Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número: ASOSNOO1901

E.S.E.: Suba Norte | Fecha: 12 | 01 | 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
209160	AS0002288S	SAENS-5-25

Razón social: Makro Supermayorista SAS

Nombre del establecimiento: Makro

NIT: 900059239 DV: 5 | Sede: Avenida Boyacá

Dirección: AK 72 81B 13

Ubicación: No Aplica

Localidad: Engativá. | UPZ: Minuto.

Barrio: Minuto de Dios | Teléfonos 4575450 - 3133334781

Correo electrónico para notificación*: notificaciones@makro.com.co

Nombre propietario: Makro Supermayorista SAS

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☑ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número documento: 900059239-5

Nombre representante legal: Arnoud Jan Van Wingerde

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☒ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número documento: 975413

Dirección de notificación: AK 72 81B 13

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☑ NO ☐ 01554256

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Supermercados - Hipermercados - Grandes Superficies.

Tipo de establecimiento: Hipermercados

Número de trabajadores: 60 | Horario: Diurno ☑ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☑ Fin de semana ☐ Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			
	23 08 2021	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	78.5 %
		Favorable con requerimientos ☑		
		Desfavorable ☐		

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.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ, D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** 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 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, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.)Artículo 33, Numeral 8.)	2 X	1	0	- C
1.2 **Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1 X	0	- Pisos en Cava de refrigeración de Carne y lacteos deteriorado. - Ubicuras redondeadas en Cavas con deterioro. C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1 X	0	- Puerta de Cava de refrigeración no cierra herméticamente. - Iluminación en Cava de fruver sin protección. C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3	1,5 X	0	- Recipiente o papelera en baño sin tapa. - Lavamanos en área de Cajas fuera de funcionamiento. C
1.5 **Distribución y áreas** (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2	1 X	0	- Señalización bonera en bodega. - No hay Señalización de productos en bodega. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6.5	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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.)	3	4,5	0	- Cuchillos rotos en puerta de Cave de Carnes. - Estibas rotas en Cave de Carnes. - Nevera de exhibición de Yogurth con deterioramiento de protección. - Estante de Congelados Con Corrosión. - No se implementa adecuadamente programa preventivo de equipos. C
2.2 **Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios** (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3 X	1,5	0	— C
2.3 **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)	4 X	2	0	— C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8.5	La calificación del bloque corresponde al 10% 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.)	5 X	2,5	0	— C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	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 35, Numeral 5 y 7.)	6	3 X	0	- Se evidencia manipulador de Carnes fuera del establecimiento con su indumentaria. C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ, D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 X	1,5	0	— C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 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.)	4	2 X	0	- No se verifican Condiciones del vehículo transportador ni Características organolépticas del producto con criterio de aceptación o rechazo. C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	7 X		0	— C
4.3 **Control de proceso** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3 X	1,5	0	— C
4.4 **Operaciones de envasado y embalaje** (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3 X	1,5	0	— C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 **Procedencia y requisitos legales** (Resolución 2674 de 2013 Art. 31parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	X 4	2	0	— C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	X 4	2	0	Septiembre 16 - 2021 Dulcolsa. C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X 2	1	0	— C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2	X 1	0	- Recipientes sin tapa en áreas de reci-bo. C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 7		0	— C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	2	0	- Suciedad y acumulación de residuos sólidos en rejilla de desagüe de Cajas. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5	0	- Registros de limpieza y desinfección no se ajustan a lo evidenciado. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones generales de almacenamiento.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	5	2,5	0	- Productos almacenados en posible contacto directo con suelo en bodega. - Mala clasificación de productos en almacenamiento. C
6.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	10	5	0	- C
6.3 **Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	5	2,5	0	- C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		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.
82%		Favorable	90-100%	
	X	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. REQUERIMENTOS 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	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: No ingreso de muestra. Se solicita Concepto 520/2014 Sobre comercialización de alcohol etílico e industrial en menores de edad. Se solicita Sobre ventilación en cubiertas para prevención Contagio COVID 19. No hay Separación en Señalización Sobre bebidas lácteas con Derivados Lácteos.

Por parte del establecimiento: Se Responden: Documentales de Saneamiento, la limpieza y desinfección de las Rejillas de Muelle de carga, si se califica. De Acuerdo con el estado de estas en formato Pertinente.

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 3 del mes de 07 del año 2021 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: Andrés Apolinar	Nombre: Nelson David Sarmiento Pinzón
Tipo de documento: Cédula Ciudadanía	Tipo de documento: Cedula
Número de documento: 1169651X	Número de documento: 80196190
Profesión u oficio: Ingeniero alimentos.	Profesión u oficio: Medico Veterinario
Firma:	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre: Ingeniero Nutricional - ARTURO RUIZ ORDUZ	Nombre: Julian Cañas Parra
Tipo de documento: Cédula CEDULA DE CIUDADANIA	Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐
Número de documento: 1073653[illegible] 79175219	Número de documento: 1070607589
Profesión u oficio: Saneamiento Ambiental (Delegado a) TECNICO SEGURIDAD DE SALUD	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, acarreara 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"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

CIUDAD: Fusagasuga FECHA: 10 06 2021 ACTA N°: 15140

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de salud

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: D'carnes premium SAS

CÉDULA / NIT: 901087172-8 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25290800864674

*NOMBRE COMERCIAL: D'carnes Premium SAS

*DIRECCIÓN: Calle 22 Nº 68-28 MATRÍCULA MERCANTIL: 03817885

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Fusagasuga

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [X] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: La pampa.

TELÉFONOS: 3138586296 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: dcarnespremiumcompras@gmail.com.

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Saul Cifuentes Barreto

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION CC [ ] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 80086467

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Saul Cifuentes Barreto

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION CC [ ] CE [ ] NIT [ ] *Número de documento: 80086467

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 22 Nº 62-28 La Pampa

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Fusagasuga

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L D 7am 8pm *NUMERO DE TRABAJADORES: 3

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [X]

Otras especies: Pescado

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [X] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	03/08/2020			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE	X		
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

IFICACION E STALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
calización y diseño. (ey 9/1979, Artículo 168, 262. esolución 3009/2010, Artículo 7, Numeral 1, 2, 10. Resolución 40/2013, Artículo 130. umerales 1, 2, 10. Resolución 42/2013, Artículo 55. Numerales 2, 10.)	2	1	0	C
Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Artículo 26 Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1	0	Se evidencia Baldosas de Piso con grietas y fisuras de desnivel sin protección C
Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 26 Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0	Falta Hermeticidad en pared Separar de cuarto Cria C
Instalaciones sanitarias. (Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1,5	0	No se evidencia Protocolo lavado de manos ni elementos de Higiene No se evidencia Señalización de aseos C
Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0	No se evidencian Soportes C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5.5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26 Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numerales 20, 23 y 24. Resolución 240 de 2013. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/2013 Artículo 130. Numerales 20, 23 y 24. Resolución 242/2013 Artículo 55. Numerales 20, 23, 24, 25, 26. Resolución 240 de 2013)	5	2,5	0	Se evidencia Empaques de bruces deteriorados C

2.2	**Condiciones de los equipos de conservación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 38. Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17. Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67. Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129. Numerales 1, 6, 7. Artículo 130. Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24. Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54. Numerales 7, 8; Artículo 55. Numerales 25, 26, 27)*	6	3	0	Se evidencia superficies interiores de neveras en mal estado C
2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)*	1	0,5	0	no se evidencian soportes C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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 (signos/lesiones).** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15. Numeral 1, 3.16; Artículo 67. Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14. Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17. Numeral 16; Artículo 130. Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13. Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16. Numeral 16; Artículo 55. Numeral 21.2.)*	6	3	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 15. Numerales 1; Artículo 67. Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14. Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13. Numeral 1; Artículo 14)*	2	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 15. Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67. Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14. Numeral 5; Artículo 17. Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130. Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13. Numeral 3; Artículo 16. Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)*	6	3	0	C
3.4	**Dotación personal.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 15. Numerales 3.2, 3.9, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20; Resolución 240/2013, Artículo 17. Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20; Resolución 242/2013, Artículo 16. Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)*	5	2,5	0	C

3.5	**Educación y Capacitación.** (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 21.3, Artículo 69 Numerales 1, 2, 3, 8. Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 2, Artículo 132, Numerales: 1, 2, 4 Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 2, Artículo 57 Numerales 1, 2, 4)	3	1.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**Recepción de materia prima.** (Ley 09 de 1979 Artículo 345, Decreto 1500 de 2007, Artículo 31, Numeral 4.2.2, Artículo 38, Numeral 1, 3, Artículo 41 Resolución 2009026594 de 2009 (en las agresiones que aplique) Resolución 3009/2010, Artículo 66, Numeral 3, Artículo 67 Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129, Numeral 3, Artículo 130 Numerales 28, 29 Resolución 242/2013, Artículo 54 Numeral 4, Artículo 55 Numerales 28, 29)	6	3	0	no se evidencia control de calidad de los moluscos bivalvos decomisados [illegible] C
4.2	**Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26 Numerales 1.2.2, Artículo 38 Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 3.3, Artículo 55 Numeral 22.)	3	1.5		C
4.3	**Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3. Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9 Resolución 5109 de 2005 Resoluciones 883, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013, Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral 22. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130, Numeral 22, Resolución 242 /2013 Artículo 55, numeral 31)	3	1.5		NA C
4.4	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Art. 425 Decreto 1500/2007 Artículo 6, Parágrafo 1 Decreto 2270 de 2012 Artículo 5, Resolución 3009/2010 Artículo 17 Numeral 3.3.2.2. Literal b, Numeral 3.3.2.3. Literal a. Artículo 66 Numeral 2.1, 2.2, 8, Artículo 67 Numeral 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 128 numeral 2, 6, Artículo 130 Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22 Numeral 2.2, 3.1, Artículo 54 Numerales 3, 6, Artículo 55 Numerales 27, 32)	7			C
4.5	**Condiciones de almacenamiento.** (Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 3.3.2.2. Literal a, c, d, Numeral 3.3.2.3. Literal j, Artículo 67, Numeral 31, 32 Resolución 240/2013 Artículo 130, Numerales 1, 7, Artículo [illegible] Numeral 30, 31. Resolución [illegible] Artículo 22, Numeral [illegible] 54, Numeral 2, [illegible] Numeral 30, 32, 36)	5	2.5	0	no se evidencia registros de control de temperatura C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18.5	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
94.5%	X FAVORABLE	90-100%	X
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 - 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

NUMERO TOTAL 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:

Cumplir con las recomendaciones que se dejan
Cumplir con los protocolos

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 10 del mes de Junio del año 2021 en la Ciudad de Fusagasuga

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: Luciano Martinez E.	NOMBRE: Saul Cifuentes B
CEDULA: 1128505499	CÉDULA: 80086467
CARGO: Aux. Sanitaria	CARGO: Gerente
INSTITUCIÓN: Secretaria Salud	INSTITUCIÓN: Dynamis Pharma SAS

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Saul Cifuentes	NOMBRE:
CÉDULA: 80086467	CEDULA:
CARGO: Gerente	CARGO:

Fusagasugá, 24 de mayo de 2021

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Reciban un cordial saludo.

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura con una duración estimada de 10 horas, conforme a lo establecido en el Titulo III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social.

Por consiguiente, hago entrega de la constancia de asistencia y participación del personal relacionado a continuación:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20210514	CLAY EDILSON CHARRY OLMOS	82.395.014

Cordialmente,

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
Asesoría - Consultoría - Auditoría
Capacitación En Buenas Prácticas De Manufactura
ISO 22000:2005
NIT. 52.347.918-0

Viviana Correa Morales.

VIVIANA CORREA MORALES
Administradora de Empresas
Auditor Interno B.P.M-HACCP e ISO 22000:2005

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

invima

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ
Secretaría de Salud

CIUDAD [ ] FECHA día / mes /año ACTA N° [ ]

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaria de Salud Fusagasuga

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Comercializacion de Alimentos

*CÉDULA / NIT 1138988 13-2 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 252901138988132

*NOMBRE COMERCIAL Supermercado JJ LL

*DIRECCIÓN Cra 6 # 11-91 MATRICULA MERCANTIL 00910072

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Fusagasuga

Barrio [X] Vereda [-] Comuna [-] Localidad [-] Sector [-] Corregimiento [-] Caserío [-] UPZ [-]

Otro [-] Cuál: [ ]

TELÉFONOS 3115695046 FAX [ ]

CORREO ELECTRÓNICO Jhanjairosanchez38@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Jhan Jairo Sanchez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento 11389843

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Jhan Jairo Sanchez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento 11389843

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cra 6 # 17-91

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Fusagasuga

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO [ ] *NÚMERO DE TRABAJADORES [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	07 03 2019 día / mes /año	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	92,25%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,4 , 2.6 y 2,7. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	(2)	1	0	/ C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	(0,75)	0	Se evidencia que los encharcamientos en el piso. C

Escaneado con CamScanner

invima	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ Secretaría de Salud

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	0,75	0	/	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	3	1,5	0	se evidencia falta de elementos de higiene. - se evidencia elemento que no son del sanitario	C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	1	0	se evidencia que algunas areas de exhibicion son de material no sanitario	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				0,75	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3 .)*	6	3	0	/ 6	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	6	3	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	
3.1	**Estado de salud aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	6	3	0	/	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	0	/	C
3.3	**Prácticas higiénicas y dotación** *(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.)*	6	3	0	/	C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)*	5	2,5	0	/	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

Escaneado con CamScanner

invima	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ Secretaría de Salud

	4 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4,1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	(5)	2,5	0	C
4,2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)*	(2,5)	1,25	0	C
4,3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5	(1,25)	0	se evidencia falta cumplimiento codigo colores C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	(8)		0	/ C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6	(3)	0	se evidencia que los soportes de planillas no se diligencian C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4	(2)	0	se evidencia el plan de saneamiento esta documentado pero no se llevan los registro C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,75	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

	5 ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Condiciones de almacenamiento** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	(8)	4	0	/ C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)*	(9)	4,5	1	/ NA C
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)*	(8)	4	0	/ C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Escaneado con CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

invima

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ
Secretaría de Salud

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**6.1 Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)*	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
90.5	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	
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~~ | Cuál:

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 19 del mes de mayo del año 2021 en la Ciudad de Fusagasugá.

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: Carolina Reyes Baquero	NOMBRE:
CÉDULA: 1.071.550038	CÉDULA:
CARGO: Tec. saneamiento Ambiental	CARGO:
INSTITUCIÓN: Sec. Salud Fusagasugá	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA: 11 389 845	CÉDULA:
CARGO: Propietario.	CARGO:

Escaneado con CamScanner

Invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-085
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

CIUDAD: SILVANIA | FECHA: 25/10/2021 | ACTA N°: 253285 41

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Ahan Jairo Sanchez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] | Número de documento: 11389843

*PLACA DEL VEHÍCULO: WOY 578 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

TELÉFONOS: 3115695046

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: NR

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: @arrera 6 # 17-99

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: Fusagasuga

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: Estacas

*MARCA: JAC | *MODELO: 2017 | *COLOR: Amarillo

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Productos Agricolas y Frutícolas

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24 Horas | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	dd/mm/aaaa	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 PRÁCTICA DE PRUEBAS/ 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
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 DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	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	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. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. 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	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. 12.)*	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4	2	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.)*	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	15	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	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 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)*	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)*	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% 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	90-100% X	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	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 No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

La Licencia Tiene Vigencia de Seis Meses

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 25 del mes de Octubre del año 2021 en la Ciudad de SILVANIA.

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: **MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ**	NOMBRE:
CÉDULA: **11.375.964**	CÉDULA:
CARGO: **TECNICO DE SANEAMIENTO**	CARGO:
INSTITUCIÓN: **ESE HOSPITAL SAN RAFAEL FUSAGASUGA**	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: John Fabio Sanchez Ortiz	FIRMA:
NOMBRE: John Fabio Sanchez Ortiz	NOMBRE:
CÉDULA: 11389843	CÉDULA:
CARGO: propietario	CARGO:

SAMAV&COM

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

NIT. 52987918-0

Cód. 20210620

HACE CONSTAR QUE:

JHON JAIRO SANCHEZ GIRALDO

Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 11.389.843

CEL. 3134732780 ***e-mail:*** samavicom2015@gmail.com

Fusagasugá- Cundinamarca

Participó en la capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura conforme a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.

El día 21 de junio de 2021.

VIVIANA CORREA MORALES

Auditor Interno BPM, HACCP, e ISO 22000.

Este documento es de uso personal e intransferible NO es válido en fotocopia, escaneado o con enmendaduras.

Validez: un año a partir de su fecha de expedición

SAMAV&COM

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

NIT. 52987918-0

Cód. 20210621

HACE CONSTAR QUE:

MIRELIZ VALLE RODRIGUEZ ROJAS

Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 20.334.889

CEL. 3134732780 ***e-mail:*** samavicom2015@gmail.com

Fusagasugá- Cundinamarca

Participó en la capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura conforme a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.

El día 21 de junio de 2021.

VIVIANA CORREA MORALES

Auditor Interno BPM, HACCP, e ISO 22000.

Este documento es de uso personal e intransferible NO es válido en fotocopia, escaneado o con enmendaduras.

Validez: un año a partir de su fecha de expedición

Escaneado con CamScanner

MEDSALUD IPS

Sociedad Medica de Especialistas Diagnostico e Imagenologia MEDSALUD

PACIENTE JHON JAIRO SANCHEZ GIRALDO
EDAD
CEDULA : 11.389.843

FECHA 01/07/2021

Prueba	Resultado	Unidad	Valor de Referencia

Microbiología

Examen Directo para hongos -KOH-

Tipo de muestra:	Uñas
Resultado	No se observan estructuras micoticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:	
FRESCO	
BACTERIAS	ESCASAS
LEUCOCITOS	1-3 XC
GRAM	
COCOS GRAM POSITIVOS	+

Bacterióloga sección: Karen P Osorio G
TP 1128061744

Parasitología

Coprológico

Consistencia:	Blanda
Color:	CaFé
Alcalinos.	+
Flora Bacteriana:	Normal
Resultado.	No se observan parasitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga sección: Karen P Osorio G
TP 1128061744

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

Identificación
John Jairo Sanchez Giraldo.
CC 11389843.

Estado general: bueno
Laboratorios: normal
Examen médico: bien
Puede viajar por el momento

Carlos ARozo G.
2652.

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 03	Fecha de emisión: 08/03/2019

Ciudad / Depto: COTA/CUNDINAMARCA Fecha: 18/12/2020

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	**900849291-1**	Dirección:	CALLE 11 #2A 52
Razón Social :	Comercializadora Frozen SAS	Teléfonos:	8985512
NIT - C.C.:	900.849.291-6	Correo electrónico:	ventas@comercializadorafrozen.com
Representante Legal:	Meyer Zulimann Palomino Martin	Fax:	No presenta
GTT:	CO2	Oficio comisorio:	7503-0087-20

Objeto de la visita : Realizar visita de inspección sanitaria en atención a derecho de petición, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigene en especial la Resolución 2674 de 2013, resolución 3929 de 2013 y demás aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	5	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: No

Subcategorías evaluadas: 4.2.4 Pulpas o purés de frutas se excluyen los productos de 4.1.3 y 4.2.1; Pures de Tuberculo. Papa Criolla, Aguacate

Líneas de subcategoría del alimentos	
Pulpa de Frutas azucaradas y sin azúcar	40 Toneladas/mes

Subcategoría 1: Pulpas de fruta azucaradas y sin azúcar

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20	
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10	No todas las áreas de proceso se encuentran identificadas. Se evidencia que el area de almacenamiento de cestillos no presenta puerta
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10	
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10	

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Observaciones
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 03		Fecha de emisión: 08/03/2019	
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10	
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5	Se observa filtro sanitario a la entrada (desde las oficinas) del área de proceso el cual no es de paso obligado.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10	
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)				**17**
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5	Se presenta documento general sobre acero inoxidable grado 304, no se específica a que superficie y a que equipo o utensilio corresponde. No se presentan otros soportes del cumplimiento, en lo pertinente, de lo establecido en las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 para las superficies de equipos y utensilios de contacto con el
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25	
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)				**13**
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25	
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25	
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25	
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)				**20**

No.	CRITERIOS EVALUADOS		Evaluación	Calificación	Observaciones
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 03		Fecha de emisión: 08/03/2019	
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		Evaluación	Calificación	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14		a	34	
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.		a	33	
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12		a	33	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					**10**
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**		Evaluación	Calificación	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10		ar	10	Se presenta soporte de cumplimiento de la Resolución 2906 de 2007 para frutas como materia prima. No se lleva control ni registro de las condiciones ambientales de almacenamiento de materias primas secas ni frescas. No se presentan soportes del cumplimiento, en lo pertinente, de lo establecido en las Resoluciones 4506 de 2013 para las materias primas que aplique.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4		ar	10	El área de empaque y despulpado presenta cruce con la salida del producto final
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2		a	20	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.		a	10	
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.		ar	5	No presenta soportes de la prueba de migración para el material de empaque del proveedor.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 16078 de 1985		a	20	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**15**
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**		Evaluación	Calificación	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3		ar	12,5	El programa indica los parámetros a evaluar pero no corresponden con los que se realizan actualmente.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3		ar	7,5	No se presentan soportes de la validación de vida útil de los productos terminados.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		a	15	

No.	CRITERIOS EVALUADOS		Evaluación	Calificación	Observaciones
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 03		Fecha de emisión: 08/03/2019	
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15	
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		a	15	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación).					**12**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					**87**

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 03	Fecha de emisión: 08/03/2019

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	87
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	**87**

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? **NO**

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

1.1, 1.2, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 5.1, 5.2, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.5----------

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Se realiza visita por solicitud del interesado con Radicado No 2020110976

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: Thamara del Carmen Corté Sánchez

Cargo: Profesional universitaio

Dependencia: GTT CO2

Firma:

Nombre: Claudia Marcela Quintero Gil

Cargo: Profesional universitaio

Dependencia: GTT CO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: Lina tatiana Gallo

Cargo: Ingeniera de Alimentos

C.C. 24332380

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 03		Fecha de emisión: 08/03/2019

Ciudad / Departamento	**Cota / Cundinamarca**	**Fecha**	**18/12/2020**	**Acta No.**	1

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	900849291-2	**Dirección**	CALLE 11 #2A 52, cota
Razón Social	COMERCIALIZADORA FROZEN S.A.S	**Teléfonos**	8985512
NIT - CC	900849291-6	**Correo electrónico**	meyerpalomino@comercializadorafrozen.com
Representante Legal	MEYER ZULIMANN PALOMINO MARTIN	**Fax**	N/A
GTT		**Oficio Comisorio**	7503-0087-20
Objetivo de la visita	Realizar visita de inspección sanitaria en atención a derecho de petición, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigene en especial la Resolución 2674 de 2013, resolución 3929 de 2013 y demás aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	5	**La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en**	SI
Maquilas	No		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	4.2.4 Pulpas o purés de frutas se excluyen los productos de 4.1.3 y 4.2.1; Pures de Tuberculo. Papa Criolla, Aguacate		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	Pulpas de frutas azucaradas y sin azúcar	50 Toneladas / mes
	Papa Criolla	
	Aguacate	