030 — FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:
NOMBRE DEL PROPIETARIO: JUAN ALBERTO SOGAMOSO APACHE
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X — Número de documento: 79095446
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: JUAN ALBERTO SOGAMOSO APACHE
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X — *Número de documento: 79095446
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACION: Inspeccion San Javier Camellon Principal
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA — *MUNICIPIO: LA MESA
*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM 6AM-8PM — *NUMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCION:
FAVORABLE
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
DESFAVORABLE
% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN: %

*MOTIVO DE LA VISITA

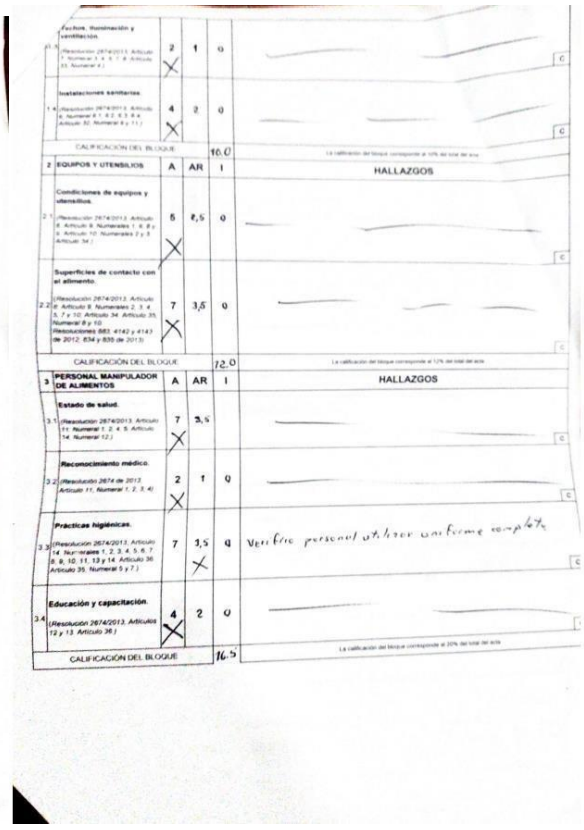
PROGRAMACIÓN: — SOLICITUD DEL INTERESADO: X — ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS: —
SOLICITUD OFICIAL: — EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA: — SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN: —
OTRO: — Especifique:

EVALUACIÓN

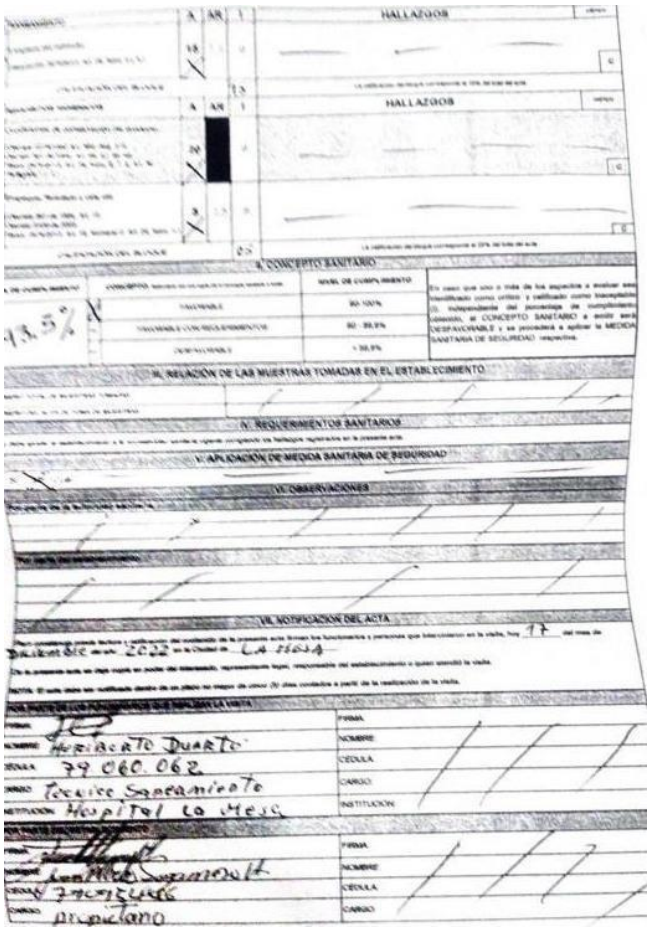
Aceptable (A):	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR):	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	1 EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numerales 1.1.1.2.1.3.2.1 2.3 y 2.6. Artículo 32. Numerales 1. 2. 3. 4. 6 y 7. Artículo 33. Numeral 6)	2 X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. Artículo 33. Numerales 1. 2 y 3)	2 X	1	0	



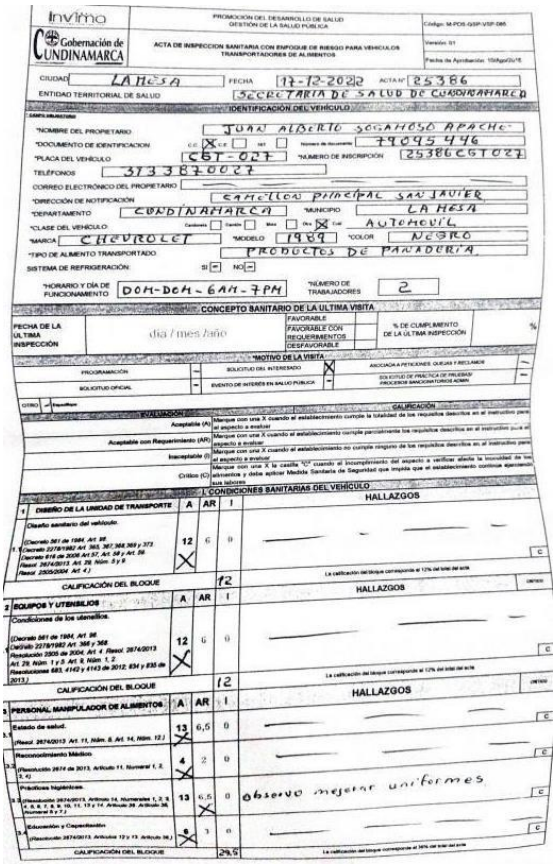
	1 EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.3	Facilidades, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 4. 5. 7. 8. Artículo 33. Numeral 4.)	2 X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numeral 8.1. 8.2. 8.3. 8.4. Artículo 10. Numeral 8 y 11.)	4 X	2	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10.0	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013. Artículo 6. Artículo 8. Numerales 1. 6. 8 y 9. Artículo 10. Numerales 3 y 5. Artículo 34.)	5 X	2,5	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013. Artículo 6. Artículo 8. Numerales 2. 3. 4. 5. 7 y 10. Artículo 34. Artículo 35. Numeral 8 y 10. Resoluciones 683. 4142 y 4143 de 2012. 634 y 835 de 2013)	7 X	3,5	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.0	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. 4. 5. Artículo 14. Numeral 12.)	7 X	3,5		
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. 3. 4)	2 X	1	0	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35. Numeral 5 y 7.)	7 X	3,5	0	Verifico personal utilizar uniforme completo
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013. Artículo 12 y 13. Artículo 36.)	4 X	2	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16.5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta


HALLAZGOS
HALLAZGOS
V. CONCEPTO SANITARIO
VI. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO
VII. REQUERIMIENTOS SANITARIOS
VIII. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD
IX. OBSERVACIONES
X. NOTIFICACIÓN DEL ACTA
HUMBERTO DUARTE
79 060 062
Técnico Saneamiento
Hospital La Mesa

Carne de Manipulación



Concepto Vehículo Transportador



ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

CIUDAD: LA MESA | FECHA: 17-12-2022 | ACTA N°: 85386

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACION DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: JUAN ALBERTO SOGAMOSO APACHE
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC X | *NUMERO: 79095446
*PLACA DEL VEHÍCULO: C6T-027 | *NUMERO DE INSCRIPCION: 2538CGT027
TELÉFONOS: 3733870027
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CAMELLON PRINCIPAL SAN JAVIER
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: LA MESA
*CLASE DEL VEHICULO: Automóvil X | *COLOR: NEGRO
*MARCA: CHEVROLET | *MODELO: 1989
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: PRODUCTOS DE PANADERIA
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [-] NO [-]
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM - 6AM - 7PM | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN: día / mes /año
FAVORABLE | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | DESFAVORABLE
% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN: %

*MOTIVO DE LA VISITA

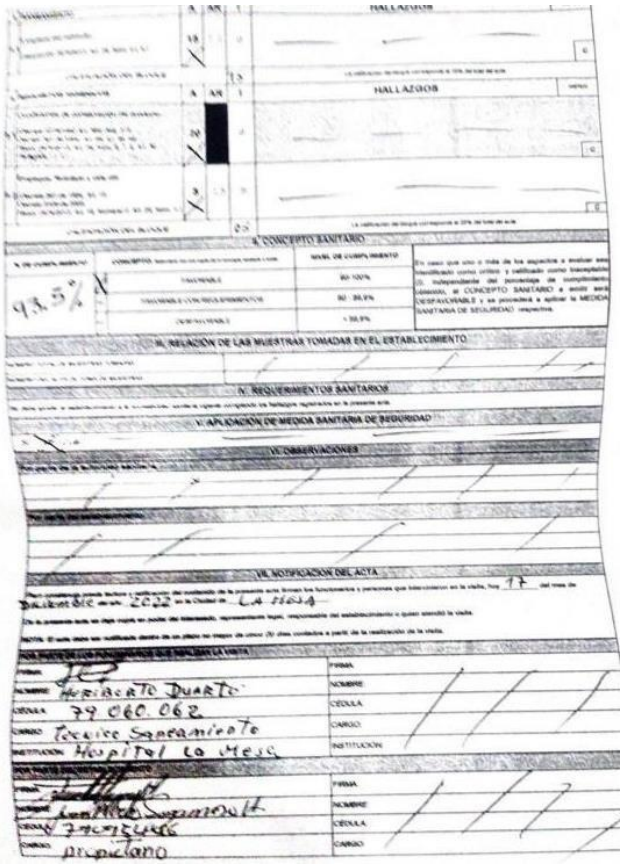
PROGRAMACIÓN | SOLICITUD DEL INTERESADO X | ASOCIADA A PETICIONES QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL | EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA | SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN
OTRO | Planilla

EVALUACIÓN — CALIFICACIÓN

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
Inaceptable (I): Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C): Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que implica que el establecimiento continua ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

		A	AR	I	HALLAZGOS	
1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE. Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004 Art. 4.)	12 X	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			HALLAZGOS	OBTIDO
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS. Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 3929 de 2004, Art. 1. Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12 X	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			HALLAZGOS	OBTIDO
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Estado de salud. (Resol. 2674/2013 Art. 11, Núm. 8. Art. 14, Núm. 12.)	13 X	6,5	0		C
3.1	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	2	0		C
3.2	Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14. Artículo 28. Artículo 36, Numeral 5 y 7.)	13	6,5 X	0	observo mejorar uniformes	C
3.3	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13. Artículo 36.)	0 X	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29,5		



HALLAZGOS

II. CONCEPTO SANITARIO

93,5% X

NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
FAVORABLE	80-100%
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79,9%
DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sean calificados como críticos y calificado como Inaceptables (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.

III. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

VI. OBSERVACIONES

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

En constancia firma(n) la(s) persona(s) que atendió(eron) en la visita, hoy 17 del mes de Diciembre de 2022 en la Ciudad de LA MESA

FIRMA	
NOMBRE	HUMBERTO DUARTE
CEDULA	79.060.062
CARGO	Tecnico Saneamiento
INSTITUCIÓN	Hospital La Mesa
FIRMA	
NOMBRE	
CEDULA	79095446
CARGO	propietario

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nancy Sánchez Duarte	Nutricionista	Comunidad de Cuidado la Mesa	
María del Pilar Galvis García	Coordinadora	Comunidad de Cuidado la Mesa	



Elaboró: Juan Daniel Correa