COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR NAZARETH
CHINAUTA CONVENIO O CONTRATO: 9662 DE 2024
FECHA: 31/03/2026

7.3. DOCUMENTO DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS.

		ESTABLECIMIENTO			TRANSPORTE			MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
	PROVEEDOR	ACTA	FECHA EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	ACTA	FECHA EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Fecha Expedición y Vencimiento de Certificado BPM	Fecha de Expedición Vencimiento o Certificado
1	**Supermercado (LHS Dulce Luna) FRUVER -**	Acta No. 40032 favorable con 88 % de cumplimiento	27/02/2026	27/02/2027	25743 favorable 100% de cumplimiento	06/02/2026	06/02/2027	JHON JAIRO SANCHEZ	21/08/2025 - 21/08/2026	20/08/2025 20/08/2026
2	**Carnes finas la Holandesa CARNES**	Acta No. 17143 favorable con 83,5 % de cumplimiento	31/10/2025	31/10/2026	170021 favorable 100% de cumplimiento	18/03/2026	18/03/2027	ANDRES OCTAVIO GARCIA	17/02/2026 17/02/2027	17/02/2026 17/02/2027
3	**ABARROTES- PANADERIA**	Acta Nª 701249 favorable con 72 % de cumplimiento, con requerimientos	09/09/2025	09/09/2026	AS11E715064 favorable con 75 % de cumplimiento, con requerimientos.	02/10/2025	02/10/2026	ALEJANDRO GONZALEZ	18/02/2026 - 18/02/2027	18/02/2026 18/02/2027

DEISY FONSECA
NUTRICIONISTA -DIETISTA

ERIK ESTRADA
NUTRICIONISTA -DIETISTA

RUBIELA GIRALDO
COORDINADORA

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

invima

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ
Secretaría de Salud

CIUDAD: Fusagasuga | FECHA: 27.02.26 | ACTA N°: A.0032

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Fusagasuga

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Laura Daniela Sanchez
*CÉDULA / NIT	1.003516911
*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	25290100351691 1
*NOMBRE COMERCIAL	Supermercado LHJ dulce luna
*DIRECCIÓN	Cra 6 N. 17.97
MATRICULA MERCANTIL	03616637
*DEPARTAMENTO	Cund
*MUNICIPIO	Fusa
Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ] Otro [ ] Cual:	Bolivar
TELÉFONOS	312.3535661
FAX	-
CORREO ELECTRÓNICO	lauradanielasanchez@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Laura Daniela Sanchez
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 1.003516911
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Laura Daniela Sanchez
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1.003516911
*DIRECCION DE NOTIFICACIÓN	Cra 6 N. 17.97
*DEPARTAMENTO	Cund
*MUNICIPIO	Fusa
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	Lunes Domingo
*NUMERO DE TRABAJADORES	2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año: 05.03.25	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	90 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	1 EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localizacion y construccion. (Resolucion 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, 1.2, 1.4, Numeral 2, 2.1, 2.2, Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	(0.75)	0	Se observo piso en material sanitario, sin embargo se evidencia fisuras en baldosa, mantenimiento a Paredes C

Invima

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

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ
Secretaría de Salud

		A	AR	I	HALLAZGOS	
4	**SANEAMIENTO**					
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		C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8				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		C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013: Artículo 26.)*	4	2	0	soporta programa de saneamiento ① control plagas ② residuos solidos ③ Agua potable ④ Aseo y limpieza	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta	

		A	AR	I	HALLAZGOS	
5	**ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN**					
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				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

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

invima

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ
Secretaría de Salud

	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				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
88%	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. RELACION 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:

N

Por parte del establecimiento:

N

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 27 del mes de Febrero del año 2026 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		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Carlos A Cortes	NOMBRE:	Martha Cristancho
CÉDULA:	12395398	CÉDULA:	35254058 fusa
CARGO:	Ter. Area Salud	CARGO:	Empleada.
INSTITUCIÓN:	S.S.H		

Gobernación de Cundinamarca	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-066
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 03
		Fecha de Aprobación: 7 oct 2024

"Señor Ciudadano, autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico habeasdata@saludpublica.gov.co"

CIUDAD: SILVANIA FECHA: 06-02-2020 ACTA N°: 25743

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud de Cundinamarca/ESE Hospital San Rafael de Fusagasuga

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jhon Jairo Sanchez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 11389843

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

TELÉFONOS: WOY 578 - 3115695046

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: N N

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 6 # 11-77

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Fusagasuga

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

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

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos no Perecederos-Frutas-Verduras

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24 Horas Lunes a Sabado *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA 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	Y	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	crítico
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. 96. 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 623, 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. 4.)*	(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.*	(13)	6,5	0	/	C

3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 38.)	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	CRITICO
4.1	Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013. Art. 28. Núm. 4 y 5.)	15				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 372. Decreto 561 de 1984, Art. 66, 67, 68, 69. Resol. 2674/2013. Art. 28. 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. 72. Decreto 3129 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 18. 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. Sustentado con las notas (C) (I) consignadas anteriormente y anexo	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X	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

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 | Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Vetado por un Año

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 06 del mes de Febrero del año 2022 en la Ciudad de Bucaramanga

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: 11.375.954	CÉDULA:
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: SEC. Salud De Cundinamarca/ ESE Hospital San Rafael de Fusagasuga	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Jhon Jairo Sáenz Ortiz	FIRMA:
NOMBRE: Jhon Jairo Sáenz Ortiz	NOMBRE:
CÉDULA: 1135958943	CÉDULA:
CARGO: propietario	CARGO:

COOPERATIVA MULTIACTIVA DEL SUMAPAZ
nit 808.002.168-9

COOPSUMAPAZ IPS

Código de Seguridad
S1324Y33E29041

DATOS PERSONALES — Orden de Servicio N°: 29041

Municipio: FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) Fecha y Hora: miércoles, 20 de agosto de 2025 10:09:23 a.m.
Nombres y Apellidos: SANCHEZ GIRALDO JOHN JAIRO CC: 11388643 Género: MASCULINO
F. Nacimiento: 02/09/1971 Edad: 54 AÑOS 0 MESES 0 DÍAS Entidad: PARTICULARES CONTADO

RESULTADOS DEL LABORATORIO

MICROSCOPÍA

KOH UÑAS

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	INTERVALO DE REFERENCIA
MICROBIOLOGIA			

Nota: la empresa no se responsabiliza por enmendaduras realizadas a este reporte

Validado por:
Lina Marcela Riaño Parra
Bacteriólogo y Laboratorista clínico.
CC 1.014.275.926
www.coopsumapaz.com

Lina Marcela Riaño Parra
CC: 1014275926
Bacteriologa; RP: 1014275926

FROTIS FARINGEO

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	INTERVALO DE REFERENCIA
MICROSCOPIA			
Parámetro	Resultado		

Nota: la empresa no se responsabiliza por enmendaduras realizadas a este reporte
Validado por:Lina Marcela Riaño Parra
Bacteriólogo y Laboratorista clínico.
CC 1.014.275.926
www.coopsumapaz.com

Lina Marcela Riaño Parra
CC: 1014275926
Bacteriologa; RP: 1014275926

COOPERATIVA MULTIACTIVA DEL SUMAPAZ
nit 808.002.168-9

COOPSUMAPAZ IPS

Código de Seguridad
S1324Y33E29041

DATOS PERSONALES — Orden de Servicio N°: 29

Municipio: FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) Fecha y Hora: miércoles, 20 de agosto de 2025 10:09:23 a

Nombres y Apellidos: SANCHEZ GIRALDO JOHN JAIRO CC: 11389843 Género: MASCULIN

F. Nacimiento: 02/09/1971 Edad: 54 AÑOS 0 MESES 0 DÍAS Entidad: PARTICULARES CONTADO

COPROLOGICO

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	INTERVALO DE REFERENCIA
PARASITOLOGIA			

Parametro	Resultado
EXAMEN FISICO	
COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BLANDO
SANGRE MACROSCÓPICA:	NO SE OBSERVA
EXAMEN MICROSCOPICO	
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
RESIDUOS ALIMENTICIOS:	NO SE OBSERVA
PARASITOS INTESTINALES:	NO PRESENTA PARASITOS INTESTINALES

Nota: la empresa no se responsabiliza por enmendaduras realizadas a este reporte

Validado por: Lina Marcela Riaño Parra
Bacteriologa y Laboratorista clinico.
CC 1.014.275 926
www.coopsumapaz.com

Lina Marcela Riaño Parra
CC: 1014275926
Bacteriologo(a) RP: 1014275926

Lina Riaño

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

UNIVERSIDAD DE LA SALLE

CERTIFICA QUE:

JOHN JAIRO SANCHEZ

Documento No: 11.389.843

Asistió a la capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos con una intensidad de 10 Horas, de acuerdo a la normatividad vigente y en la cual se trataron los siguientes temas:

1. TERMINOLOGÍA BÁSICA
2. LOS ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
3. INOCUIDAD ALIMENTARIA
4. DESCOMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
5. LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA´s)
7. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPOS, UTENSILIOS, ÁREAS DE ELABORACIÓN)
9. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DURANTE EL PROCESO)
10. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
11. NORMATIVIDAD VIGENTE
12. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
13. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y RIESGOS
14. PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO
15. REQUISITOS PARA SECTORES ESPECÍFICOS: BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VENTAS EN LA VÍA PUBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

DECRETO 1500 DE 2007
DECRETO 1880 DE 2011
DECRETO 162 DE 2021 (DECRETO 1686 DE 2012)
RESOLUCIÓN 604 DE 1993

Fecha de Expedición: 21 AGOSTO 2025

LUZ ANGELA PABON PARDO

ASISTENTE

Calle 21 No 9 - 06 Barrio Balmoral Celular: 3132565399 Fusagasugá (Cundinamarca)

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: JOHN JAIRO SANCHEZ

DOCUMENTO: 11.389.843

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE:

D	M	A
21	08	26

22565

[illegible] LUZ ANGELA PABON PARDO

DSAAL-CMA-0[illegible]-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

LUZ ANGELA PABON PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS-UNISALLE

MATRICULA PROFESIONAL 25254107583 CND

Autorizada por la Secretaría de Salud de Cundinamarca,
Dirección de Salud Pública

Este carnet lo acredita como Manipulador de Alimentos

Válido ante las autoridades competentes de salud a nivel nacional

Resolución 2674 de 2013 / Resolución 604 de 1993
Decreto 1500 de 2007 / Decreto 1880 de 2011
Decreto 162 de 2021 (Decreto 1686 de 2012)

VÁLIDO ÚNICAMENTE CON SELLO SECO Y FIRMA AUTORIZADA

Calle 21 No. 9-06 Cel. 313 256 53 99

Fusagasugá - Cundinamarca

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ
Secretaría de Salud

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

invima

CIUDAD: Fusagasuga | FECHA: 31 10 25 | ACTA N°: 17143.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Andres Octavio Garcia Godoy

CÉDULA / NIT: 8179030 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25290817 9030

*NOMBRE COMERCIAL: Carnes Finas La Holandesa

*DIRECCIÓN: Cra 11 # 7A 15 local 38 | MATRÍCULA MERCANTIL: 02834549

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasuga

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

Otro [ ] Cuál: Luxemburgo

TELÉFONOS: 3118312295 | FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: mileidy420@gmail.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Andres Octavio Garcia Godoy

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 8179030

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Andres Octavio Garcia Godoy

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 8179030

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 11 # 7A - 15 local 38

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasuga

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:00 am - 6:00pm L/D | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

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

Otras especies: Ninguna

EXPENDE OTRO TIPO DEPRODUCTOS: SI [X] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMAINSPECCIÓN	
	29/10/2025	FAVORABLE			51,5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE	X		

*MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner

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
AS05E 701249

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE — Fecha: 09 / 09 / 2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
330535	A3000034407	330535

Razón social: NO APLICA

Nombre del establecimiento: ALMACENES SUPER DIA CLARET

NIT: 79609701 DV: 8 — Sede: CLARET

Dirección: KR 27 47 31 SUR

Ubicación: NO APLICA

Localidad: RAFAEL URIBE — UPZ: QUIROGA

Barrio: SC CLARET — Teléfonos 310 816 9145

Correo electrónico para notificación* GERENCIA@SUPERDIA.CO

Nombre propietario: JAVIER VERDUGO BARON

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ — Número documento: 79609701

Nombre representante legal: NO APLICA

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ — Número documento: NO APLICA

Dirección de notificación: KR 27 47 31 SUR

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 00721516

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: SUPERMERCADOS HIPERMERCADOS GRANDES SUPERFICIES

Tipo de establecimiento: SUPERMERCADO

Número de trabajadores: 10 — 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	17 03 2025 (DD MM AAAA)			% De cumplimiento de la última inspección	69,5 %
		Favorable	☐		
		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	1 X	0	• elementos ajenos a la actividad económica en bodega de segundo nivel **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	• PISO en algunas de difícil acceso con acumulo de residuos y suciedad, debajo de neveras en cuarto de bodega y cuarto de servicio **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	• techos en cuarto de bodega y cuarto de servicio no es de material no sanitario, ni de facil limpieza, rugoso **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 X	1,5	0	**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	• No cuenta con cuarto perimetral entre producto y personal en cuarto de bodega numero 2. • No cuenta con area señalizada de productos de cambio. • elementos ajenos a actividad economica en cuarto de bodega **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7		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

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	X 1,5	0	Neveras con acumulación de líquidos en empaques y la nevera de lácteos y gaseosa sin empaque roto se evidencia entreposar en medio material no sanitario, al igual estibas y con acumulación de residuos. 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	Empaques de neveras rotos en area de lacteos y gaseosa. Estibas en madera y entreposar en neveras. 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)	X 4	2	0	10 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.)	X 5	2,5	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 2	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	Sin aplicar frecuencia de lavado de manos en cambio de actividad en funcionarios de bodega. 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	1,5 X	0	-documentan Plan de capacitación continuo y permanente, no ejecutan adecuadamente. Auxilio en limpieza y desinfección en piso equipos, necesidad del entrenamiento C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11,5	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 lleva planilla de recepción de materia prima esto conlleva a la producción de un riesgo. 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

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		1%	La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta.	

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
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	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	Área de almacenamiento de residuos solidos y mezclo en desorden y con residuos. 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

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	X 2	0	Pisos, techos, muros, estibas en inadecuadas condiciones de limpieza. **C**
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	X 1,5	0	Presentan plan de saneamiento basico pero lo implementan adecuadamente. Programas de limpieza y desinfección residuos solidos **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	X 2,5	0	no cuenta con area señalizada de producto de cambio. Elementos ajenos a la actividad al Mercados en bodega. se observe estibas y rehpaños en madera material no sanitario. Producto separado con cartón material no sanitario **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	X 5	0	Neveras con acumulacion de residuos solidos en empaques. Empaques rotos de cruce de bolsas y cartones. **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	Producto exhibido en caja de carton **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	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

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
ASOSE 701249

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir	Nivel de cumplimiento	
72		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	☐
estrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializan Hallazgos evidenciados, inspección visual de condiciones de autocontrol del establecimiento, no se evidencia producto de categoría roedora, se observa cinta de retiro de producto

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 04 del mes de 09 del año 2025 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: Gloria Patricia Rodriguez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 23926051	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre:	Nombre: Heinel Angel Rodriguez
Tipo de documento:	Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:	Número de documento: 93 152 115
Profesión u oficio:	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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
AS11E 715064

E.S.E.: SOACHA CENTRO ORIENTE	Fecha: 02	10	2025

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: MACHO	Número de Inscripción: 54531	Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAR TAMBO DE MARIO

Dirección donde se realiza la inspección: CL 22 SUR 8A 28

Localidad: SAN CRISTOBAL

UPZ: SOSIEGO | Barrio: EL SOSIEGO

Nombre del propietario del vehículo: MARTHA PATRICIA ROMERO LOPEZ

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 52163087

Correo electrónico para notificación* NOTIFICACIONES@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: KR 3H1 36 48 | Teléfono: 3102110469

Nombre del propietario del producto: MARTHA PATRICIA ROMERO LOPEZ

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 52163087

Correo electrónico para notificación* NOTIFICACIONES@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: KR 3H1 36 48 | Teléfono: 3102110469

Línea de intervención: ALIMENTOS SALUD Y SEGUROS

Clase de vehículo: CAMION | Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2000 | Marca: CHEVROLET | Placa: TSU045

Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo Fin de semana [ ] Otro: [ ]

Tipo de productos que transporta: MALAP - APOY PASTAS CARNICOS CARNES SALSAS ADHESIVOS CONFITERIA PANY PRODUCTOS DE PANADERIA QUE NO REQUIERAN

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA	Favorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	%
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [ ]	Solicitud del interesado [X] Número de radicado: SISMO-2025-CE-071831 FECHA 02-10-2025	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 deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
AS11E 715064

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	6	0	No cuenta con leyenda obligatoria Transporte de alimentos acorde a la normatividad vigente **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	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	6	0	/ **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			45	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	6,5	0	No se evidencia hoja de condiciones de salud enfermedad manipulador alimentos Reconocimiento medico no indica aptitud para manipular alimentos **C**
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	Reconocimiento medico no indica aptitud para manipular alimentos fecha 25-07-2025 **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**

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.)	6	3 X	0	Presenta Certificado de Buenas Practicas de manufactura, Pero no cuenta con Plan de capacitación Continuo y Permanente Fecha 02.16.2025 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2,5	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5 Y	0	Se Evidencia Presencia de Residuos de limpieza y acumulacion de Polvo en Unidad de carga 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, 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 X		0	Producto Transportado a temperatura ambiente 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 X	2,5	0	/ C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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 Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11E 715064

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.
75		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 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: En el momento no se conducia Producto sujeto a vigilancia ni Temporada halloween - la emision de concepto no genera costo

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

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 02 del mes de MAO del año 2025 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: SANDRA MILENA LATAN CHAPARRO	Nombre:
Tipo de documento: Cedula	Tipo de documento:
Número de documento: 52.974.116	Número de documento:
Profesión u oficio: TECNICO AREA SALUD	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Salvador Erick Linares Vargas	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: 7070276768	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor X	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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ DC | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Según Decreto 1500 de 2007 - Resolución 2674 de 2013 - Decreto 1686 de 2012

Nº 100308

Certifico a : JOHN ALEJANDRO GONZALEZ RODRIGUEZ

Identificado con c.c. : 1.013.601.717

Certificado de asistencia al plan de capacitación continuo en manejo higiénico de Alimentos con una intensidad de diez (10) horas anuales.

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose directamente con la ingeniera France Cendales al correo ingyuri2001@yahoo.es o al whatsApp 316 553 2593 para hacer validación de este documento. este carné es personal e intransferible.

Vence: 18 FEB 2027

France Cendales Lindo
Nit.52.982.828-3
Ingeniera de Alimentos
UNIAGRARIA
Tel: 316 553 2593

Firma Capacitador Autorizado

E-mail. ingyuri2001@yahoo.es

Cel: 316 5 53 25 93

Escaneado con CamScanner

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

Médico especialista en salud ocupacional

L.S.O 6566 DE 25/07/2019

RESOLUCION S.O N°6566 SSB

NOMBRE: JOHN ALEJANDRO GONZALEZ RODRIGUEZ

DOC. IDENTIDAD: CC 1.013.601.717 **FECHA: FEBRERO 18 DE 2026**

CERTIFICACION MÉDICA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR LO TANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Lelis Antonio Sanchez Diaz
Médico Especialista en Salud Ocupacional
C.C. 79.534.747
R.M. 3784 LIC. 1804

FIRMA Y SELLO

CLLE 63 A No 28 – 51 – B. BENJAMIN HERRERA – CEL 3114997341 - 3115906284

Escaneado con CamScanner

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: JOHN ALEJANDRO GONZALEZ RODRIGUEZ

DOC. IDENTIDAD: CC 1.013.601.717 FECHA: FEBRERO 18 DE 2026

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: ++

COCOS GRAM NEGATIVA +

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO

COLOR ; CAFÉ

CONSISTENCIA : BLANDA

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS.

Dra. Claudia Bibiana Correa T.
BACTERIOLOGA - UNIANDES
R.M.S.P. 10720 DE 1.992
CARRERA 11 No. 61-19 OFIC. 301
Tels: (601) 4575054 - 3115906284

Escaneado con CamScanner