ESTABLECIMIENTO

Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

AS05N 002999

E.S.E.: Suroccidente Fecha: DD 07 MM NOV AAAA 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
30814	A1000228855	SAENS - 5 - 25

Razón social: Makro Supermayorista SAS

Nombre del establecimiento: Makro

NIT: 900059238 -DV: 5 Sede: Avenida Boyaca

Dirección: AK 72 81B 13

Ubicación: NO Aplica

Localidad: Engativa UPZ: Minuto de Dios

Barrio: Minuto de Dios Teléfonos 4679450 - 3133374781

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: 900059238-5

Nombre representante legal: Arnoud Jan van Wingerde

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☒ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ Número documento: 975418

Dirección de notificación: AK 72 81B 13

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI☒ NO☐ 01554156

Linea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Supermercados - Hipermercados - Grandes Superficies

Tipo de establecimiento: Hipermercados

Número de trabajadores: 65 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			% De cumplimiento de la última inspección
	14 09 2022	Favorable	☐	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

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	Se evidencian uniones redondeadas entre pisos y paredes en sector de cavas y cavas, con deterioro, y pisos con grietas. 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	Se identifican puertas desajustadas en cavas de refrigeración y congelación, Cortinas de división al paso de bodega con deterioro. Iluminación insuficiente en Cava de frutas y pasillos de acceso a cavas. 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	No cuenta con toallas desechables en punto de lavado de ellalamiento de frutas. Pestillos desajustados en lavamanos de baño público mujeres, Suministro inadecuado de agua en lavamanos baño público hombres. C
1.5 **Distribución y áreas** (Resolución 2674 de JUL 3, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7,5	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

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

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	1,5 X	0	Mesas de exhibicion de verduras con vidrio roto, Desprendimiento de protección de superficie y presencia de corrosión en mesas de exhibicion de quesos y derivados cárnicos, No se implementa programa de mantenimiento. 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	1,5 X	0	Se identifica sobrecondensación en cava de congelación. 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			7	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	2,5 X	0	Se observa documento de medidas preventivas y correctivas frente a enfermedad o lesiones incompleto. 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 X	3	0	C

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

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			13,5	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 evidencias registros completos de control de ingreso y recepción de productos de alto riesgo. (Huevos). 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

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

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 Procedencia y requisitos legales (Resolución 2674 de 2013 Art. 3 parágrafo 2, Art. 37. Resolución 5109 de 2005); Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	4	2 X	0	No se adelantan control de vacunación en perros callejeros.
				C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12.		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.)	4 X	2	0	Riolopiazz Buccosan S.A.S.
				C
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2	1 X	0	Se observa adecuación en sistemas de drenaje en áreas externas y de cuartos de acopio de residuos.
				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	1 X	0	No se evidencia clasificación en los cubos, orgánicos e inorgánicos en área de almacenamiento de frutas.
				C
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 5.)	2 X		0	
				C

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

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 X	0	Se evidencia limpieza y desinfección deficiente en área lateral de neveras de exhibición. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5 X	0	Registros de control de limpieza y desinfección no son acordes a lo evidenciado en la inspección. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5	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 X	2,5	0	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, 3, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	10 X	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 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta

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

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 **AS05N 002999**

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
81,5 %		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.
	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:
- Se realiza Concepto 590-2019 Sobre comercialización de alcohol etílico e cubo. Cristal en presencia de ICBF. No cumple en inventario. No hay separación entre alimentos lácteos con diversos lácteos.

Por parte del establecimiento: Ninguna.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

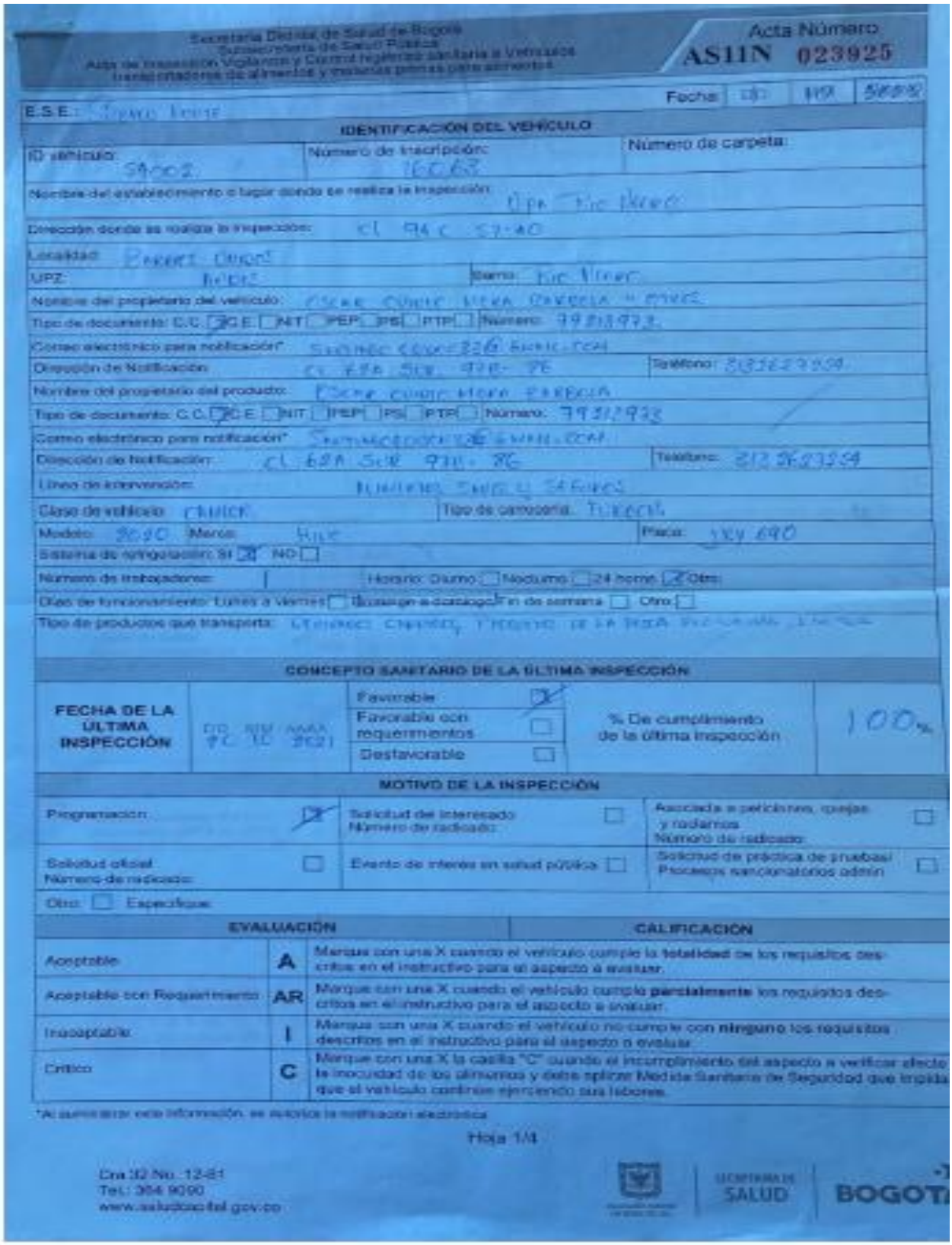
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 03 del mes de 02 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable 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: Diana Esperanza Avila Soto / Mayor David Jaime Parra	Nombre: Wilmer Quintero Pacheco
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1015451 / 80196870	Número de documento: 79816605
Profesión u oficio: Ingeniera de alimentos / Medico veterinario	Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento Ambiental
Firma:	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre: Adriana Patricia Rojas Tejos	Nombre: Juliana Cañas Parra
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1961416	Número de documento: 1070 607 589
Profesión u oficio: Técnico Perito de la 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"

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

VEHÍCULO



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control Higiénico Sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11N 023925

Fecha: DD 10 2021

E.S.E.:

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 59002	Número de inscripción: 16063	Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección:

Dirección donde se realiza la inspección: CL 94 C 53-40

Localidad:

UPZ: Barrio:

Nombre del propietario del vehículo:

Tipo de documento: C.C. C.E. NIT PEP PS PTP Número:

Correo electrónico para notificación*:

Dirección de Notificación: Teléfono:

Nombre del propietario del producto:

Tipo de documento: C.C. C.E. NIT PEP PS PTP Número:

Correo electrónico para notificación*:

Dirección de Notificación: CL 68A SUR 93D- 86 Teléfono:

Línea de intervención:

Clase de vehículo: CAMION Tipo de carrocería:

Modelo: 2020 Marca: Placa:

Sistema de refrigeración: SI NO

Número de trabajadores: Horario: Diurno Nocturno 24 horas Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a Viernes Sábados Domingos y festivos Otro:

Tipo de productos que transporta:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 07 10 2021	Favorable	X	% De cumplimiento de la última inspección	100%
		Favorable con requerimientos			
		Desfavorable			

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación	X	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		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo 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 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 con **ninguno** 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 impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/1

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

SECRETARÍA DE SALUD

BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Área de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
ASIIN 023925

1. 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	0	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
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	0	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. (Resol. 2674/2013, Art. 11, Núm. 5, Art. 14, Núm. 12.)	13	0,5	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 38, Numeral 5 y 7.)	13	0,5	0	C

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

SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control Ingeniero sanitario a Vehículos Transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
ASIIN 023925

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	2 / 6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	3	La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta		

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013 Art. 25. Núm. 4 y 5.)	2 / 15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	7,5	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta		

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 370. Decreto 561 de 1984 Art. 69, 97, 98, 99 Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 6, 7, 8. Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)	2 / 20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984. Art. 73. Decreto 3109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19. Numeral 2. Art. 29. Núm. 1.)	2 / 5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	2,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control Higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11N 023925

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea calificado como crítico y calificado como inaceptable (IL independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido) el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
100	X Favorable	90-100%	
	Favorable con requerimientos	80-89,9%	
	Desfavorable	<69,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas:	N/A
Número del acta de toma de muestras:	N/A

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

Congelación		Suspensión total de trabajos o servicios	
Decomiso		Destrucción o desnaturalización	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: [illegible]

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

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 10 del mes de octubre del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
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: [illegible]	Nombre:
Tipo de documento:	Tipo de documento:
Número de documento:	Número de documento:
Profesión u oficio:	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: [illegible]	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. NIT PEP PS PTP	Tipo de documento: C.C. C.E. NIT PEP PS PTP
Número de documento: 79513473	Número de documento:
Cargo: Encargado X Conductor	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 inspección 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, con 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 anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

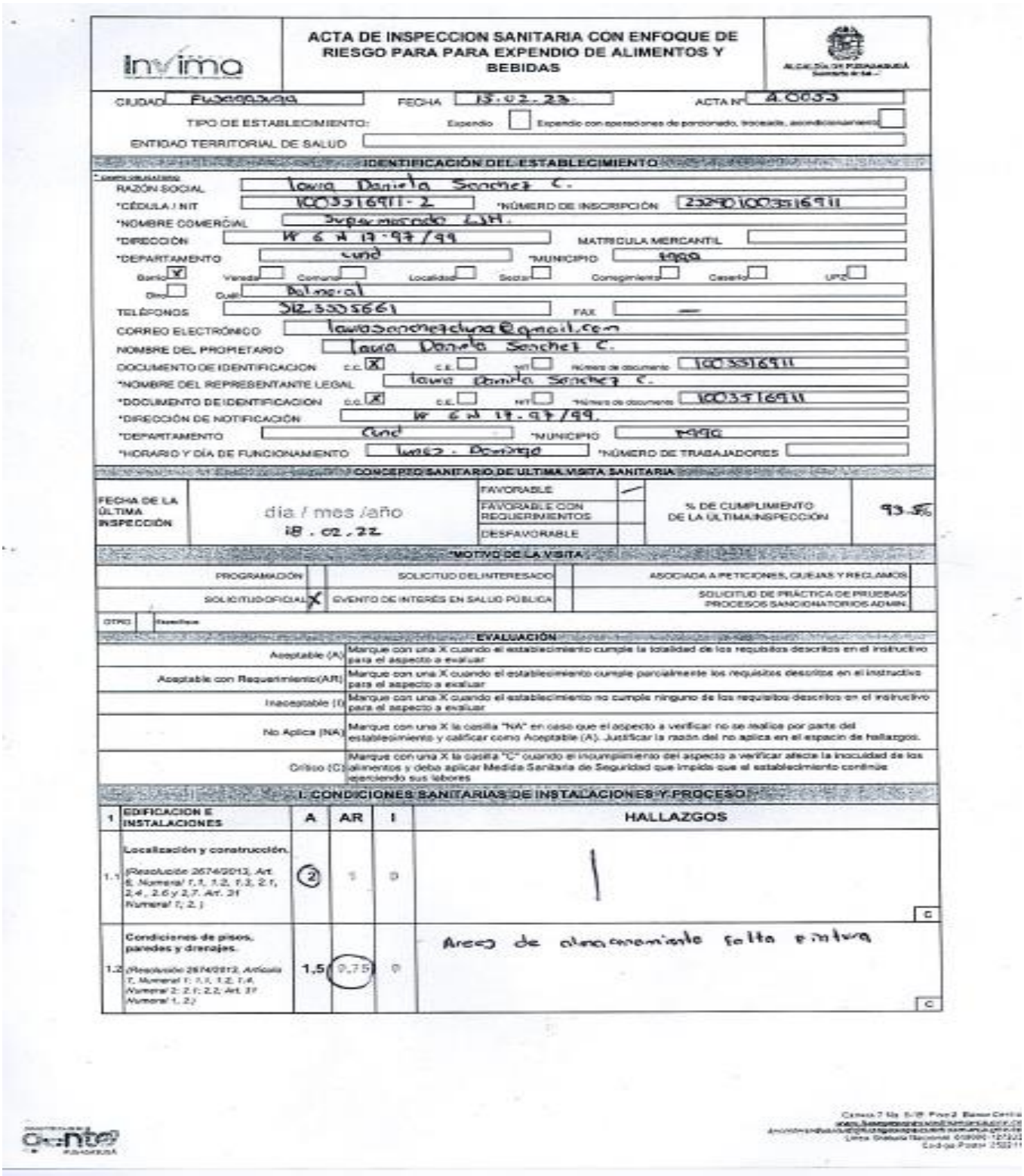
Manipulador

TIENDA	CODIGO	NOMBRE COLABORADOR	CARGO
1	1023876135	AGUIRRE CABALLERO EUGENIA	AUXILIAR PRICE CHECK
1	1023020779	BASTO TAPIERO HILARY YURANNY	AUXILIAR DE CONTROL INTERNO
1	1080932622	CALDERON SAPUY DANNY CONSTANZA	ASESOR DE VENTAS
1	80138169	CALDERON JAIME YOVANNY	LIDER DE RM
1	80434335	CALLEJAS RAMIREZ RICARDO	JEFE DE OPERACIONES
1	79631882	CAMPOS PARRADO JAIME ANDRES	AUXILIAR ESTACION DE SERVICIOS
1	52301465	DELGADO SARMIENTO MARISOL	LIDER CANALES DE VENTAS
1	1018409280	ESPAÑOL SANABRIA JOSE LUIS	LIDER DE PISO (DF/NF)
1	1072447044	ESPITIA SEGURA ANDRES MAURICIO	LIDER DE ESTACIONES DE SERVICIOS
1	79763762	GALINDO VILLAMIL ALEJANDRO	MONTACARGUISTA
1	52442356	GONZALEZ JULA PATRICIA	AUXILIAR DE OPERACIONES
1	1015401616	GONZALEZ MACHUCA JOSE ISAAC	JEFE DE VENTAS
1	1043135135	GUERRERO TORO LORENA	AUXILIAR DE OPERACIONES
1	52507818	JUNCO PEDRAZA MARIA DENIS	AUXILIAR DE CARNES
1	1012446751	MENDEZ ESTRADA LIZETH YULIANA	AUXILIAR DE OPERACIONES
1	39535534	MORA TELLEZ DORYS	ASESOR DE VENTAS
1	24023364	MORENO SUAREZ RUSBERY	LIDER DE PERECEDEROS
1	52646273	NIETO RODRIGUEZ SONIA PATRICIA	AUXILIAR DE OPERACIONES
1	1129536383	OLIVO VARGAS ELVIA MARIA	AUXILIAR DE PERECEDEROS
1	1012459688	PARADA PARADA LAURA ESTEFANIA	AUXILIAR DE OPERACIONES
1	1000049474	PEÑA TORRES DAVID ALEJANDRO	AUXILIAR DE OPERACIONES
1	52861415	POVEDA LUZ MERY	LIDER PREVENCION DE PERDIDAS
1	1024570999	PRIETO AREVALO BRYAN STEVEN	AUXILIAR DE CARNES
1	1089513094	QUIÑONES ANGULO JOSE ARCENIO	AUXILIAR DE OPERACIONES
1	52155147	QUIROGA CANTOR NANCY	AUXILIAR DE OPERACIONES
1	1054569804	RAMIREZ BOCANEGRA ANGIE ALEXANDRA	SUPERVISOR DE CAJAS
1	1014224647	REYES CADENA JENNY VICTORIA	AUXILIAR DE OPERACIONES
1	1033679039	RINCON SARMIENTO ANDREA	SUPERVISOR PREVENCION DE PERDIDAS
1	1033680127	RIVAS SANTAMARIA SONIA ESPERANZA	AUXILIAR DE OPERACIONES
1	1026595938	ROJAS MARTINEZ ELIANA CAROLINA	SUPERVISOR DE RM
1	52602576	SALAMANCA SANCHEZ MARIBEL	AUXILIAR DE PERECEDEROS
1	79798910	SIZA MORALES EDGAR ORLANDO	GERENTE GENERAL DE TIENDA
1	39643358	TABORDA IGLESIAS MARIA EDY	AUXILIAR DE OPERACIONES
2	1005292916	ACEROS GUTIERREZ CRISTIAN JAVIER	AUXILIAR DE PERECEDEROS
2	1023914714	ACOSTA VARGAS YUDY	ASESOR DE VENTAS

makro para todos

2. Proveedor de Fruver

Establecimiento



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

CIUDAD: Fusagasuga | FECHA: 18-02-22 | ACTA N°: 4.0033

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: Laura Daniela Sanchez C.
*CÉDULA / NIT: 1003516911-2 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25290100351691l
*NOMBRE COMERCIAL: Supermercado L.D.S.
*DIRECCIÓN: K 6 N 19-97/99 | MATRICULA MERCANTIL:
*DEPARTAMENTO: Cund | *MUNICIPIO: 1999
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cual: Balcon al
TELÉFONOS: 3123555661 | FAX: —
CORREO ELECTRÓNICO: lauradanielasanchezcruz@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Laura Daniela Sanchez C.
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1003516911
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: laura Daniela Sanchez C.
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1003516911
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: K 6 N 19-97/99.
*DEPARTAMENTO: Cund | *MUNICIPIO: 1999
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: lunes - Domingo | *NÚMERO DE TRABAJADORES:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	
	18 . 02 . 22	FAVORABLE	/		93.5%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

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.
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

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	1 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	Area de almacenamiento falta pintura C

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

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 3.)*	1,5	0,75	0	falta algunos aseos. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 3.)*	3	1,5	0	C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Numeral 2.3; 2.8. Art. 31 Numeral 1; 2;)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 16% 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	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9; Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 8 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 9 y 10. Resoluciones 683; 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	6	3	0	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 aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	6	3	0	soporte plan de acciones preventivas y correctivas del personal manipulador 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 27 numeral 4 , artículo 33 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				La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

invima

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

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA
Secretaría de Salud

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 82. 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 2674/2012 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5	1,25	0	C
4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 6.1, 6.2 y 6.3)*	2,5	1,25	0	C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 25, Numeral 3.)*	8		0	C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 6.5; Artículo 25 Numeral 1.)*	6	3	0	sopador elevados. C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 26% 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 283, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 358, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 98, 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				La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

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

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	6.1 Procedencia y requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Art. 72. Decreto 1595 de 2012 Art. 45; 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				La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
92.5%	X FAVORABLE	80-100%	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	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	No	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 12 del mes de 02 del año 2025 en la Ciudad de Popa

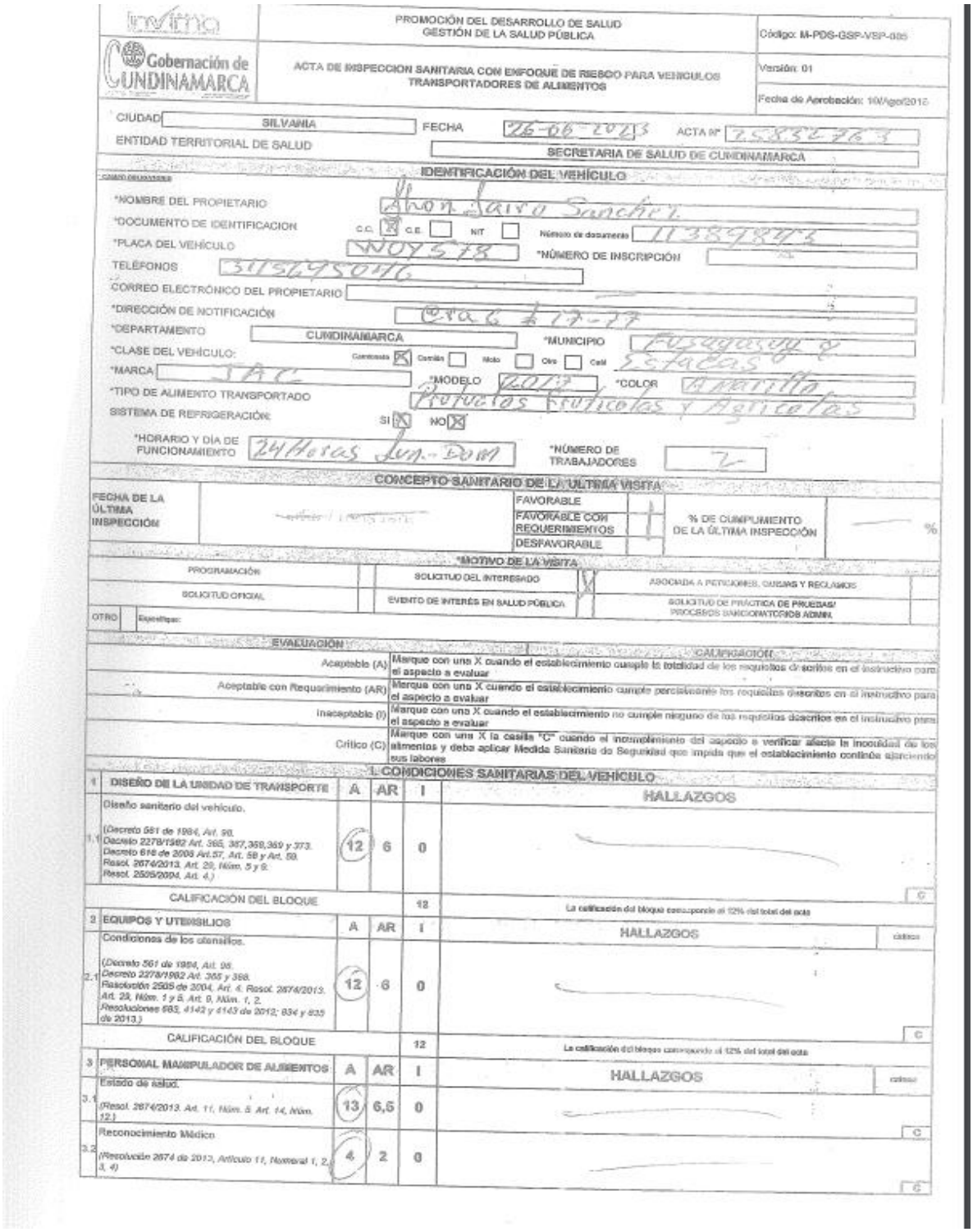
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

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:	Carlos A. Escobar	NOMBRE:	
CÉDULA:	82375398	CÉDULA:	
CARGO:	Tec Area Salud	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Alcaldía de Popa	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	x Laura Sánchez	FIRMA:	
NOMBRE:	Laura Sánchez	NOMBRE:	
CÉDULA:	1003516911	CÉDULA:	
CARGO:	propietaria	CARGO:	

Carrera 7 No. 6-19 Piso 2 Barrio Centro
www.bucaramanga.gov.co/salud
Línea Gratuita Nacional 018000 177012
Código Postal 680011

Vehículo



Invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-035
Gobernación de Cundinamarca	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2012

CIUDAD: SILVANIA FECHA: 26-06-2023 ACTA Nº: 1585276 3

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Hernando Sanchez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 11389893

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

TELÉFONOS: 3153495016

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 6 # 17-27

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: Fusagasuga & Estacas

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

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

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Productos Frutícolas y Agrícolas

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24 Horas Lun - Dom *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN:

FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
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

	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 90. 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

	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 95. Decreto 2278/1982 Art. 365 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4143 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

	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

Gobernación de CUNDINAMARCA	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-035
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01
		Fecha de Aprobación: 10/Ago/2018

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 35. 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				La calificación del bloque corresponde al 98% 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				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. 358, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 69, 97, 98, 99. Resol. 2674/20 13. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)*	20	[redacted]	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. 28, Núm. 1.)*	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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%	FAVORABLE	80-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79,9%
	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: X | Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Valido x 10 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 26 del mes de Junio del año 2023 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 RINCÓN ORDOÑEZ	NOMBRE:
CÉDULA: 11.375.954	CÉDULA:
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGA	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO: propietario	CARGO:

Manipulador



SAMAV&COM

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

NIT. 529879[illegible]3-0

Cód. 20230774

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

3. Proveedor de Lácteos.

Establecimiento

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	ZIPAQUIRA	Fecha	2022/01/19 y 20	Acta No.	4

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	8064018268-1	Dirección	CL 34 No 29-08 VDA SUSAGUA
Razón Social	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS	Teléfonos	6018522319
NIT - CC	8064018268	Correo electrónico	gcalidad@productoselrecreo.com
Representante Legal	CONSUELO GALEANO RUEDA	Fax	NO REPORTA
GTT	CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio	7303-0167-22
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Gestión del riesgo , con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial el Decreto 616 de 2006, la Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2674 de 2013 y demás reglamentación sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	462	La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en	SI
Maquilas	ÉXITO,JERONIMO MARTINS, MERCADERIA SAS, ALKO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA).		
	1.1.2 DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHAREABLES, SABORIZADOS Y/O FERMENTADOS (POR EJEMPLO YOGUR, KUMIS, KÉFIR, LECHES CULTIVADAS CON BIFIDOBACTERIAS).		
	1.3.1 CREMA (NATA), ENTERAS O NO; ACEITE DE MANTEQUILLA; GRASA DE LECHE ANHIDRA "GHEE"		
	1.5.1 QUESOS FRESCOS (NO MADURADOS)		
	1.7.1 AREQUIPE / DULCE DE LECHE / CARAMELOS DE LECHE		
	3.5.1 POSTRES A BASE DE AGUA CON SABORES NATURALES, IDÉNTICOS A LOS NATURALES O ARTIFICIALES A FRUTAS, GELATINAS LISTAS PARA EL CONSUMO INCLUSIVE AQUELLAS CON TROZOS DE FRUTA		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo	
	LECHE LIQUIDA PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA/ENTERA, DESCREMADA, SEMIDESCREMADA), LECHE FORTIFICADA, ENRIQUECIDA	7138 METROS CUBICOS / AÑO	
	YOGUR, KUMIS, LECHE SABORIZADA, AVENA	424 METROS CUBICOS / AÑO	
	CREMA DE LECHE ENTERA CRUDA Y ULTRAPASTEURIZADA	802 METROS CUBICOS / AÑO	
	QUESO MOZZARELLA, QUESO DOBLE CREMA, QUESO PERA, QUESO CAMPESINO	186 TONELADAS / AÑO	
	AREQUIPE	384 TONELADAS / AÑO	
	GELATINA A BASE DE AGUA DE DIFERENTES SABORES	5880 METROS CUBICOS/ AÑO	

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: ZIPAQUIRA | Fecha: 2022/01/19 y 20 | Acta No.: 4

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8064018268-1	Dirección:	CL 34 Na 20-08 VDA GUAGUA
Razón Social :	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL REGREO SAS	Teléfonos:	6016522319
NIT - C.C.:	8064018268	Correo electrónico:	gcalidad@productoselregreo.com
Representante Legal:	CONSUELO GALEANO RUEDA	Fax:	NO REPORTA
GTT:	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio:	7303-0187-22

Objeto de la visita : Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Gestión del riesgo , con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial el Decreto 616 de 2006, la Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2674 de 2013 y demás reglamentación sanitaria aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	462	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: KOBA COLOMBIA,GRUPO ÉXITO,JERONIMO MARTINS, MERCADERIA SAS, ALKOSTO, GASEOSAS LUX SAS

Subcategorías evaluadas: 1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA).

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
LECHE LIQUIDA PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA/ENTERA, DESCREMADA, SEMIDESCREMADA), LECHE FORTIFICADA, ENRIQUECIDA	7138 METROS CUBICOS / AÑO

Subcategoría 1: 1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA).

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	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	ar	10		A la entrada del área de UHT se observan equipos en desuso; se observa en áres de homogenización extractor sin malla de protección, en área de esterilizado de Tetrapak se observan entreluces en puerta y orificios en pared que comunican con la parte externa;
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	a	20		
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	ar	5		A la entrada de empaque de UHT bisagras de puerta y algunos tramos de techo con signos de oxido; a la entrada de empaque UHT se observa loza de media caña averiada.
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	ar	5		Se evidencia casilleros con signos de oxido y algunos sin puertas
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	a	10		

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13			
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4		ar	5		Se observa desagües con rejilla de forma acanalada en el área de proceso que podria permitir el ingreso de plagas; se evidencian filtración de agua en maguera del Lecster.
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. 6 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)						15
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**		Evaluación	Calificación	Crítico	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 evidencia en la maquina de Lecster amarre de plástico no sanitario para evitar fuga el cual puede ser un foco de contaminación; se observa carro dispensador de material de empaque con desprendimiento de pintura y vestigios de oxido.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5		ar	12,5		Se evidencia que no se cumple con el cronograma de mantenimiento preventivo, dado que se observan en algunos equipos amarres no sanitarios, vestigios de oxido en techos y en carro dispensador de material de empaque.
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)						11
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**		Evaluación	Calificación	Crítico	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		ar	12,5		Se evidencian contenedores en las afueras sin su debida protección.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 8,3 , 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		ar	12,5		En área de oficina de UHT se observa estanteria con deficiencias de limpieza y en área contigua delantales plásticos con deficiencia de limpieza (se retiran en el momento de visita)
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						15
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		Evaluación	Calificación	Crítico	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.		ar	16,5		Se observa que la dotación para la protección de cabello no es efectivo (en general colaboradores con el cabello por fuera)
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)						8
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**		Evaluación	Calificación	Crítico	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		En los registros de recepción de materia prima se evidencian recuento microbiano alto, a lo cual no se evidencia ninguna acción correctiva
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4		a	20		
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.		a	10		

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
Invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13			

5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		Las acciones correctivas a tomar en caso de desviaciones en los controles establecidos en el proceso no están siendo efectivas dado los resultados rechazados de esterilidad que se notifican en esta fecha de visita.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Se realiza evaluación de rotulado general y nutricional para el producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA LARGA VIDA, MARCA EL RECREO, EN PRESENTACIÓN DE 900 MILILITROS
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)					15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					81

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	81
Subcategoría2	91
Subcategoría3	83
Subcategoría4	86
Subcategoría5	94
Subcategoría6	94
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	6
Promedio total del porcentaje de	89

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:

Subcategoría (1) 1.1-1.4-1.5-1.7-2.2-2.3-3.2-3.4-4.2-5.1-5.6;Subcategoría (2) 1.1-1.4-1.5-1.6-1.7-4.2-5.4;Subcategoría (3) 1.1-1.4-1.5-1.7-2.2-2.3-3.2-4.2-5.1;Subcategoría (4) 1.1-1.2-1.3-1.4-1.5-1.7-2.2-4.2-5.1;Subcategoría (5) 1.1-1.4-1.5-1.6-1.7;Subcategoría (6) 1.1-1.4-1.5-1.6-1.7;

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

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realiza visita por resultados rechazados de esterilidad del producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA de lote 194.

Por otra parte la gerente de calidad presenta resolución para la autorización de la utilización de stiker en el empaque del producto LECHE ACHOCOLATADA MARCA BILAC el cual se encuentra decomisado; sin embargo informan que la empresa a quien maquilan no ha entregado stiker y procedimiento a seguir; por tal motivo no se hace diligencia de levantamiento; sin embargo se informa que una vez se tenga la solución, debe solicitar ante el INVIMA el tramite del decomiso.

La linea 4.5.1 NÉCTARES Y REFRESCOS DE FRUTA; Y BEBIDAS A BASE DE JUGO/ZUMO DE FRUTA LISTOS PARA CONSUMO se encuentra en mantenimiento ya que se encuentra en adecuación de pisos paredes y adecuación de áreas.

. Frente al producto rechazado y según el procedimiento Resultados de análisis de laboratorio de alimentos y bebidas y acciones de IVC se actuó:

•Dar a conocer lo resultados rechazados (ver documentos adjuntos).

• Atendiendo el requerimiento se dan a conocer los resultandos rechazados enviando al correo laboratorioproductoselrecreo.com para su impresión

•Realizar la trazabilidad de los productos implicados.

Se realiza la trazabilidad del producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA ENTERA, con lote 194 y fecha de vencimiento 09/11/2021. Se inicia desde el momento de la recolección de la leche donde se comunica que esta leche fue elaborada a partir de leches recogida de las zonas de Guamal Meta , Rio frio y Ubaté a las cuales se les realizo pruebas de alcohol en las correspondientes fincas reportando resultados aceptables según formato GC-F-MA-02 rutas 5 y 8 recogida el 11 de julio de 2021 y una vez llegaron a la plantas se les realizo las pruebas de plataforma conformando el beche 1655 de leche entera se termiza y almacana en silo 13, este silo según registros se

encuentro lavado y desinfectado con agua caliente a 80 grados centígrados, adicionalmente se evidencia registro de análisis microbiológicos de leche cruda con resultados de mesófilos, coliformes totales y fecales menor de 1; el día 12 se direccionó la leche termizada al silo 2 donde se realizan nuevamente controles de pruebas fisicoquímicas y el día 13 se realizan los procesos de esterilización entre temperaturas de 139,7 y 140,6 grados centígrados según los registros y tiempo de acuerdo a lo establecido en los límites operacionales contemplados en los procedimientos de aseguramiento. Una vez empacado el producto se realizan pruebas microbiológicas y fisicoquímicas a producto terminado; además se observan registros de producto en incubación a 48 horas a 35 grados centígrados y prueba de esterilidad comercial con resultados conformes, adicionalmente se evidencia resultado de laboratorio externo Biotrans con cumplimiento.
Adicionalmente se revisan registros de limpieza de áreas, superficies equipos y personal y no se evidencian desviaciones para el día de producción del lote 194.

En el análisis de la revisión de registros de resultado de mesófilos de leche cruda en algunas fincas se encuentran con una carga microbiana elevada en semanas anteriores a la producción del lote 194 por lo cual se solicita actividades de capacitación de sus proveedores donde se evidencia capacitación a los ordeñadores de las fincas de la zona de río frío y Ubaté haciendo énfasis en rutinas de ordeños, buenas prácticas de ordeño, e instalaciones manejo de antibióticos , adicionalmente se observan registros de vacunación y certificados emitidos por el ICA de los meses mayo y junio. En esta primera etapa se sugiere contemplar en la capaciones la importancia de la cadena de frío y los tiempos de despacho para que la leche no adquiera temperaturas elevadas y posibilite el aumente de la carga microbiana.

2. En proceso

• En procesos de esterilización se evidencian registros entre temperaturas de 139,7 y 140,6 grados centígrados según los registros y tiempo de acuerdo a lo establecido en los límites operacionales contemplados en los procedimientos de aseguramiento, tiempo y cantidad de adición de polifosfato , revisión del recibo del polifosfato el cual es adicionado teniendo en cuenta la norma técnica NTC 3856
•En lo relacionado a la materia prima se revisaron las pruebas de plataforma las cuales no presentan desviaciones, registros de recibo de los insumos.
• Se evidencia que se tiene el criterio de liberación después del resultado de del periodo de incubación a 35 grados centígrados y teniendo en cuenta lo contemplado en el decreto 616 de 2006.
• Se revisan todos los registro y control de variables del proceso contemplados en el procedimiento de trazabilidad no se evidencia acciones de corrección ya que en la producción del lote 194 no se tuvieron desviaciones.
• Se informa que el establecimiento deberá establecer un plan de acción con tiempos específicos el cual se debe ejecutar según el compromiso de la empresa para evitar en lo máximo distribuir producto que pueda atentar con la salud del consumidor

3. Se informa que el establecimiento debe elaborar e implementar un plan de acción frente a los resultados rechazados, el cual debe tener una fecha estipulada de cumplimiento que será objeto de verificación.

Teniendo en cuenta los registros presentados y las condiciones encontradas en planta se emite concepto y no se toma medida sanitaria.

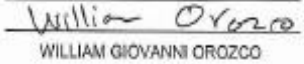
FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: 

Nombre: MARIA DERLY SAENZ MOLINA

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTC02 -DIROS

Firma: 

Nombre: WILLIAM GIOVANNI OROZCO IDARRAGA

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTC02 -DIROS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

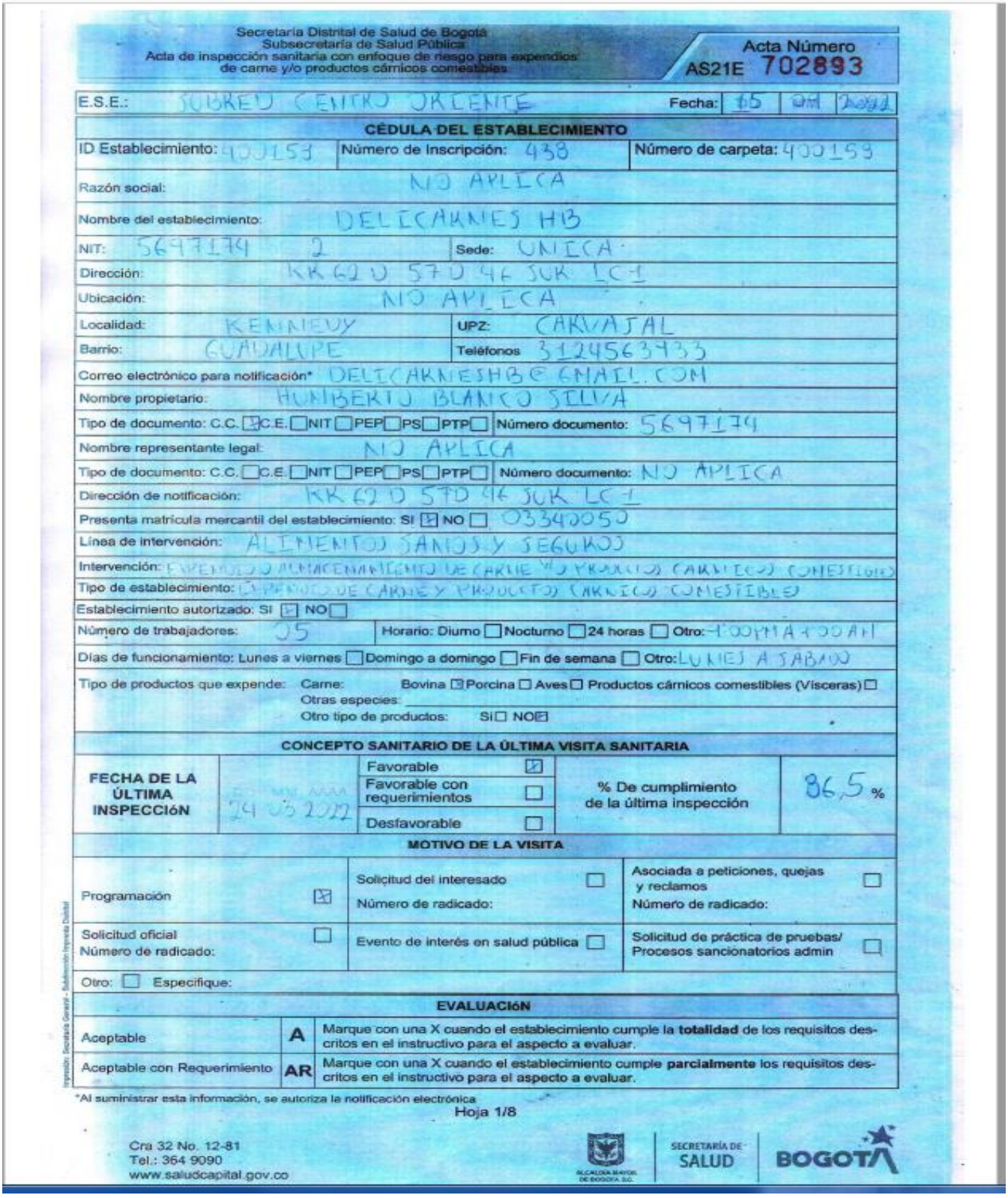
Nombre:

Cargo:

C.C.

4. Proveedor de Proteínas.

Establecimiento



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número AS21E 702893

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE — Fecha: 15 | 04 | 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 400159	Número de Inscripción: 438	Número de carpeta: 400159
Razón social: NO APLICA		
Nombre del establecimiento: DELICARNES HB		
NIT: 5697174 2	Sede: UNICA	
Dirección: KR 62 D 57D 46 SUR LC 1		
Ubicación: NO APLICA		
Localidad: KENNEDY	UPZ: CARVAJAL	
Barrio: GUADALUPE	Teléfonos 3124563933	
Correo electrónico para notificación* DELICARNESHB@GMAIL.COM		
Nombre propietario: HUMBERTO BLANCO SILVA		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 5697174	
Nombre representante legal: NO APLICA		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: NO APLICA	
Dirección de notificación: KR 62 D 57D 46 SUR LC 1		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐	03340050	
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Intervención: EXPENDIO Y ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Establecimiento autorizado: SI ☒ NO ☐		
Número de trabajadores: 05	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 4:00PM A 10:00 AM	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: LUNES A SABADO		
Tipo de productos que expende: Carne: Bovina ☒ Porcina ☐ Aves ☐ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☐ Otras especies: Otro tipo de productos: SI ☐ NO ☒		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	86,5 %
24 03 2022			

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

Hoja 1/8

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21E 702893

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)	Nivel de cumplimiento
61	Favorable	90-100%
	X 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. 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:

Por parte del establecimiento:

Andrés Blanco N. Ninguna.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

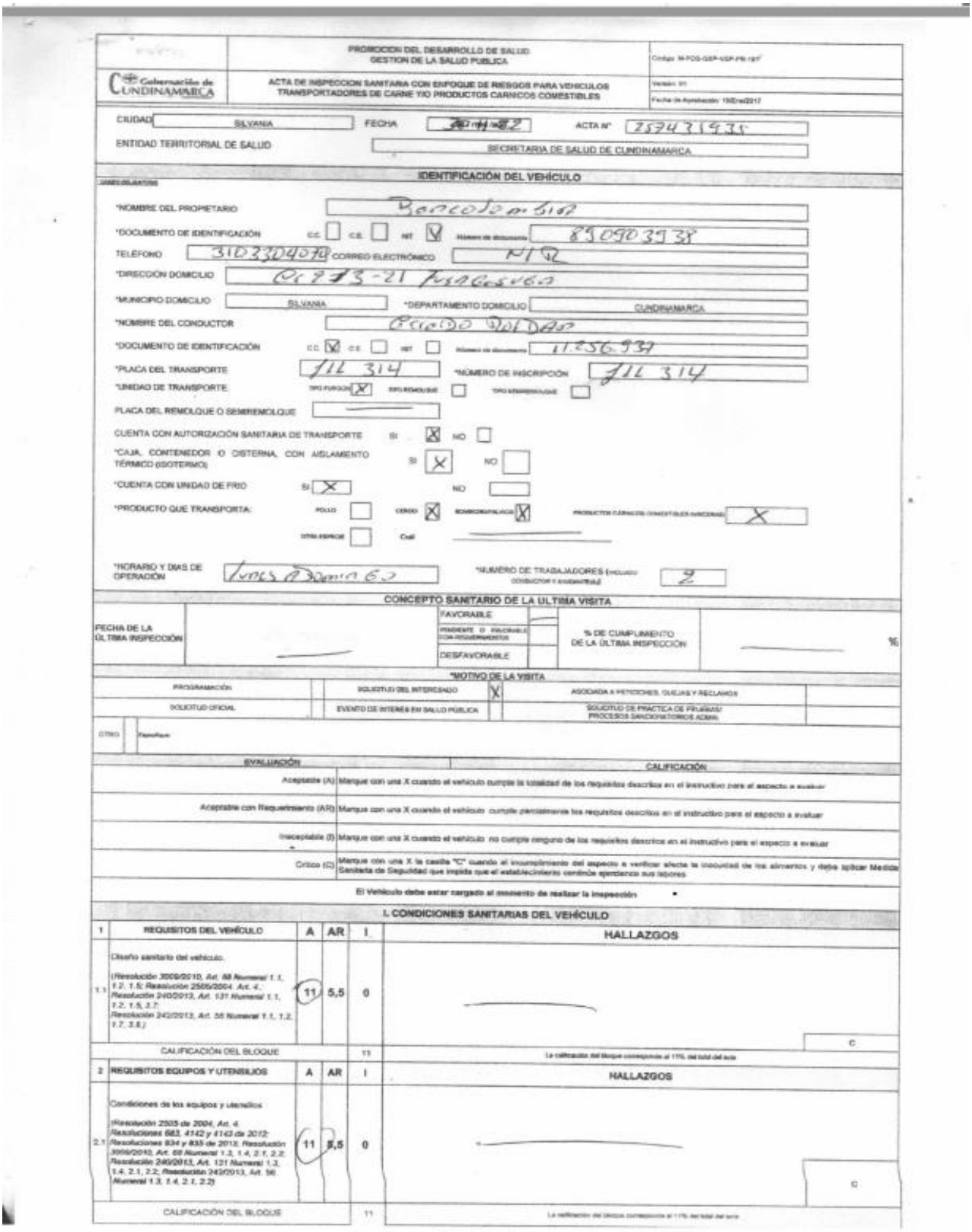
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy ____ del mes de ____ del año ____ en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable 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: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1032419766	Número de documento:
Profesión u oficio: Médico Veterinario	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Andrés Blanco N.	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: 1053555777	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma: Andrés Blanco N.	

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"

Hoja 0/0

Vehículo



PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTION DE LA SALUD PUBLICA

Gobernación de CUNDINAMARCA

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES

CIUDAD: SILVANIA FECHA: [illegible] ACTA N°: 7594193

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: [illegible]

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 890903938

TELEFONO: 3103304070 CORREO ELECTRÓNICO: NIT

*DIRECCIÓN DOMICILIO: CL 7 # 3-21 FUNZIENEGA

*MUNICIPIO DOMICILIO: SILVANIA *DEPARTAMENTO DOMICILIO: CUNDINAMARCA

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: [illegible]

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 11.256.934

*PLACA DEL TRANSPORTE: JIL 314 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: JIL 314

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGÓN ☒ 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 ☒ NO ☐

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO ☐ CERDO ☒ BOVINO/BUFALINO ☒ PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES MARCIANOS ☒

OTRA ESPECIE ☐ Cual: ———

*HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN: [illegible] *NÚMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AUXILIAR): 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: ———

FAVORABLE ———
PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ———
DESFAVORABLE ———

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCION: ——— %

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO					

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el vehículo 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 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

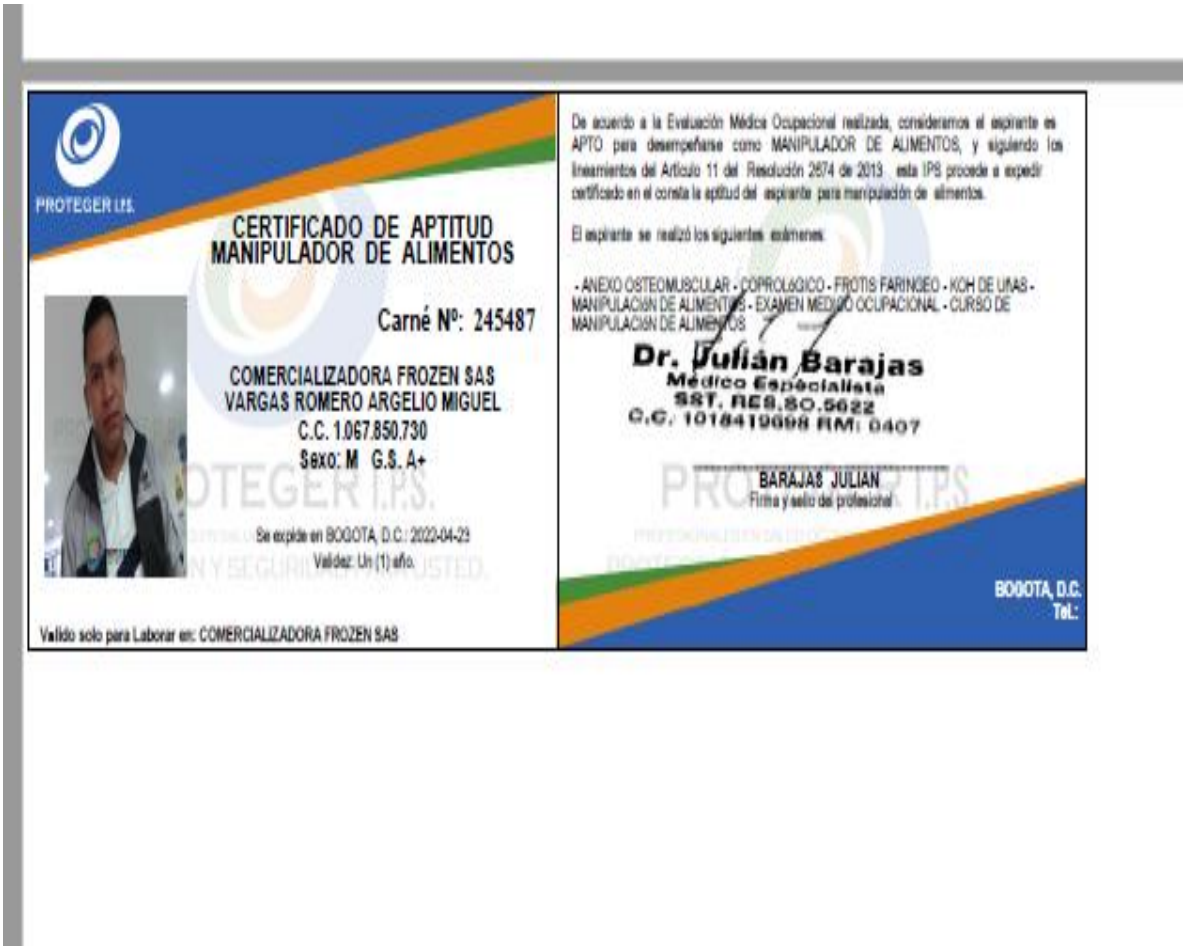
El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Resolución 3929/2010, 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	5,5	0	——— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del ítem

2	REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los equipos y utensilios (Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3929/2010, 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; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2)	11	5,5	0	——— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del ítem

Manipulador



PROTEGER I.P.S.

CERTIFICADO DE APTITUD
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Carné Nº: 245487

COMERCIALIZADORA FROZEN SAS
VARGAS ROMERO ARGELIO MIGUEL
C.C. 1.067.850.730
Sexo: M G.S. A+

Se expide en BOGOTA, D.C.: 2022-04-23
Validez: Un (1) año.

Valido solo para Laborar en: COMERCIALIZADORA FROZEN SAS

De acuerdo a la Evaluación Médica Ocupacional realizada, consideramos el aspirante es APTO para desempeñarse como MANIPULADOR DE ALIMENTOS, y siguiendo los lineamientos del Artículo 11 del Resolución 2674 de 2013 esta IPS procede a expedir certificado en el consta la aptitud del aspirante para manipulación de alimentos.

El aspirante se realizó los siguientes exámenes:

- ANEXO OSTEOMUSCULAR - COPROLÓGICO - FROTIS FARINGEO - KOH DE UÑAS - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL - CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Dr. Julián Barajas
Médico Especialista
SST. RES.80.5622
C.C. 1018419698 RM: 0407

BARAJAS JULIAN
Firma y sello del profesional

BOGOTA, D.C.
Tel:

2. Cuadro de Proveedores.

MAKRO

ESTABLECIMIENTO		TRANSPORTE		MANIPULADOR	
FECHA DE CONCEPTO	FECHA DE TERMINACION	FECHA DE CONCEPTO	FECHA DE TERMINACION	FECHA DE CONCEPTO	FECHA DE TERMINACION
07-02-2023	07-02-2024	01-10-2022	01-10-2023	22/09/2022	22/09/2023

CARNES PREMIUM

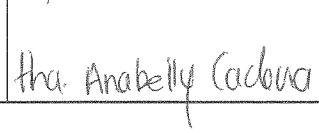
ESTABLECIMIENTO		TRANSPORTE		MANIPULADOR	
FECHA DE CONCEPTO	FECHA DE TERMINACION	FECHA DE CONCEPTO	FECHA DE TERMINACION	FECHA DE CONCEPTO	FECHA DE TERMINACION
15-09-2022	15/09/2023	30-11-2022	30/11/2023	23/05/2023	23-05-2024

JLM

ESTABLECIMIENTO		TRANSPORTE		MANIPULADOR	
FECHA DE CONCEPTO	FECHA DE TERMINACION	FECHA DE CONCEPTO	FECHA DE TERMINACION	FECHA DE CONCEPTO	FECHA DE TERMINACION
15-02-2023	15-02-2024	26-06-2023	26-06-2024	30/06/2023	30/06/2024

TABLA NO. 25. RELACIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZON INMACULADO DE MARIA

APROBACION DEL DOCUMENTO				
Fecha		Nombre	Cargo/Rol	Firma
Elaboró	01/06/2023	Claudia Cardozo Ortiz	Nutricionista	
Revisó	01/06/2023	Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	
Aprobó	01/06/2023			