Comunidad de Cuidado La Mesa Convenio 7460
Obligación Técnica/ componente de Nutrición y Salubridad/ Obligación 9
Tema: Documentos Proveedores
Periodo del 1 al 31 de diciembre 2023

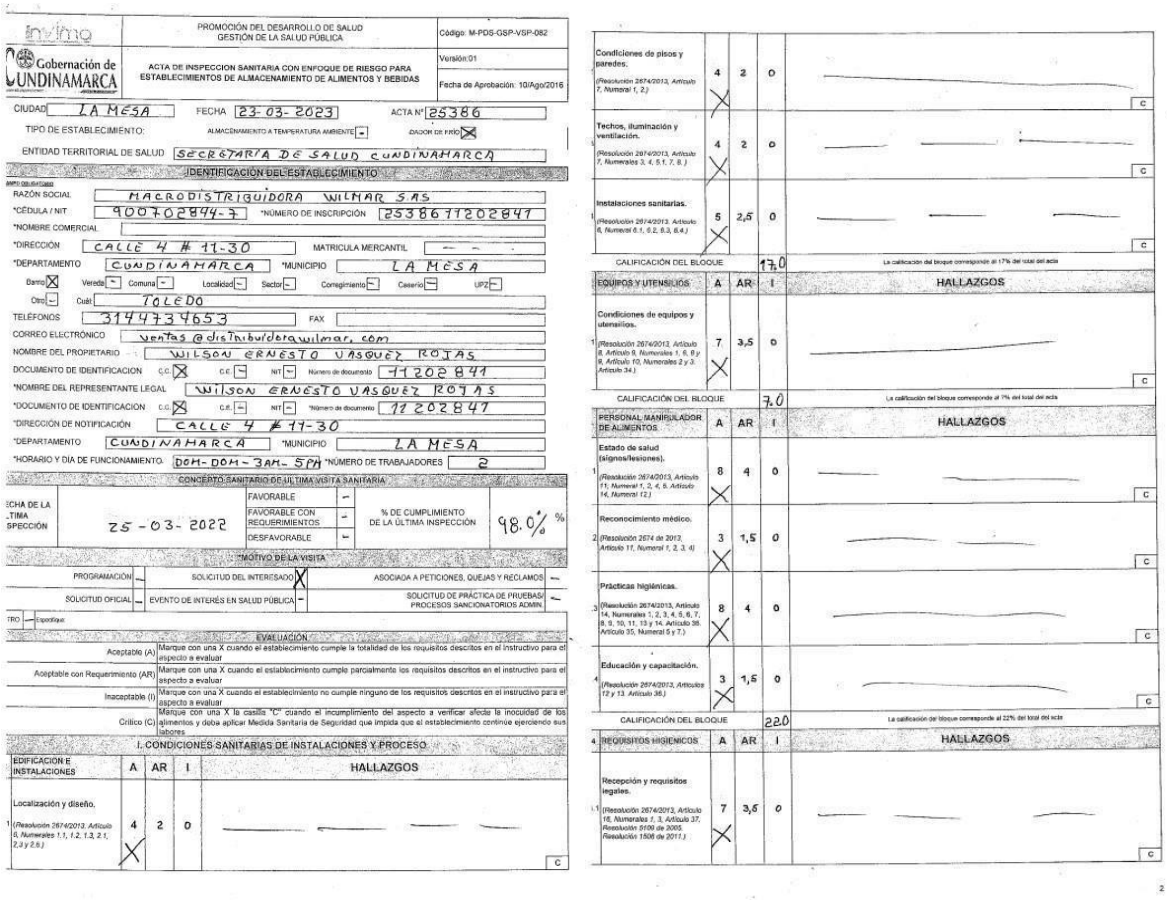
1. Lista de Chequeo Proveedores

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 Ríos	21/03/2023	21/03/2024
Agrocultivo la Siberia	25386	01/07/2023	01/07/2024	25386	01/07/2023	01/07/2024	Armando Junior Fajardo	05/02/2023	03/02/2024
Karnes y Karnes	105	19/01/2023	19/01/2024	26386	26/07/2023	16/07/2024	Wilson Mayorga	26/10/2023	26/10/2024
Víveres el Condado	703325	7/03/2023	7/03/2024	25386	06/02/2023	06/02/2024	Jhon Fredy Fandiño	06/02/2023	06/02/2024
Panadería San Javier	25386	15/12/2023	15/12/2024	25386	15/12/2023	15/12/2024	Juan Alberto Sogamoso	14/12/2023	14/12/2024

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

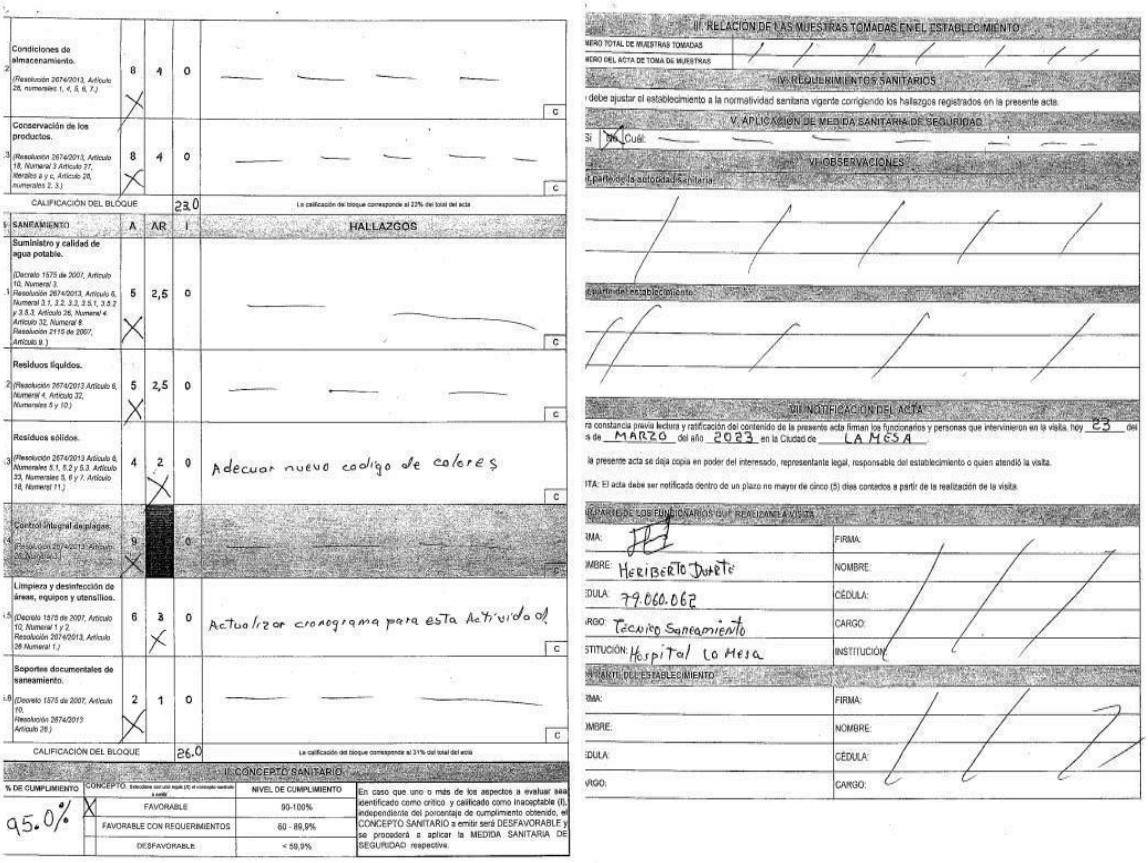
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
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:

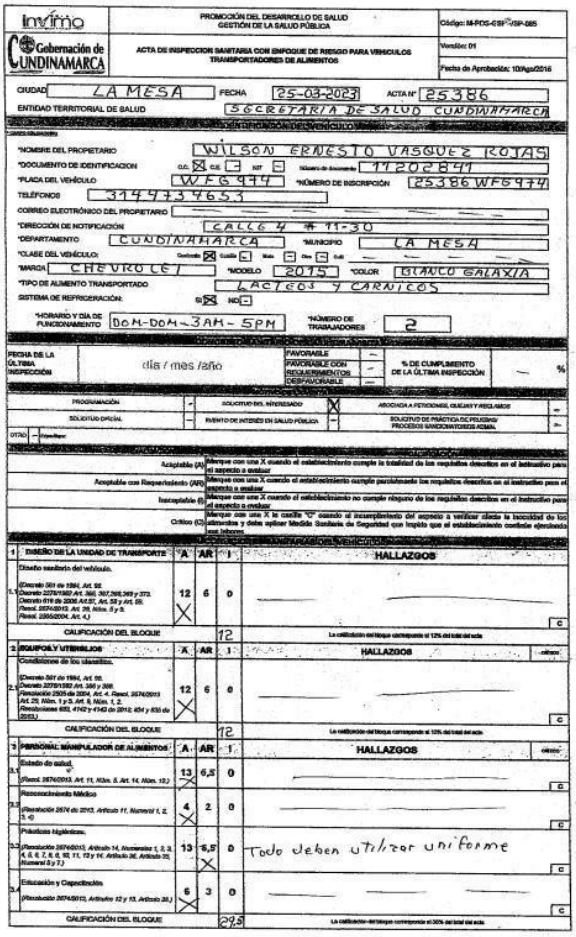
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

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

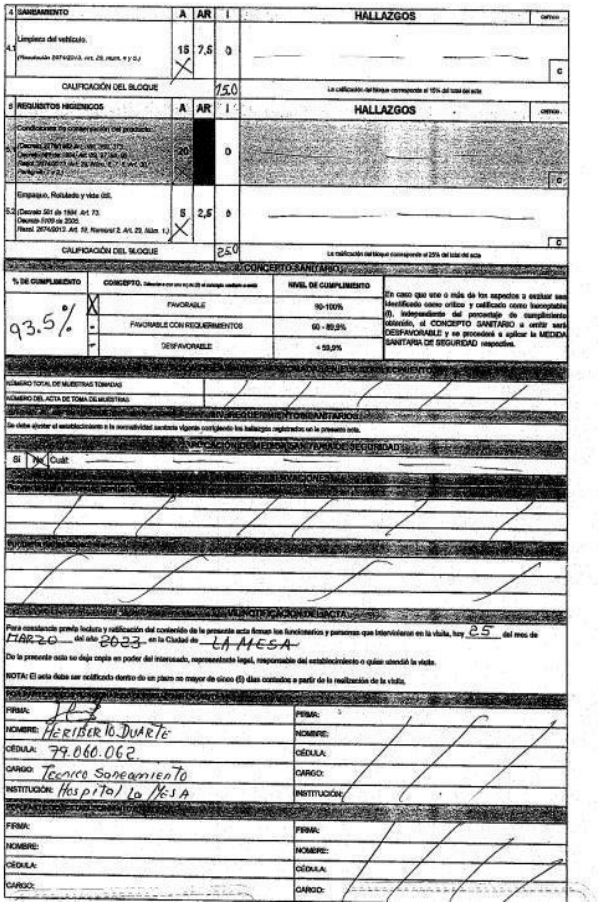
*NOMBRE DEL PROPETARIO: WILSON ERNESTO VASQUEZ ROJAS
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X | C.E. | NIT | Número de Documento: 11202841
*PLACA DEL VEHÍCULO: WFG 974 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386 WFG974
TELÉFONOS: 3144734653
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPETARIO:
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 4 # 11-30
*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

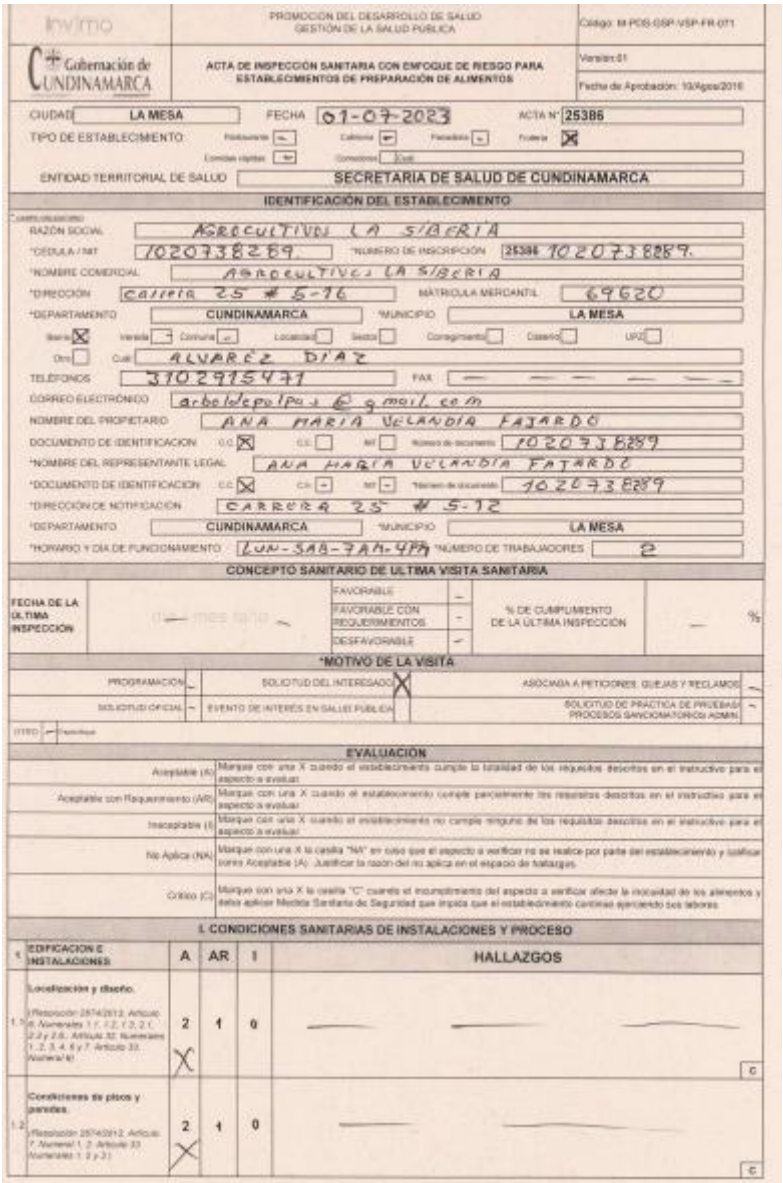
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

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



PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PUBLICA

Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-071

Gobernación de CUNDINAMARCA

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

Versión: 01

Fecha de Aprobación: 10/Agos/2016

CIUDAD: LA MESA FECHA: 01-07-2023 ACTA N°: 25386

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Fruteria X

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: AGROCULTIVOS LA SIBERIA

*CEDULA / NIT: 1020738289 *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386 1020738289

*NOMBRE COMERCIAL: AGROCULTIVOS LA SIBERIA

*DIRECCIÓN: carrera 25 # 5-76 MATRICULA MERCANTIL: 69620

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA

Barrio X Vereda Comuna Localidad Sector Corregimiento Caserío UPZ

Otro Cual: ALVAREZ DIAZ

TELEFONOS: 3102975477 FAX

CORREO ELECTRÓNICO: arboldepolpas@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: ANA MARIA YOLANDA FAJARDO

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X C.E. NIT Numero de documento: 1020738289

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: ANA MARIA YOLANDA FAJARDO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X C.E. NIT Numero de documento: 1020738289

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACION: CARRERA 25 # 5-72

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: LUN-SAB-7AM-4PM *NUMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN: dia mes año

FAVORABLE
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
DESFAVORABLE

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION: %

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACION | 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 | Cual?

EVALUACIÓN

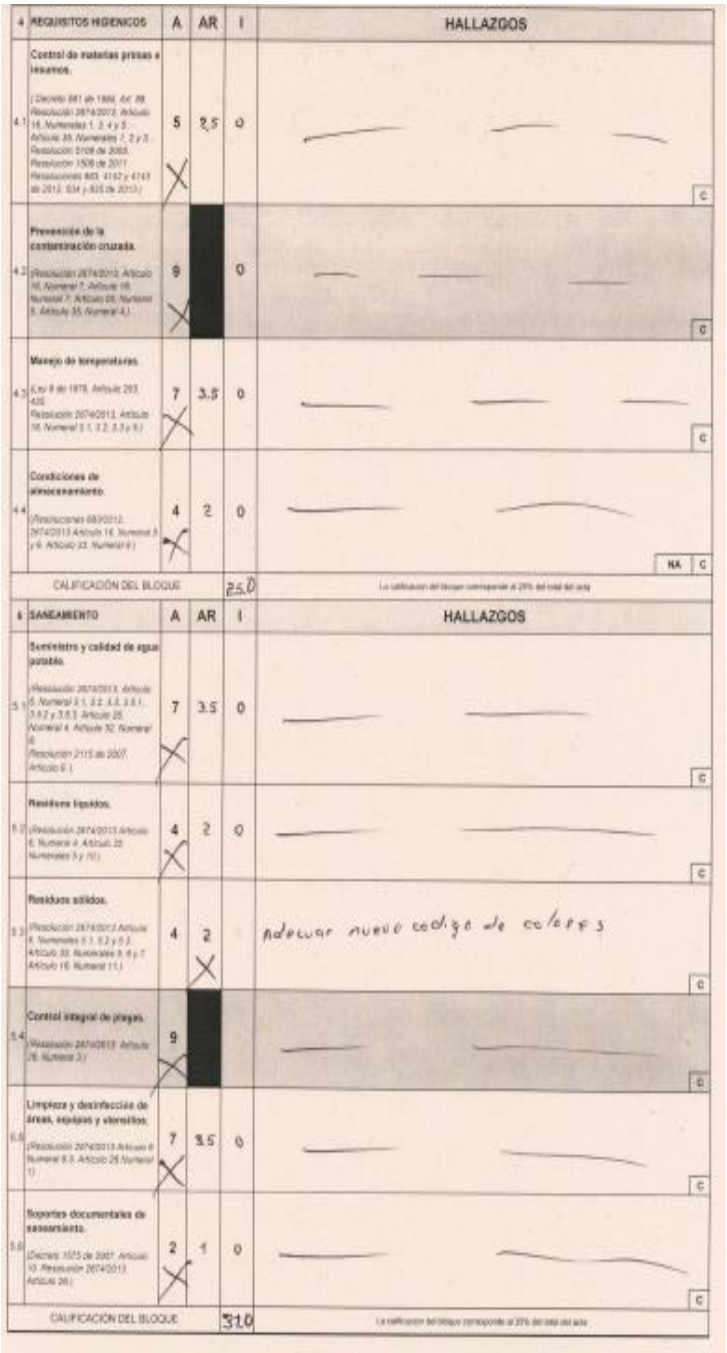
Aceptable (Ac)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto 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 justificar como Aceptable (A). Justificar la razon del no aplica en el espacio de hallazgos.
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	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, 2.2 y 2.6.; Artículo 32. Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33. Numeral 9)	2 X	1	0	C
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	C
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	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013. Artículo 8. Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 32. Numeral 8 y 11.)	4 X	2	0	C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			10.0	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

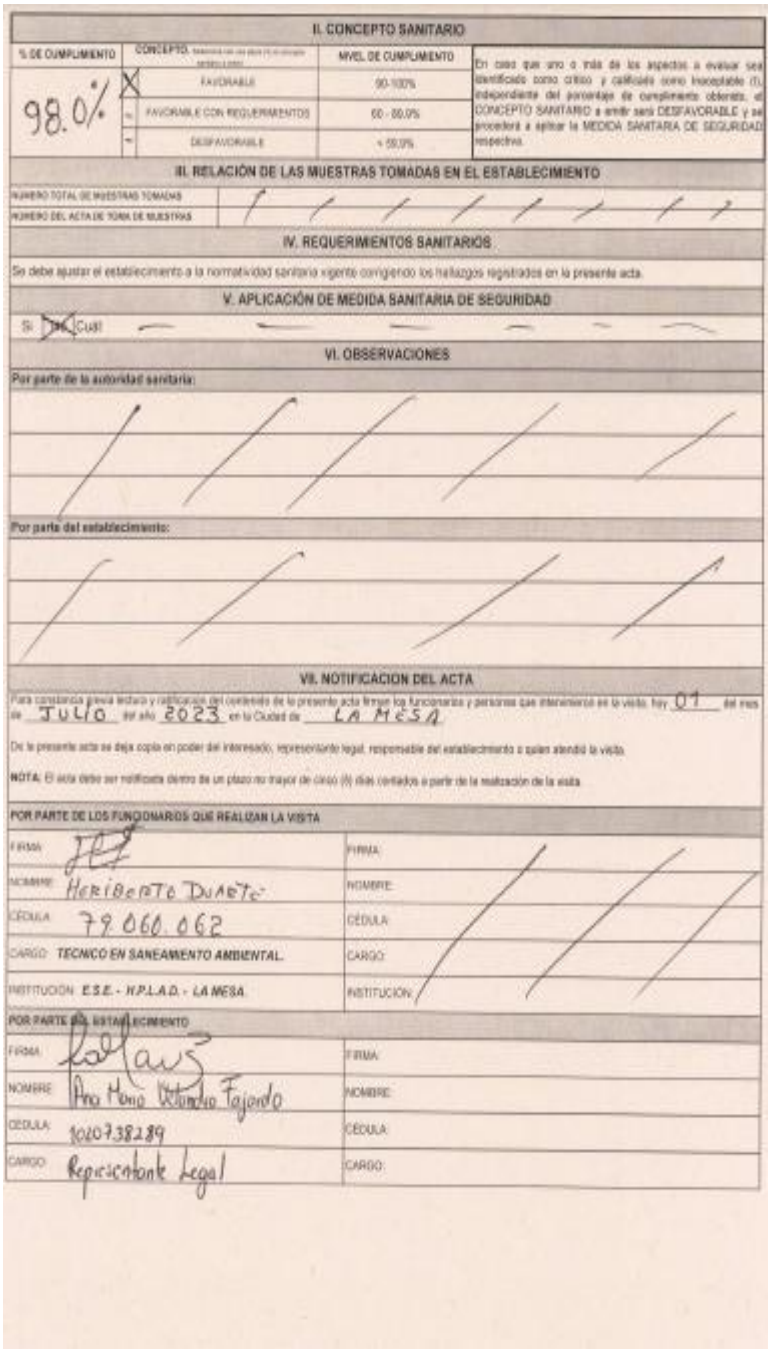
	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013. Artículo 9. Artículo 8. Numerales 1, 6, 8 y 9. Artículo 10. Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5 X	2.5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013. Artículo 9. Artículo 8. Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10. Artículo 34. Artículo 35. Numeral 8 y 10. (Resoluciones 683, 4143 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	7 X	3.5	0	C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			12.0	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** (Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 4, 8. Artículo 14. Numeral 12.)	7 X	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1, 3, 4, 6)	2 X	1	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 38. Numeral 5 y 7.)	7 X	3.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** (Resolución 2674/2013. Articulos 17 y 13. Artículo 36.)	4 X	2	0	C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			20.0	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** (Decreto 561 de 1984, Art. 69, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 2, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3; Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	5 X	3,5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 68, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9 X		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 420; Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 6.)	7 X	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6; Artículo 33, Numeral 6.)	4 X	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25,0	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3; Artículo 28, Numeral 4; Artículo 32, Numeral 6; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7 X	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4; Artículo 28, Numerales 5 y 10.)	4 X	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 33, Numerales 5.4 y 7; Artículo 16, Numeral 11.)	4 X	2	adecuar nuevo codigo de colores	C
5.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, Numeral 3.)	9 X			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 8.5; Artículo 28, Numeral 1.)	7 X	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	2 X	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31,0	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
98.0%	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 (1), 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

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: No: X Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION 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 01 del mes de JULIO 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

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:
CÉDULA: 79.060.062	CÉDULA:
CARGO: TECNICO EN SANEAMIENTO AMBIENTAL.	CARGO:
INSTITUCION: E.S.E. - H.P.L.A.D. - LA MESA.	INSTITUCION:

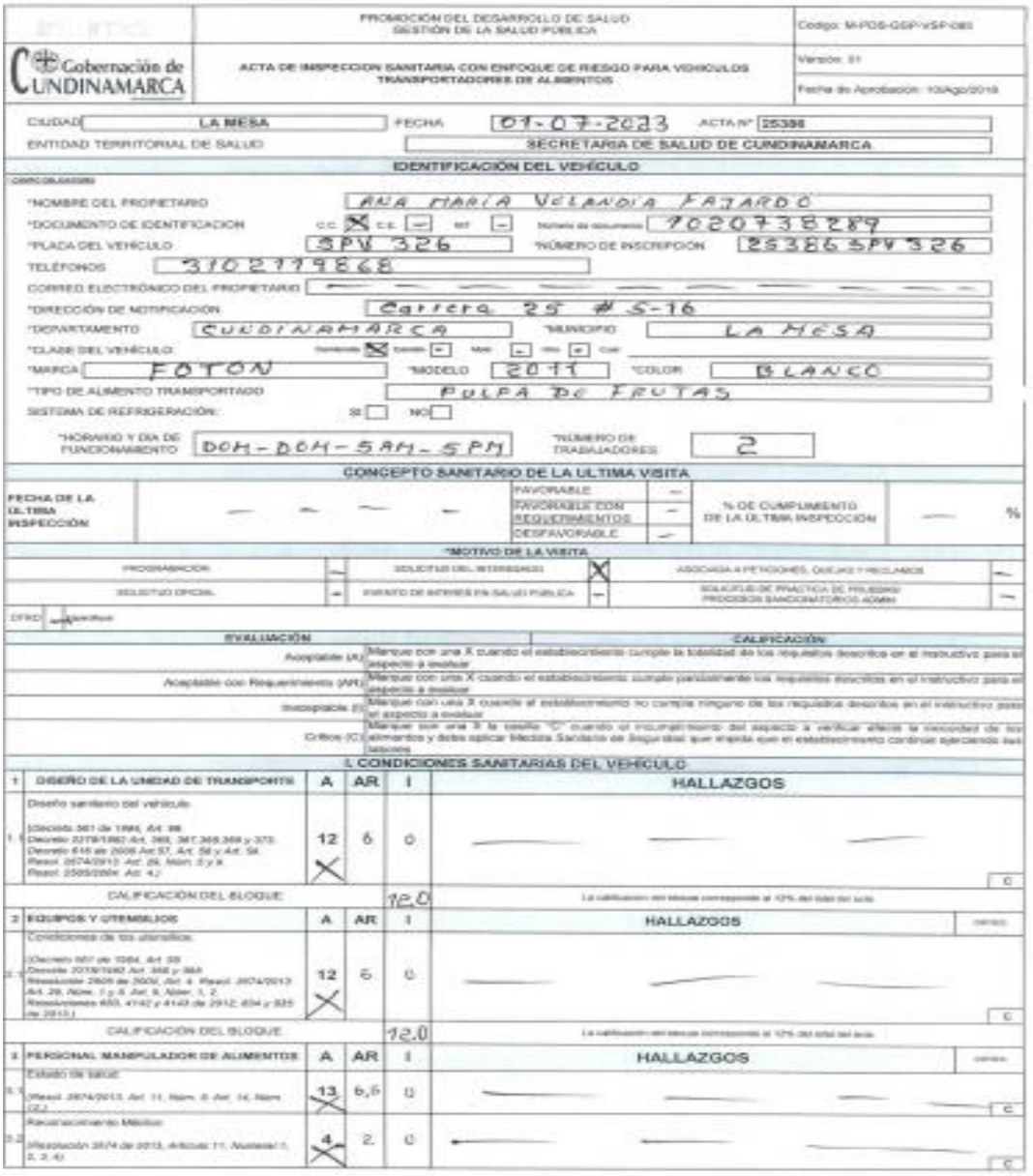
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ana María Ortiz Fajardo	NOMBRE:
CÉDULA: 1020738289	CÉDULA:
CARGO: Representante Legal	CARGO:

Carne de Manipulación



Concepto Vehículo Transportador



PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

Código: M-PDS-GSP-vSP-080
Versión: 01
Fecha de Aprobación: 10/Ago/2018

Gobernación de CUNDINAMARCA

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

CIUDAD: LA MESA FECHA: 01-07-2023 ACTA N°: 25398
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: ANA MARIA VELANDIA FAJARDO
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 7020738289
*PLACA DEL VEHÍCULO: SPV 326 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386SPV326
TELÉFONOS: 3102779868
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 25 # 5-16
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA
*CLASE DEL VEHÍCULO: Furgón [X] Furgón [ ] Mixto [ ] Otro [ ] Cuál:
*MARCA: FOTON *MODELO: 2011 *COLOR: BLANCO
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: PULPA DE FRUTAS
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [ ]
*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM-5AM-5PM *NUMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

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

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACION: — SOLICITUD DEL INTERESADO: [X] ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS: —
REQUISITO OFICIAL: — EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA: — SOLICITUD DE PRACTICA DE PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN: —
OTRO: —Especifique:

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
Críticos (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 ejecutando sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo (Decreto 561 de 1984, Art. 38. Decreto 2278/1982 Art. 368, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art 57, Art. 58 y Art. 58. Resol. 2674/2013 Art. 26, Núm. 3 y 9. Resol. 3585/2009 Art. 4.)	12 X	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.0	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los utensilios (Decreto 561 de 1984, Art. 39. Decreto 2278/1982 Art. 368 y 369. Resolución 2809 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013 Art. 26, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 653, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	12 X	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.0	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (Resol. 2674/2013, Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. (2.)	13 X	6,5	0	C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numerales 1, 2, 3, 4)	4 X	2	0	C

3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14. Artículo 36. Artículo 39, Numeral 3 y 7.)	13	6,5 X	0	Verifico personal utilizar uniforme completo	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6 X	3	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29,5	La calificación del bloque corresponde al 38% del total del acta	
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	ANEXO
4.1	Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013, Art. 26, Núm. 4 y 5.)	15 X	7,5	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15,0	La calificación del bloque corresponde al 13% del total del acta	
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	ANEXO
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 268, 269, 272. Decreto 3667 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013, Art. 20, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20 X		0	—	C
5.2	Empaque, Rotulado y Vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 2106 de 2005. Resol. 2674/2013, Art. 19, Numeral 2. Art. 26, Núm. 1.)	5 X	2,5	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25,0	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Relacionado con una apuesta al concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO:	
93,5%	X FAVORABLE	80-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptables (0), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE, y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	- FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79,9%	
	- 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 Cual: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia se permite lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 07 del mes de JULIO 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

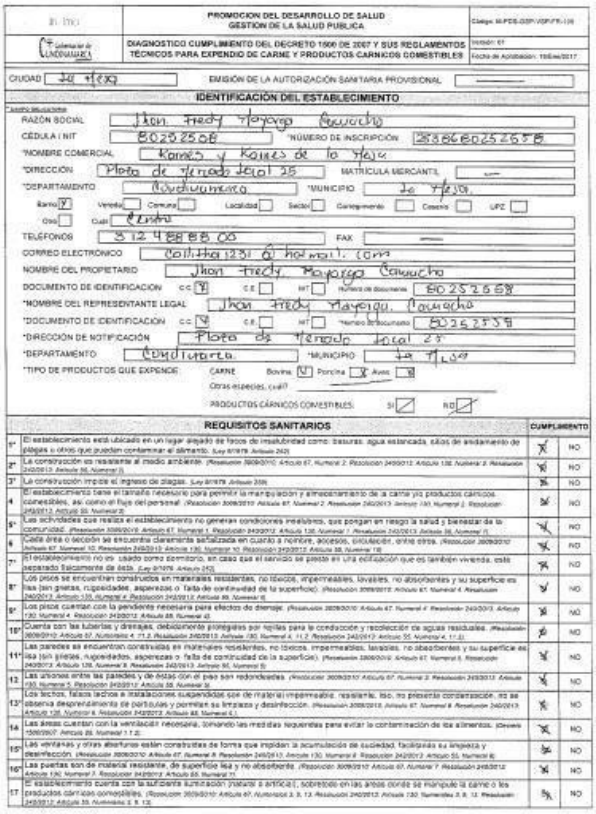
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:
CÉDULA: 79.066.062	CÉDULA:
CARGO: TECNICO SANEAMIENTO AMBIENTAL	CARGO:
INSTITUCIÓN: E.S.E. HOSPITAL PEDRO LEON ALVAREZ DIAZ - LA MESA	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ana Maria Urrego Fajardo	NOMBRE:
CÉDULA: 1020738289	CÉDULA:
CARGO: Representante Legal	CARGO:

Heriberto Duarte T.S.S.O. Saneamiento Ambiental T.P. La Mesa Cundinamarca

Proveedor Carne res, Cerdo y Pollo - Karnes y karnes Concepto Higiénico Sanitario



PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTION DE LA SALUD PUBLICA

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

EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL

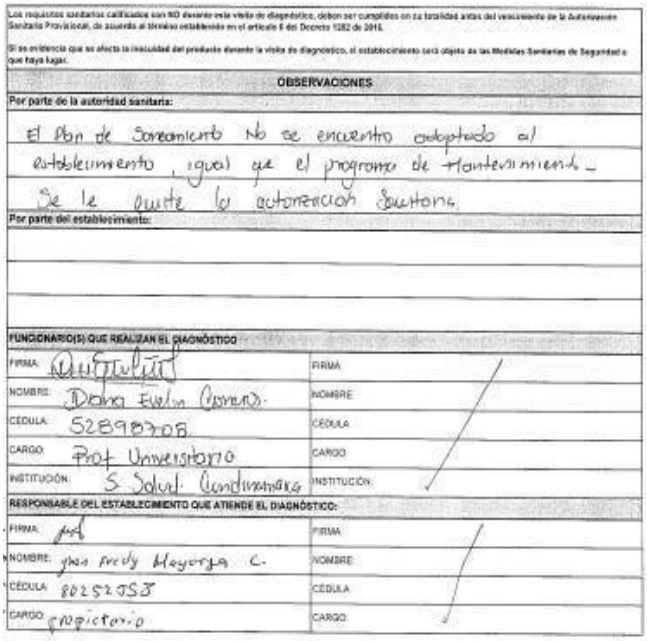
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: Jhon Fredy Mayorga Camacho
CÉDULA / NIT: 80252558 — NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 3538680252558
*NOMBRE COMERCIAL: Karnes y Karnes de la Plaza
*DIRECCIÓN: Plaza de Mercado Local 23 — MATRÍCULA MERCANTIL:
*DEPARTAMENTO: Cundinamarca — *MUNICIPIO: La Mesa
Barrio: X Vereda: Comuna: Localidad: Sector: Corregimiento: Caserío: UPZ:
Otro: Cuál: Centro
TELEFONOS: 312 488 88 08 — FAX:
CORREO ELECTRONICO: Colitha1231@hotmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jhon Fredy Mayorga Camacho
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC: X CE: NIT: *Número de documento: 80252558
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Jhon Fredy Mayorga Camacho
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC: X CE: NIT: *Número de documento: 80252558
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Plaza de Mercado Local 23
*DEPARTAMENTO: Cundinamarca — *MUNICIPIO: La Mesa
*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina: X Porcina: X Aves: X
Otras especies, cuál?
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 242)	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 86, Numeral 2)	X	NO
3*	La construcción impide el ingreso de plagas. (Ley 9/1979, Artículo 259)		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 132, Numeral 2; Resolución 2492/2012, Artículo 86, 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 86, Numeral 1)	X	NO
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otras. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 10; Resolución 2492/2013, Artículo 132, Numeral 10; Resolución 2492/2012, Artículo 86, 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 243)		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 132, Numeral 4; Resolución 2492/2012, Artículo 86, 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 132, Numeral 4; Resolución 2492/2012, Artículo 86, 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 132, Numeral 4, 11.2; Resolución 2492/2012, Artículo 86, 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 132, Numeral 5; Resolución 2492/2012, Artículo 86, Numeral 5)	X	NO
12.	Las uniones entre las paredes y de estas con el piso son redondeadas. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 3; Resolución 2492/2013, Artículo 132, Numeral 3; Resolución 2492/2012, Artículo 86, Numeral 3)	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 132, Numeral 6; Resolución 2492/2012, Artículo 86, 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 132, Numeral 8; Resolución 2492/2012, Artículo 86, 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 132, Numeral 7; Resolución 2492/2012, Artículo 86, 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 3, 9, 13; Resolución 2492/2013, Artículo 132, Numerales 3, 9, 13; Resolución 2492/2012, Artículo 86, Numerales 3, 9, 13)	X	NO



18*	Las áreas en se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. (Resolución 2492/2013, Artículo 132, Numeral 14; Resolución 2492/2012, Artículo 86, 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 2674/2013, Artículo 67, Numeral 15, 16; Resolución 2492/2012, Artículo 132, Numeral 15, 16; Resolución 2492/2013, Artículo 86, Numeral 15, 16)	X	NO
20*	Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 15; Resolución 2492/2012, Artículo 132, Numeral 15; Resolución 2492/2013, Artículo 86, Numeral 15)	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 2674/2013, Artículo 67, Numeral 15; Resolución 2492/2012, Artículo 132, Numeral 15; Resolución 2492/2013, Artículo 86, Numeral 15)	X	NO
22.	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la separación de ropa. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 17; Resolución 2492/2012, Artículo 132, Numeral 17; Resolución 2492/2013, Artículo 86, Numeral 17)		SI
23*	Cuenta con instalaciones para cloración de manera, desinfección y secado de las manos de las manipuladoras en las áreas de corte o canales o salas de procesamiento de manual. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 18.1; Resolución 2492/2012, Artículo 132, Numeral 18.1; Resolución 2492/2013, Artículo 86, 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 canales o salas (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 18.2; Resolución 2492/2013, Artículo 132, Numeral 18.2; Resolución 2492/2012, Artículo 86, Numeral 18.2)	X	NO
25*	El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades, los cuales están capacitados, construidos, 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 2508/2012, Artículo 67, Numerales 22, 22.1 y 24; Resolución 2492/2012, Artículo 132, Numerales 22, 22.1 y 24; Resolución 2492/2013, Artículo 86, Numerales 22, 22.1 y 24; Resolución 2508/2012, Artículo 68, Numerales 22, 22.1 y 24)	X	NO
26*	El personal manipulador no presenta signos y síntomas de enfermedad (heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarrea, entre otras) 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 2674/2013, Artículo 67, Numeral 21.8; Resolución 2492/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Artículo 17, Numeral 18; Artículo 86, Numeral 21.2; Resolución 2492/2012, Artículo 132, Numeral 21; Artículo 86, Artículo 68, Numeral 18; Artículo 86, Numeral 21.2)	X	NO
27*	Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no hablar sobre alimentos, utilizar el uso correcto del tapabocas, no masticar chicle, barba cubierta, entre otras). (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 21.2, 21.3, 21.4, 21.5, 21.6, 21.7, 21.8, 21.9, 21.10, 21.11, 21.12, 21.13, 21.14, 21.15, 21.16, 21.17; Resolución 2492/2013, Artículo 14, Numeral 2, Artículo 17, Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13; Resolución 2492/2012, Artículo 132, Numeral 21.2, 21.3, 21.4, 21.5, 21.6, 21.7, 21.8, 21.9, 21.10, 21.11, 21.12, 21.13, 21.14, 21.15, 21.16, 21.17; Artículo 86, Numeral 21.2, 21.3, 21.4, 21.5, 21.6, 21.7, 21.8, 21.9, 21.10, 21.11, 21.12, 21.13, 21.14, 21.15, 21.16, 21.17)	X	NO
28*	Los manipuladores de alimentos cuentan con la dotación completa (uniforme, tapabocas, cofia, botas) y en buen estado de limpieza. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 21.1; Resolución 2492/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 17, Numeral 1; Resolución 2492/2012, Artículo 132, Numeral 21.1; Artículo 86, Numeral 21.1)	X	NO
29*	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son cambiados al inicio de cada labor. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 2492/2013, Artículo 14, Numeral 3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6; Artículo 17, Numeral 2; Resolución 2492/2012, Artículo 132, Numeral 21.2; Artículo 86, Numeral 21.2)	X	NO
30*	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 2492/2013, Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17, Numeral 2; Resolución 2492/2012, Artículo 132, Numeral 21.2; Artículo 86, Numeral 21.2)	X	NO
31*	La dotación limpia se mantiene limpia y sin olor (sucia, con olores) o sospechosa. En caso de uso de delantal, retira permanentemente antes el cuerpo. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 21.3; Resolución 2492/2013, Artículo 14, Numeral 4; Artículo 17, Numeral 2; Resolución 2492/2012, Artículo 132, Numeral 21.3; Artículo 86, Numeral 21.3)	X	NO
32*	El personal usa tapabocas y cubre todo la boca como la nariz. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 21.4; Resolución 2492/2013, Artículo 14, Numeral 5; Artículo 17, Numeral 2; Resolución 2492/2012, Artículo 132, Numeral 21.4; Artículo 86, Numeral 21.4)	X	NO
33*	El personal usa botas de caucho limpias, de fácil limpieza y desinfección. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 21.5; Resolución 2492/2013, Artículo 14, Numeral 6; Artículo 17, Numeral 2; Resolución 2492/2012, Artículo 132, Numeral 21.5; Artículo 86, Numeral 21.5)	X	NO
34*	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con botiquín para los mismos. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 21.15; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 2492/2013, Artículo 17, Numeral 18, 18.1; Artículo 132; Numeral 21.2; Resolución 2492/2012, Artículo 86, Numeral 18, 18.1; Artículo 86, Numeral 21.2)	X	NO
35*	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 cinco o menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 21.2; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 2492/2013, Artículo 132, Numeral 21.2; Artículo 132, Numeral 21.2; Resolución 2492/2012, Artículo 86, Numeral 21.2; Artículo 67, Numeral 21.2)	SI	
36*	El plan de capacitación contiene metodología, duración, responsables, evaluadores, temas a tratar y evaluación del impacto. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 21.2; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 2492/2013, Artículo 132, Numeral 21.2; Artículo 132, Numeral 21.2; Resolución 2492/2012, Artículo 86, Numeral 21.2; Artículo 67, Numeral 21.2)	SI	
37*	Los manipuladores de alimentos comprenden los 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 existan desviaciones. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 21.2; Artículo 67, Numeral 1.6; Resolución 2492/2013, Artículo 132, Numeral 21.2; Artículo 132, Numeral 4; Resolución 2492/2012, Artículo 86, Numeral 21.2; Artículo 67, Numeral 4)	SI	
38*	El establecimiento verifica las condiciones higiénico-sanitarias del interior de transporte durante la recepción de materia, las partes y/o productos cárnicos comestibles y evita el ingreso de aquellos que no cumplan con los requisitos de la actividad. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 2; Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 22; Resolución 2492/2013, Artículo 132, Numeral 22; Resolución 2492/2012, Artículo 86, Numeral 22)	X	NO
39*	Cuenta con las documentos soportes (factura de venta y guías de trasporte de carne) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados o inspeccionados por la autoridad sanitaria competente. (Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 22; Resolución 2492/2013, Artículo 132, Numeral 22; Resolución 2492/2012, Artículo 86, Numeral 22)	X	NO
40*	Las canales arrastre, medias canales y cuartos de canal, que ingresan al establecimiento cuentan con la marca de "APROBADO". (Decreto 1500/2007, Artículo 31, Numeral 4.3.2; Artículo 39, Numeral 1; Artículo 41)		NO
41*	Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y con especificaciones antes de su uso, evitando así el riesgo de contaminación. (Decreto 1500/2007, Artículo 42, Numeral 4; Resolución 2674/2013, Artículo 67, Numeral 23; Resolución 2492/2013, Artículo 132, Numeral 23; Resolución 2492/2012, Artículo 86, Numeral 23)	X	NO
42*	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 reusarse, 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
43*	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 2674/2013, Artículo 67, Numeral 27; Resolución 2492/2013, Artículo 132, Numeral 8; Resolución 2492/2012, Artículo 132, Numeral 27; Artículo 86, Numeral 8; Artículo 68, Numeral 30)	X	NO
44*	El establecimiento lleva registros que permiten evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. (Decreto 1500/2007, Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 2508/2012, Artículo 68, Numeral 8.5.5.3, Literal a; Resolución 2492/2012, Artículo 132, Numeral 27; Resolución 2492/2012, Artículo 86, Numeral 27)	X	NO



Los requisitos sanitarios calificados con NO deberán estar antes de diligenciamiento 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: 80252053	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: Liceth Olaya Benavides / Profesional Universitario/DSP/SDVSP/AL
Revisó: Elizabeth Coy Jimenez/ Subdirector de Vigilancia en Salud Publica / DSP

Carné de Manipulación



Paola Chiquillo
Resolución No. 313 del 2015

CERTIFICA QUE

Jhon fredy Mayorga C.

DI 80.252.558

Recibio Capacitación Continua en MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Según resolución 2674 del 2013, con una intensidad de 10 horas.

Dado a los 26 días del mes oct del 23

FOTO

Nº 1381

Valido por 1 año

Informes para capacitaciones
Cel: 300 877 5837

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): 26-07-2023 | ACTA N°: 25386

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO	JHON FREDY MAYORGA CAMACHO
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 80252558
TELÉFONO	3124882800 CORREO ELECTRÓNICO: —
*DIRECCIÓN DOMICILIO	CALLE 8 # 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	BJW 744 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386 BJW 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] BOVINOBUFALINOS [X] PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) [ ]
	OTRA ESPECIE [ ] Cuál:
*HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN	DOM - DOM - 5 AM - 7 PM *NUMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)): 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año: 16-07-2022	FAVORABLE [X]	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ]		
		DESFAVORABLE [ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	[ ]	SOLICITUD DEL INTERESADO	[X]	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	[ ]
SOLICITUD OFICIAL	[ ]	EVENTO DE INTERES 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 583, 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;*	6 X	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32.0	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 3009/2010, 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 2002, 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. 62, 114, 131*	11 X	5.5	0	C
5.2	Condiciones de Transporte *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013 Y Art. 131*	11 X	5.5	0	C
5.3	Cadena de Frio *(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 66 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	
100 %	X	FAVORABLE	80 -100%	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 las sanciones a que haya lugar y
	-	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 [X] No [ ] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del responsable del vehículo:

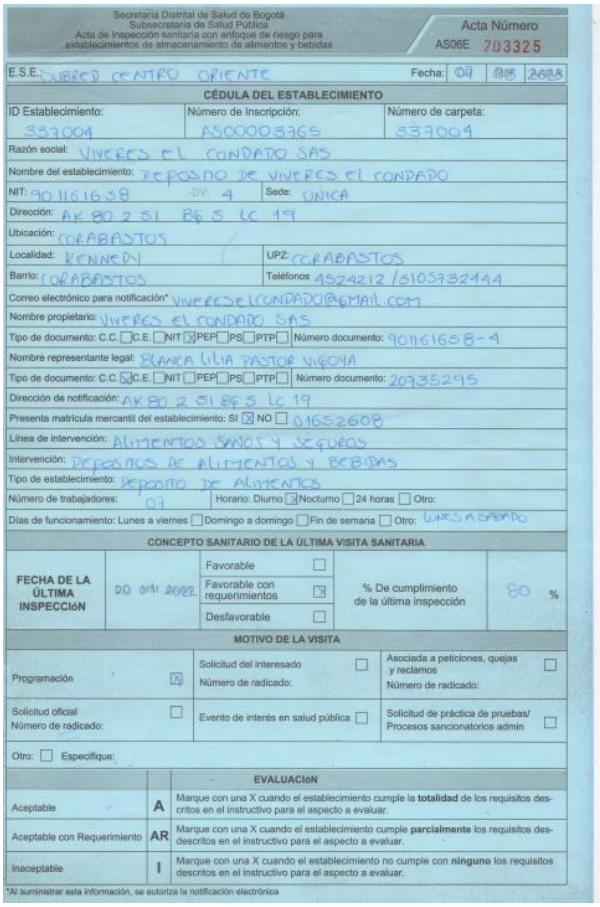
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 26 del mes de JULIO del año 2023 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 Comacho	FIRMA:	
NOMBRE:	Fredy Mayorga Comacho	NOMBRE:	
CÉDULA:	80252558	CÉDULA:	
CARGO:	propietario	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 %

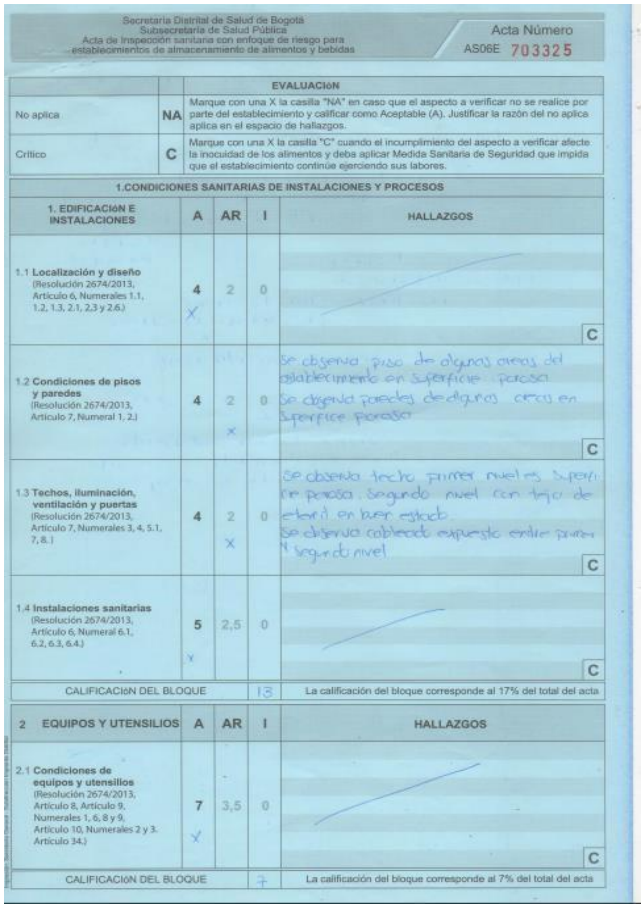
MOTIVO DE LA VISITA

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

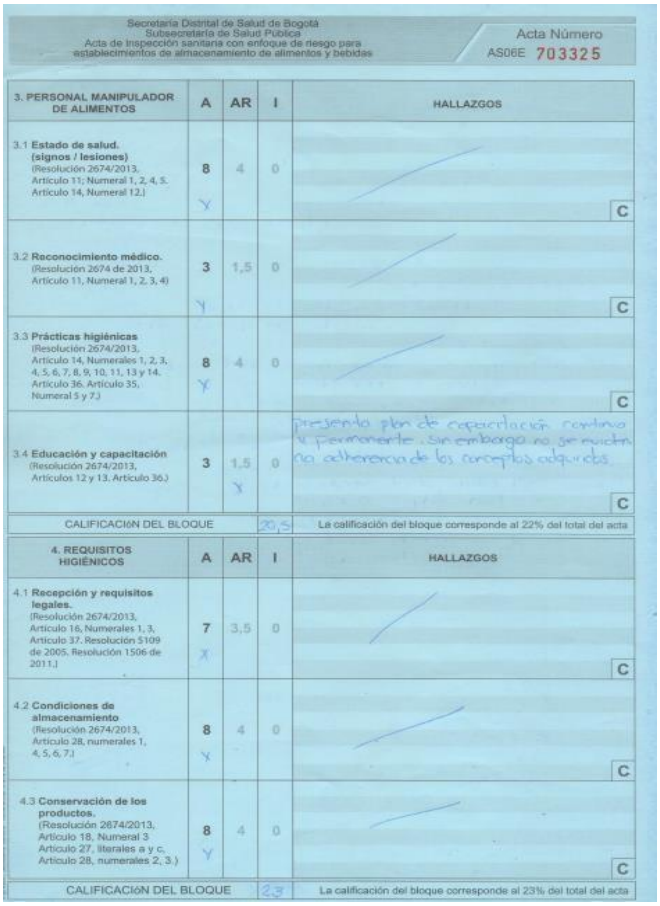
Acta Número AS06E 703325

		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

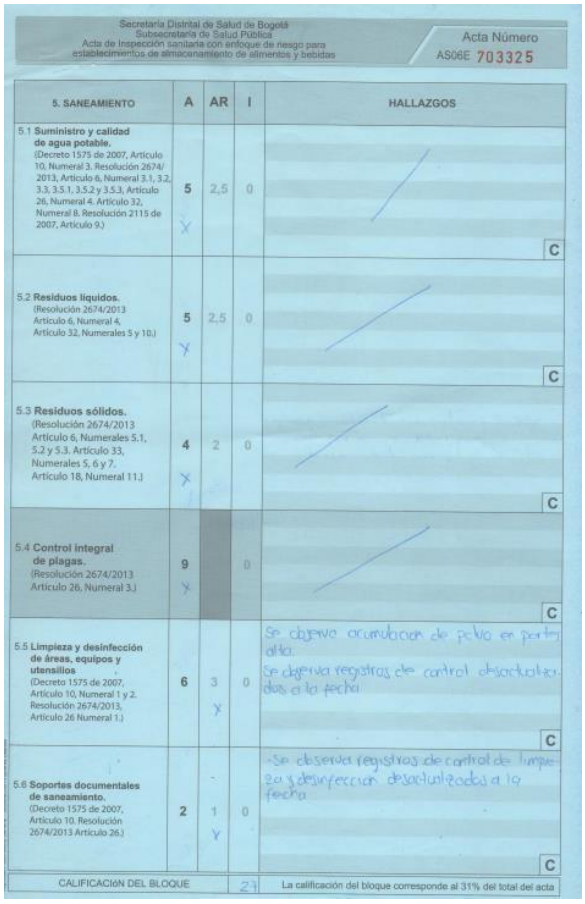


Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

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

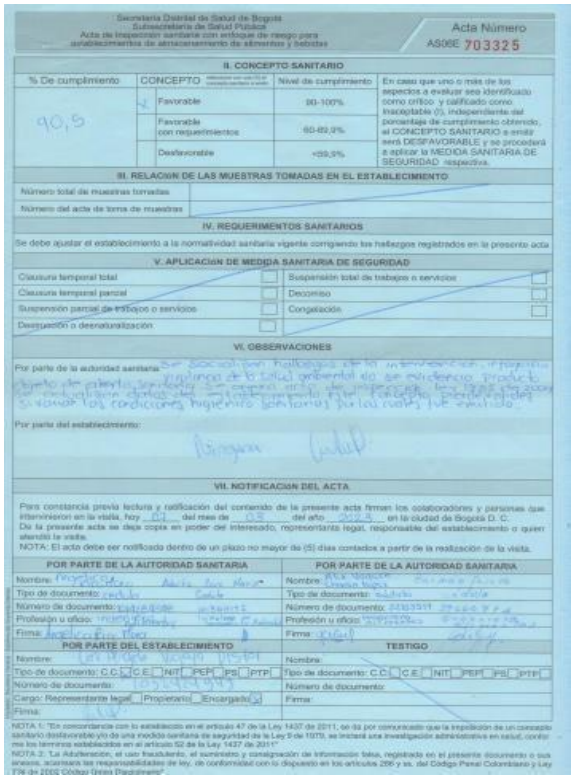
4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 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 01 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

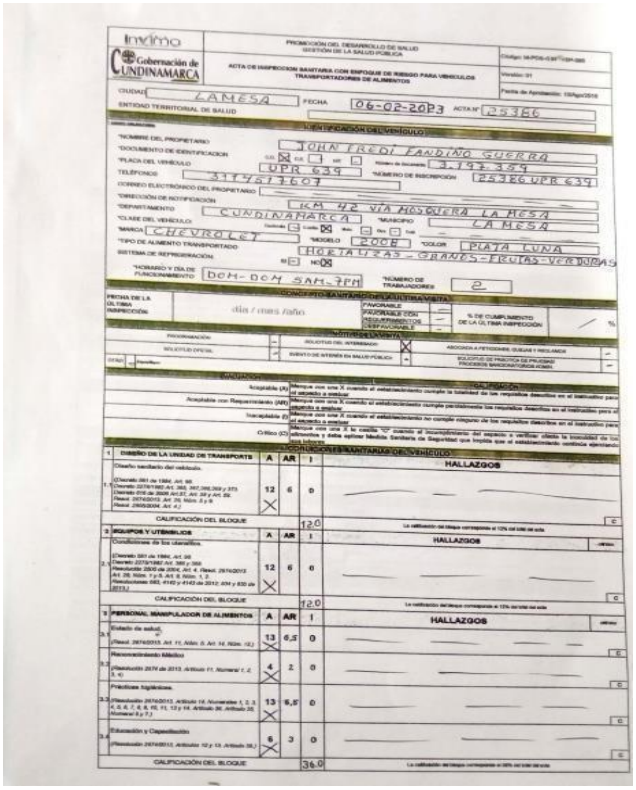
EXPEDIDO: 06-02-23 VENCE: 06-02-2024

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

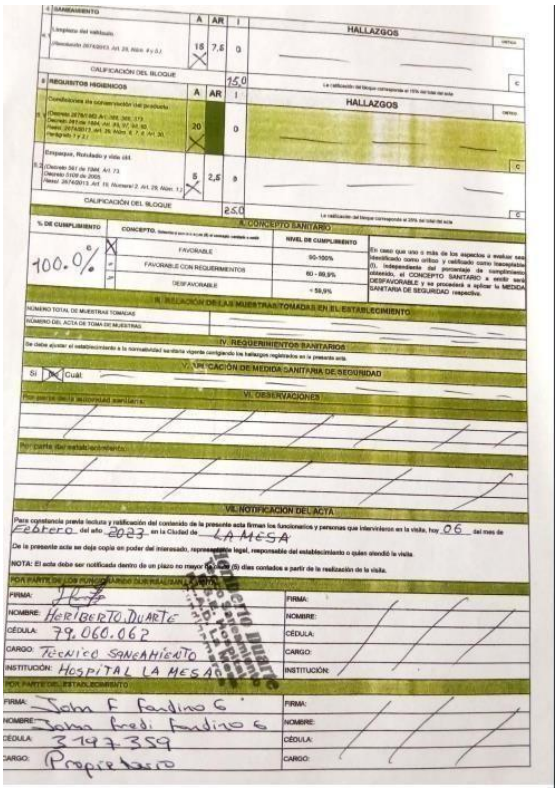
I. IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO
*NOMBRE DEL PROPIETARIO: JOHN FREDI FANDIÑO GUERRA
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 3.197.359
*PLACA DEL VEHÍCULO: UPR 639 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23386 UPR 639
TELÉFONO: 3174217607
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:
*DIRECCIÓN 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:

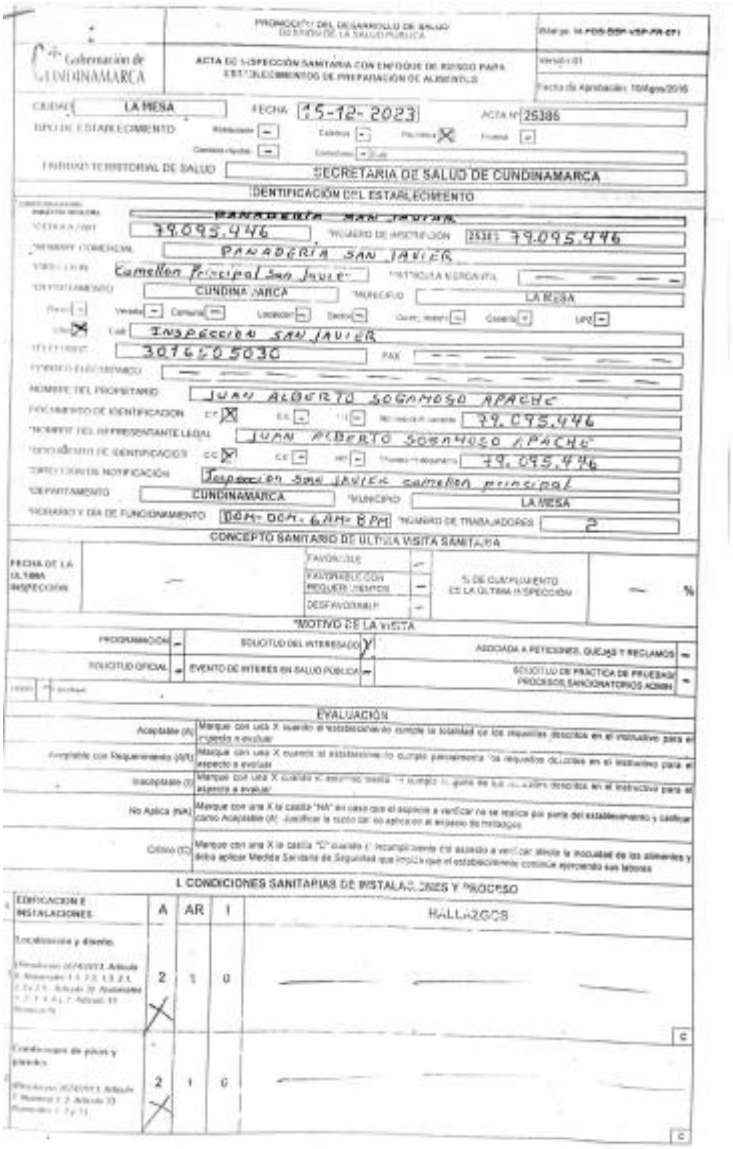
VI. OBSERVACIONES
Por parte de la autoridad sanitaria:
Por parte del establecimiento:

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



PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

Gobernación de CUNDINAMARCA

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

Versión 01
Fecha de Aprobación: 10/Agos/2016

CIUDAD: LA MESA FECHA: 15-12-2023 ACTA N°: 25386

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [X] Frutería [ ]
Cantina Aguda [ ] Comedor [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: PANADERIA SAN JAVIER
CÉDULA / NIT: 79.095.446 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386 79.095.446
*NOMBRE COMERCIAL: PANADERIA SAN JAVIER
DIRECCIÓN: Camellon Principal San Javier *MATRÍCULA MERCANTIL:
DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA
Plaza [ ] Vereda [ ] Corregimiento [ ] Localidad [ ] Barrio [ ] Casco urbano [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [X] Cual: INSPECCION SAN JAVIER
TELÉFONO: 3076205036 FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:
NOMBRE DEL PROPIETARIO: JUAN ALBERTO SOGAMOSO APACHE
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] CE [ ] TI [ ] No. de Identificación: 79.095.446
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: JUAN ALBERTO SOGAMOSO APACHE
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] CE [ ] NIT [ ] No. de Identificación: 79.095.446
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Inspeccion San Javier camellon principal
DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM- DOM. 6AM- 8PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN: —
FAVORABLE [ ]
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ]
DESFAVORABLE [ ]
% DE CUMPLIMIENTO EN LA ULTIMA INSPECCIÓN: — %

*MOTIVO DE LA VISITA

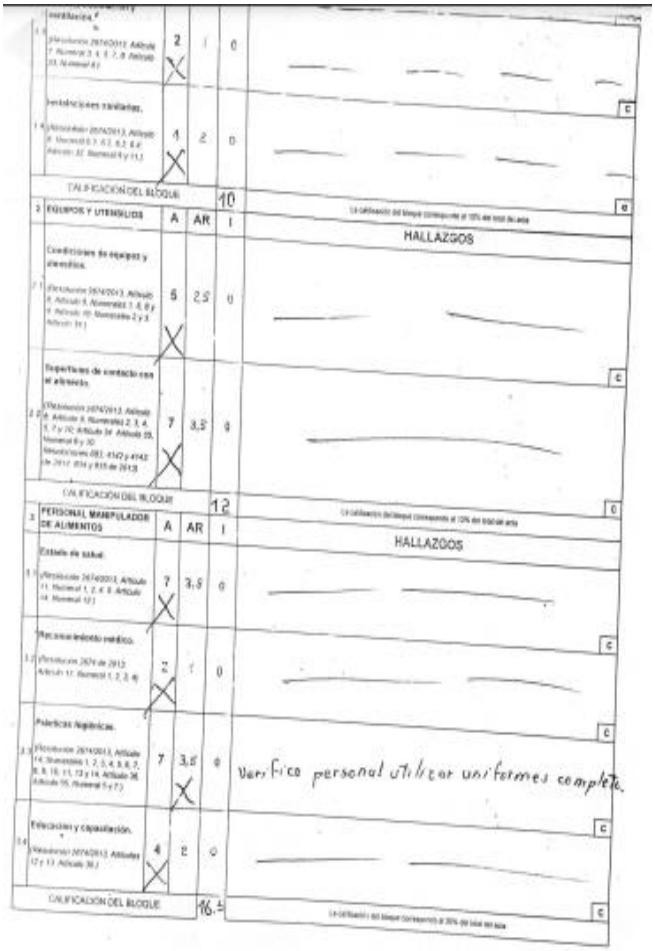
PROGRAMACIÓN [ ] SOLICITUD DEL INTERESADO [X] ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS [ ]
SOLICITUD OFICIAL [ ] EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA [ ] SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN [ ]
OTRO [ ] Cual:

EVALUACIÓN

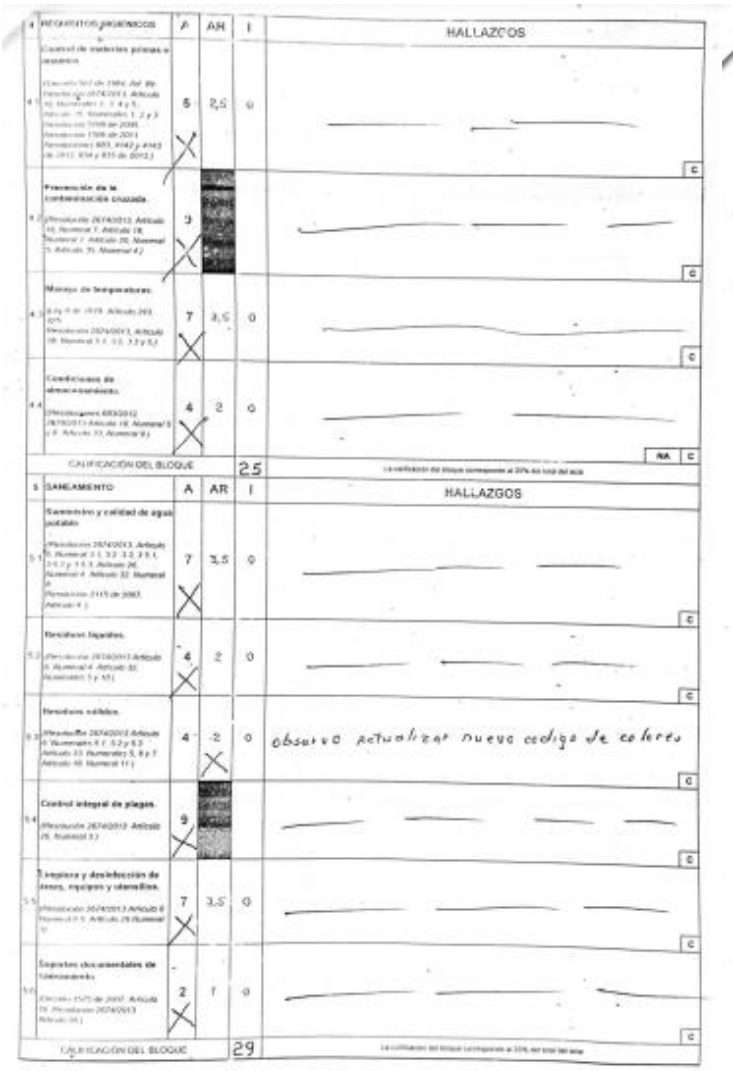
Aceptable (A): Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR): Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I): Marque con una X cuando el establecimiento cumple menos 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 justificar como Aceptable (A). Justificar la razón por 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 implica que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

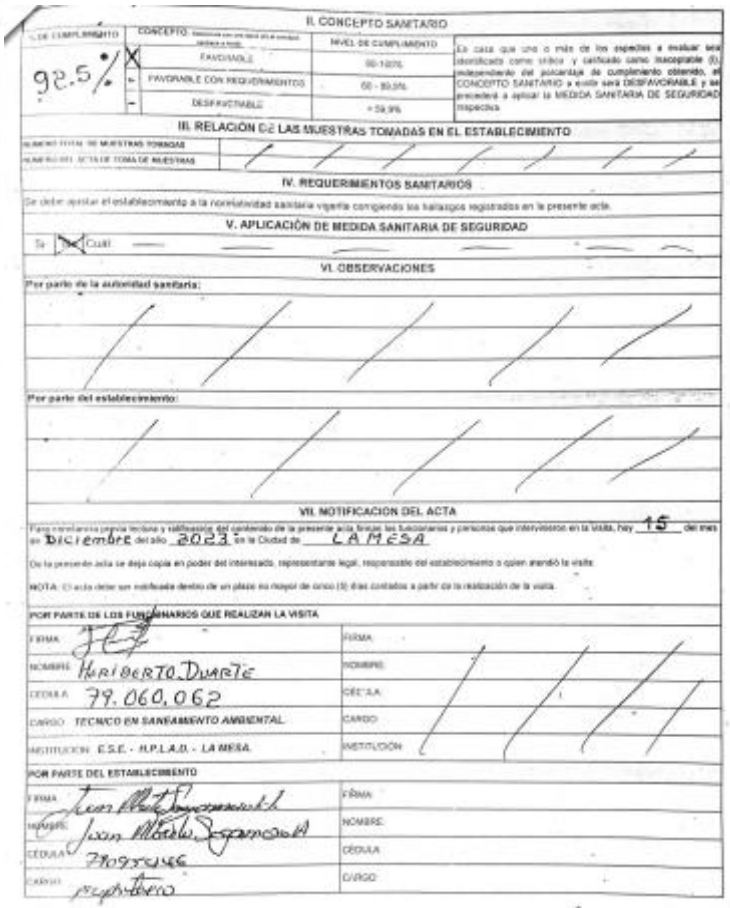
EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
Localización y diseño.	2 X	1	0	— C
Condiciones de pisos y techos	2 X	1	0	— C



	2 X	1	0	
Instalaciones sanitarias.	1 X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	
2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de equipos y utensilios.	5 X	2,5	0	C
Superficies de contacto con el alimento.	7 X	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	
3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Estado de salud.	7 X	3,5	0	C
Reconocimiento medico.	2 X	1	0	C
Prácticas higiénicas.	7 X	3,5	0	Verifico personal utilizar uniformes completo C
Educación y capacitación.	4 X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5	



	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4	Control de vectores plagas o roedores	5	2,5	0	
4	Prevención de la contaminación cruzada	9			
4	Manejo de temperaturas	7	3,5	0	
4	Condiciones de almacenamiento	4	2	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5	Suministro y calidad de agua potable	7	3,5	0	
5	Residuos líquidos	4	2	0	
5	Residuos sólidos	4	-2	0	observo actualizar nuevo codigo de colores
5	Control integral de plagas	9			
5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios	7	3,5	0	
5	Soportes documentales de saneamiento	2	1	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29	



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
92.5%	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 79,9%	

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. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia se firma(n) la(s) persona(s) del contenido de la presente acta, siendo las funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de Diciembre 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

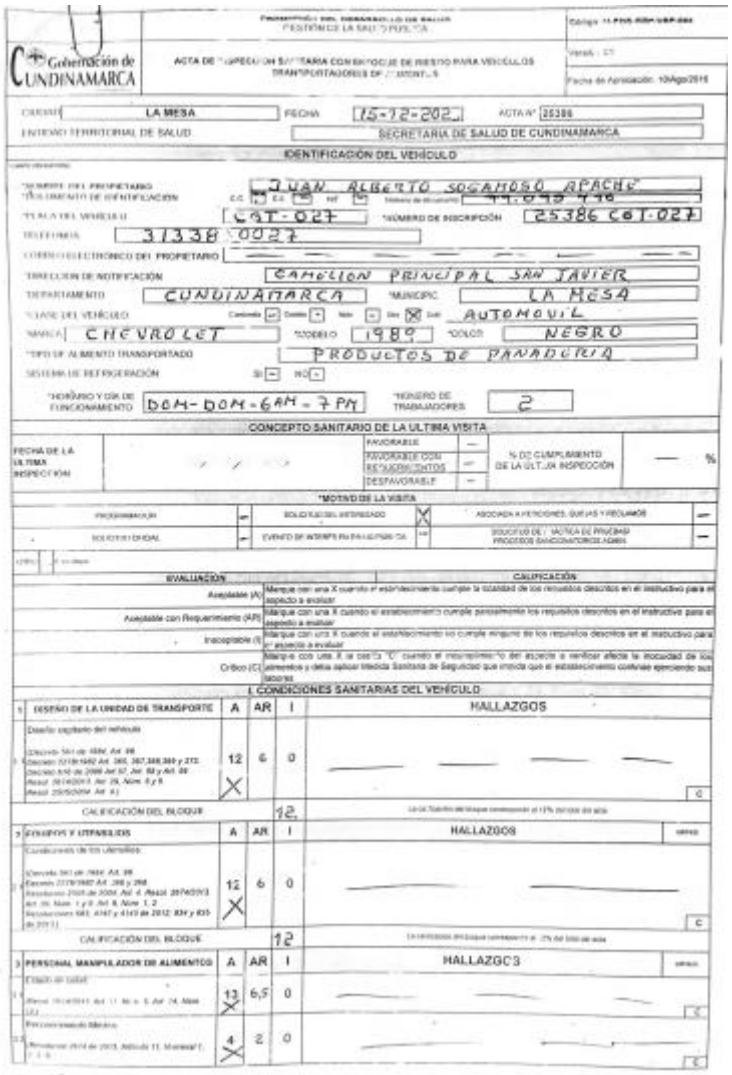
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA		FIRMA	
NOMBRE	HUMBERTO DUARTE	NOMBRE	
CEDULA	79.060.062	CEDULA	
CARGO	TECNICO EN SANEAMIENTO AMBIENTAL	CARGO	
INSTITUCION	E.S.E. - H.P.L.A.D. - LA MESA	INSTITUCION	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA		FIRMA	
NOMBRE	Juan Mateo Segarra M	NOMBRE	
CEDULA	1109556466	CEDULA	
CARGO	propietario	CARGO	

Carne de Manipulación



Concepto Vehículo Transportador



ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Gobernación de Cundinamarca

Código: 11-FVS-ASV-UBP-004 | Versión: 01 | Fecha de Aprobación: 10/Ago/2015

CIUDAD: LA MESA | FECHA: 15-12-2023 | ACTA N°: 25386

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

- NOMBRE DEL PROPIETARIO: JUAN ALBERTO SOGAMOSO APACHE
- NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. X | C.E. | NIT | Número de Identificación: 79.060.062
- PLACA DEL VEHÍCULO: CGT-027 | NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386 CGT-027
- TELEFONO: 31338 0027
- CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:
- DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CAMELLON PRINCIPAL SAN JAVIER
- DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | MUNICIPIO: LA MESA
- CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta | Camión | Van | Otro X Cuál: AUTOMOVIL
- MARCA: CHEVROLET | MODELO: 1989 | COLOR: NEGRO
- TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: PRODUCTOS DE PANADERIA
- SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI | NO X
- HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM-6AM-7PM | NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN
/ /	FAVORABLE	—	— %
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	—	
	DESFAVORABLE	—	

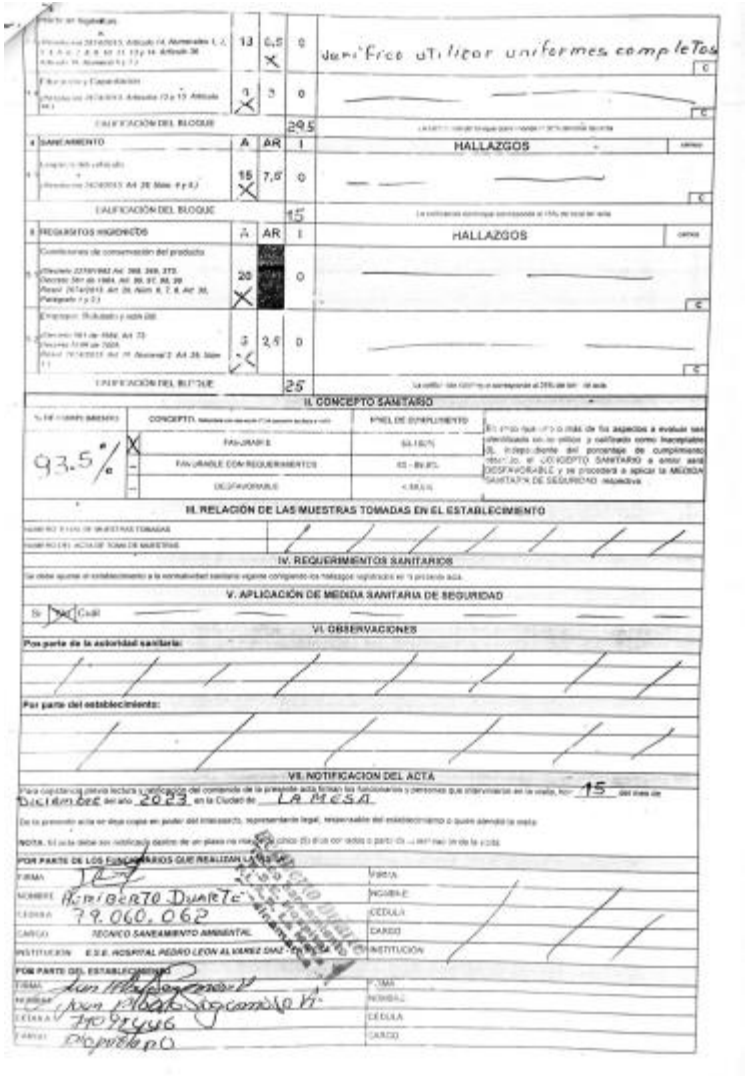
***MOTIVO DE LA VISITA**

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

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 continúe ejerciendo sus labores	

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

		A	AR	I	HALLAZGOS
1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE				
	Diseño capitonè del vehículo	12 X	6	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12		
2	ENSERES Y UTENSILIOS				
	Condiciones de los utensilios	12 X	6	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12		
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
	Carné de salud	13 X	6,5	0	— C
	Recomendaciones Médicas	4 X	2	0	— C



		13 X	6,5	0	Uso Fisico uTilizar uniformes completos C
		3 X	3	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		29,5		
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
		15 X	7,5	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		15		
5	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
	Condiciones de conservación del producto	20 X		0	— C
		3 X	2,5	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25		

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
93,5 %	FAVORABLE X	93,5 - 100 %
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS —	80 - 93,5 %
	DESFAVORABLE —	< 80 %

El ítem que no cumpla el 80% de los aspectos a evaluar será identificado con un crítico y calificado como inaceptable. El porcentaje del cumplimiento determina 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

NUMERO DE ACTA DE MUESTRAS TOMADAS:
NUMERO 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: No: X Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia firma la(s) persona(s) del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de DICIEMBRE del año 2023 en la Ciudad de LA MESA

En 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 a cinco (5) días con copia a parte de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA	FIRMA
NOMBRE: ALBERTO DUARTE	NOMBRE
CEDULA: 79.060.062	CEDULA
CARGO: TECNICO SANEAMIENTO AMBIENTAL	CARGO
INSTITUCIÓN: E.S.E. HOSPITAL PEDRO LEON ALVAREZ DIAZ - LA MESA	INSTITUCIÓN

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA	FIRMA
NOMBRE: Juan Alberto Sogamoso A.	NOMBRE
CEDULA: 79796146	CEDULA
CARGO: Propietario	CARGO

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