CUADRO RELACIÓN CONCEPTO SANITARIOS DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS FRUVER Y ABARROTES							
ESTABLECIMIENTO: MERCA 1 SAS		**TRANSPORTE: WNN 915**		**MANIPULADOR: JORGE SANCHÉZ BECERRA**		**MANIPULADOR: YESID SAID LAGUNA GUILLOT**	
FECHA DEL CONCEPTO	FECHA TERMINACIÓN DEL MISMO	FECHA DEL CONCEPTO	FECHA TERMINACIÓN DEL MISMO	FECHA DEL CONCEPTO	FECHA TERMINACIÓN DEL MISMO	FECHA DEL CONCEPTO	FECHA DE TERMINACIÓN DEL MISMO
3/02/2022	3/02/2023	2/07/2022	2/07/2023	10/06/2022	10/06/2023	25/02/2022	25/02/2023

FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
Elaboró 23/01/2023	ALBALUCÍA ARDILA ALMEIDA	NUTRICIONISTA	
Aprobó 23/01/2023	JUAN CARLOS RODRIGUEZ B	COORDINADOR	

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

Acta Número **AS04N 035008**

E.S.E.: Subred Norte — Fecha: 03 02 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 412795	Número de Inscripción: AS 0000 9564	Número de carpeta:
Razón social: Marca 1 SAS		
Nombre del establecimiento: Marca 1 SAS - Suba		
NIT: 900 621 989 -DV: 8	Sede: Suba	
Dirección: TV 88 145A 95 LC 1		
Ubicación: No aplica		
Localidad: Suba	UPZ: Suba	
Barrio: Suba Urbano	Teléfonos 681 3984	
Correo electrónico para notificación* pacho-06@hotmail.com		
Nombre propietario: Marca 1 SAS		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 900 621 989-8	
Nombre representante legal: Agripina Franco de Ortiz		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 28 172 335	
Dirección de notificación: TV 88 145A 95 LC 1		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐	023 26 270	
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: Expendios Minoristas		
Tipo de establecimiento: Minimercado		
Número de trabajadores: 6	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 09 06 2020	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	81,5 %
		Favorable con requerimientos ☒		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☒ 10159 2022 Número de radicado: 12/01/2022
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

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 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 PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Localización y construcción** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos paredes y drenajes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0	C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	3	1,5	0	C

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

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	(2)	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.)	6	(3)	0	Se evidencia deterioro en recubrimiento de entrepaño de estantería de almacenamiento de hornos y punto de pago en zona baja. C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	(6)	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud aparente. (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	(6)	3	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(3)	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4 , Artículo 35 Numeral 5.)	(6)	3	0	C

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	
3.4 **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 561 de 1984, Artículo 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		0	C
4.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	Se evidencia falta de limpieza profunda en zonas mixtas, listas de chequeo no evidencian la realidad de lo evidenciado durante la inspección. C

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

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	(2)	0	El Plan de Sanamiento no se ajusta en su totalidad a las necesidades sanitarias del establecimiento. No se diligencian a la fecha las listas de control de todos los programas C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

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

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

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 expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número **AS04N 035008**

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
92 %	X	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: * Nota aclaratoria: Se aclara Concepto Sanitario Favorable. Se socializa acta de inspección. Se informa sobre la prohibición de ingreso de animales al establecimiento, pautas de prevención del contagio de COVID 19, acuerdo 570 relacionado con la prevención del consumo de alcohol

Por parte del establecimiento: antiseptico e industrial.

No hay ninguna observación/todo ws quedo claro

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 2022 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: Angelica Maria Lampira Forero	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1018421574	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio:
Firma: Angelica Lampira	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Elizabeth Sanchez Mahecha	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: 1013 412 364	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado 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 D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Número AS14N 014161	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 05 03 2022
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AS04N 035 008

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Arroz fortificado con vitamina A y acido folico	Salsa de tomate	Lomos de atun en aceite de girasol
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSA010115402	RSA-000875-2016	RSA-004780-2017
Marca:	Roa	Fruco	Zenú
Presentación y Contenido neto:	Bolsa x 500g	Bolsa x 150g	lata x 160g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Número
AS14N 014161

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 03 02 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOLN 035 008

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NA		C		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	C		NA		NA	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	

Número
AS14N014161

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 03 07 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS04N 035 008

REQUISITOS GENERALES						
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Angelica Maria Lampera Forero	Nombre: Elizabeth Sanchez Mahecha
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 1018 421 574	Número de documento: 1018 412 364
Profesión u oficio: Tecnologo Saneamiento Ambiental Firma: Angelica Lampera	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
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"

Número
AS14N 014162

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 03 08 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS04N 035 008

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	Alimento lacteo fermentado con dulce con glotes de chocolate con leche M&M	Queso crema Queso fresco semibalando, rico en grasa	Lomitos atun en aguas
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSIA15M02492	RSIAA02M08690	RSA-004623-2017
Marca:	Algie Mix	Colanta	Van Camp's
Presentación y Contenido neto:	Vaso x 100g	Vaso x 230g	Lata x 80g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

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

Número
AS14N014162

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 03 02 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASO4N 035 008

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	

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

Número
AS14N014162

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 03 02 2023 (DD MM AAAA)

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS04N 035 008

REQUISITOS GENERALES						
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Angelica Maria Campos Forero	Nombre: Elizabeth Sanchez Mahecha
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 1018421574	Número de documento: 1018 412 364
Profesión u oficio: Tecnologo Saneamiento Ambiental Firma: Angelica Campos	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
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

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
AS11N 023260

E.S.E.: Ese Salud Norte.	Fecha: 9D	07	2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 39563	Número de Inscripción: 19746	Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Upa Rio Negro.

Dirección donde se realiza la inspección: Cl 91C 157-10

Localidad: Barrios Unidos

UPZ: Andes | Barrio: Rio Negro.

Nombre del propietario del vehículo: Bancolombia S.A

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 890903938

Correo electrónico para notificación*: No tiene.

Dirección de Notificación: No tiene | Teléfono: No tiene.

Nombre del propietario del producto: Mercamio S.A.S

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 900621979-9.

Correo electrónico para notificación*: mercamio24@gmail.com

Dirección de Notificación: Tv 88 19Sa-95 | Teléfono: 3223395874.

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros.

Clase de vehículo: Camión | Tipo de carrocería: Furgon.

Modelo: 2016 | Marca: Chevrolet. | Placa: WIW 915

Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

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

Tipo de productos que transporta: Frutas y Verduras frescas

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	15 06 2021	Favorable	☐		89.5 %
		Favorable con requerimientos	☒		
		Desfavorable	☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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		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

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	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	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**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0	C

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.)	6	3	0	Plan de Capacitación en desarrollo aun no se cumple con Cronograma de Capacitación Propuesta C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	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	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	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		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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
AS11N 023260

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.
97%	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	N. A
Número del acta de toma de muestras	N. A

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: No se encuentra diligenciado el formato de Verificación realizado de alimentos por Naturaleza de alimentos transportados.

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 20 del mes de Junio 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: Julian Camilo Ramirez Acosta	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1129578160	Número de documento:
Profesión u oficio: Contador Op. S.S.	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Fabio Alexander Franco Colmenares	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: 91170456	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

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

No. 00220225

Fecha: **2022-10-06**

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Nombre: **Jorge Heli Sanchez Becerra**
Documento: **1005650829**



Indice der



Cl. 161A No 20 - 12 - (601) 743 08 17

ANALISIS	RESULTADO
	APTO

Responsable: CRISTIAN ALFONSO DIAZ ESPINOSA
Medico Cirujano
U. El Bosque
Res 1925 de 02/11/2010
Esp en Salud Ocupacional
U. El Bosque
Res 25-1437 de 23/10/ 2017

Escanee para verificar datos

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

NIT: 800049104-1

RESULTADOS

FECHA: 2022-10-06 **HORA:** 09:59:35

1005650829

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS



NOMBRE:	JORGE HELI SANCHEZ BECERRA	**DOCUMENTO:**	1005650829	**EDAD:**	22.04 Años
DIRECCIÓN:	CR 89 N 154 A 41 BOGOTA	**TELÉFONO:**	3155460092	**F.Nacimiento:**	2000-09-20
EMPRESA:	Merca 1 SAS			**GENERO:**	M

ANALISIS: La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está establecida por la Resolución 2674 del 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y normas relacionadas como la Resolución 0242 del 2013, que establecen que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para manipulación de alimentos soportado por un reconocimiento médico, con examen físico y clínico, que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas.

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: **APTO**

NOTA:

CONSIDERACIONES PARA LA EXPEDICIÓN DEL CONCEPTO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: Este tipo de trabajos están considerado como de alto riesgo para la seguridad de los alimentos, por lo que se debe garantizar el estado de salud de los trabajadores y que no representan un riesgo de contaminación para ellos. La evaluación médica se ciñe a lo establecido en las Resoluciones 2346 de 2007 y 1918 de 2009 de los Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social y al Protocolo Médico, para definir la aptitud en aspirantes a realizar manipulación de alimentos y por ello, esta certificación establece que las condiciones de salud del trabajador son adecuadas, con relación a las exigencias psicofísicas de la tarea.

Este concepto está fundamentado en los elementos que se tomaron en cuenta para establecer el estado de riesgo sanitario del trabajador para manipular alimentos, esto es:

1. Un completo examen médico ocupacional, con el objeto de poder establecer riesgos sanitarios o condiciones de salud que puedan afectar su desempeño.

2. ÉNFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: Dentro de la evaluación médica se realizó un énfasis especial para determinar las condiciones de salud y estado sanitario de la boca, la piel, las uñas y el cabello, estableciendo que actualmente no existe riesgo sanitario, que pueda afectar el desempeño de la ocupación y de las tareas asignadas relacionadas con la manipulación de alimentos.

3. Las pruebas complementarias de Laboratorio Clínico requeridas para la certificación, están relacionadas en el ítem de Observaciones Finales del Certificado Médico Ocupacional y deberán responder al riesgo sanitario existente.

Se certifica entonces la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos para poder desempeñar la tarea sin riesgo para su salud ni la de terceros.



Responsable: CRISTIAN ALFONSO DIAZ ESPINOSA
Medico Cirujano
U. El Bosque
Res 1925 de 02/11/2010
Esp en Salud Ocupacional
U. El Bosque
Res 25-1437 de 23/10/ 2017



Indice der

JORGE HELI SANCHEZ BECERRA

Escanee el código si desea verificar datos

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

No. 00165889

Fecha: **2022-02-25**

ANALISIS **RESULTADO**

APTO

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Nombre: **Yesid Said Laguna Guillot**
Documento: **1010015301**

Indice der



Responsable: ANDREA LORENA CASTAÑEDA TORRES
Medico
U. de Boyaca
Res. 1052397932
Esp.en Salud Ocupacional y Riesgos Laborales
U. Manuela Beltran
Res.4481 de 23/04/2019

Escanee para verificar datos

Cl. 161A No 20 - 12 - (601) 743 08 17

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

NIT: 800049104-1

RESULTADOS

FECHA: 2022-02-25 **HORA:** 09:26:19

1010015301

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS



NOMBRE:	YESID SAID LAGUNA GUILLOT	**DOCUMENTO:**	1010015301	**EDAD:**	31.19 Años
DIRECCIÓN:	KR 103 B # 152 31 BOGOTA	**TELÉFONO:**	3223446051	**F.Nacimiento:**	1990-12-19
EMPRESA:	Merca 1 SAS			**GENERO:**	M

ANALISIS: La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está establecida por la Resolución 2674 del 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y normas relacionadas como la Resolución 0242 del 2013, que establece n que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para manipulación de alimentos soportad o por un reconocimiento médico, con examen físico y clínico, que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se consi dere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas.

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: **APTO**

NOTA:

CONSIDERACIONES PARA LA EXPEDICIÓN DEL CONCEPTO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: Este tipo de trabajos están considerado como de alto riesgo para la seguridad de los alimentos, por lo que se debe garantizar el estado de salud de los t rabajadores y que no representan un riesgo de contaminación para ellos. La evaluación médica se ciñe a lo establecido en las Resoluciones 2346 de 2007 y 1918 de 2009 de los Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social y al Protocolo Médico, para definir la aptitud en aspirantes a realizar manipulación de alimentos y por ello, esta certificación establece que las condiciones de salud del trabajador son adecuadas, con relación a las exigencias psicofísicas de la tarea.

Este concepto está fundamentado en los elementos que se tomaron en cuenta para establecer el estado de riesgo sanitario del trabajador para manipular alimentos, esto es:

1. Un completo examen médico ocupacional, con el objeto de poder establecer riesgos sanitarios o condiciones de salud que puedan afectar su desempeño.

2. ÉNFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: Dentro de la evaluación médica se realizó un énfasis especial para determinar las condiciones de salud y estado sanitario de la boca, la piel, las uñas y el cabello, estableciendo que actualmente no existe r iesgo sanitario, que pueda afectar el desempeño de la ocupación y de las tareas asignadas relacionadas con la manipulación de alimentos.

3. Las pruebas complementarias de Laboratorio Clínico requeridas para la certificación, están relacionadas en el ítem de Observaciones Finales del Certificado Médico Ocupacional y deberán responder al riesgo sanitario existente.

Se certifica entonces la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos para poder desempeñar la tarea sin riesg o para su salud ni la de terceros.

Andrea Castañeda

Responsable: ANDREA LORENA CASTAÑEDA TORRES
Medico
U. de Boyaca
Res. 1052397932
Esp.en Salud Ocupacional y Riesgos Laborales
U. Manuela Beltran
Res.4481 de 23/04/2019

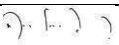
Indice der

YESID SAID LAGUNA GUILLOT

Escanee el código si desea verificar datos

PROVEEDOR DE CARNE DE RES, POLLO, CERDO Y LÁCTEOS

ESTABLECIMIENTO: FRIGOARRANEZLTDA		TRANSPORTE: EQZ 340		MANIPULADOR: ANDRES FABIAN ORTIZ FRANCO		MANIPULADOR HERNANDO RIVEROS ALVARADO	
FECHA DEL CONCEPTO	FECHA TERMINACIÓN DEL MISMO	FECHA DEL CONCEPTO	FECHA TERMINACIÓN DEL MISMO	FECHA DEL CONCEPTO	FECHA TERMINACIÓN DEL MISMO	FECHA DEL CONCEPTO	FECHA DE TERMINACION DEL MISMO
12/09/2022	11/09/2023	05/03/2022	05/03/2023	28/07/2022	28/07/2023	24/05/2022	24/05/2023

FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
Elaboró 23/01/2023	ALBALUCÍAARDILAALMEIDA	NUTRICIONISTA	
Aprobó 23/01/2023	JUAN CARLOS RODRIGUEZ B	COORDINADOR	

OFICIO COMISORIO No. 7303-2904-22

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
FRIGOARRAYANES LTDA	CL 69B No 70 48 BOGOTA

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 12 AL 14 DE SEPTIEMBRE DE 2022, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
JOHANNA CAROLINA SALCEDO BOHORQUEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
JULIO CESAR SANCHEZ REY	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

* *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Scanned with CamScanner

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales para el desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá el día 09 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CLARO MANUEL COTES PINEDO
Coordinador grupo de trabajo territorial centro oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma Wilder Sanchez
Nombre Wilder Sanchez
Cédula 1014099653.
Cargo Coordinador de Calidad.
Fecha 12/9/22

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS ACONDICIONAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES BAJO DECRETO 1500 DE 2007	
	Código: IVC-INS-FM104 / Versión: 02	Fecha de Emisión: 2021-11-16

Ciudad y fecha: BOGOTÁ D.C. 2022/09/12,13 y 14

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social: FRIGOARRAYANES LTDA

Código: 053AC | Nit: 9001322996

Dirección: CL 69 B No 70 48

Municipio: BOGOTA D.C. | Departamento: BOGOTA, D.C.

Teléfonos: 2521209 | E-mail: calidadfrigoarrayanes@gmail.com;frigoarrayanescarnes@gmail.com

Representante Legal: LIGIA MARCELA TOCASUCHE GOMEZ

Datos de producción:

Tipo de producto sobre el que realiza acondicionamiento: Carne | Especies: BOVINA PORCINA

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado): Lunes, Martes, Miercoles, Jueves, Viernes,Sábado | Número de turnos por día: 1

Producción total/día (Ton): 1

Capacidad de Almacenamiento de producto acondicionado (Ton): Refrigerado: 5 | Congelado: 5

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo: Dirección de Operaciones Sanitarias-GTTCO2 | Oficio Comisorio No: 7303-2904-22

Objetivo de la visita: Realizar visita de Inspección, Vigilancia y Control con enfoque de riesgo bajo Decreto 1500 de 2007 y Resolución 240 de 2013 en atención a listado priorizado de tercer trimestre de 2022

Scanned with CamScanner

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD: 2022/06/01 | Porcentaje obtenido: 76,83% | Concepto sanitario obtenido: FAVORABLE CON REQUERIMIENTO

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**				
1.1	Localización y accesos*	AR	3	1,5	Dentro de la planta se evidencia almacenamiento de objetos en desuso.
1.2	Diseño y construcción:	AR	6	3,0	Los pisos del área de cuartos fríos se encuentran agrietados; las medias cañas en las áreas de recepción y proceso presentan deterioro.
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	3	3,0	
1.5	Iluminación	A	4	4,0	
1.6	**Instalaciones sanitarias**				
1.6.1	Sanitarios y vestieres*	A	4	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6,0	
1.7	Control integrado de plagas*	A	5	5,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	AR	4	2,0	En el programa se menciona registro de control de residuos sólidos y formato de control de salida pero no se diligencian. No se presenta certificación de la EAAB en donde se autoriza el vertimiento al alcantarillado
1.9	Calidad del agua*	A	8	8,0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8,0	
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud*	A	6	6,0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección*	A	6	6,0	
1.12	**Área de ingreso y recepción de materias primas**				
1.12.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.2	Requisitos de equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.12.3	Requisitos de las operaciones*	A	8	8,0	
1.13	**Área de acondicionamiento**				
1.13.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.13.2	Requisitos de equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.13.3	Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.14	**Área de refrigeración y/o congelación**				
1.14.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.14.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.14.3	Requisitos de las operaciones*	A	8	8,0	

1.15	Área de despacho				
1.15.1	Requisitos de instalaciones*	AR	5	2,5	No se cuenta con acoples para prevenir el choque térmico
1.15.2	Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.16	Otras instalaciones	AR	5	2,5	No existe área independiente para el almacenamiento de empaque. El almacenamiento de productos químicos no esta separado del área de almacenamiento de canastillas y carece de la información de las fichas técnicas y hoja de seguridad
	TOTAL BLOQUE		**147**	**135,5**	
2.	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6,0	
2.2	Implementación de los POES *	AR	8	4,0	No se ha realizado la verificación microbiologica
2.3	Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**32,0**	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	AR	6	3,0	En el cronograma no se tiene contemplado el arreglo de pisos de cuartos fríos ni el de medias cañas; no se definen frecuencias para las acciones preventivas de instalaciones
3.2	Programa de proveedores	AR	6	3,0	No se presenta clasificación de los proveedores (materia prima, insumos, servicios) No se evidencian criterios de aceptación y rechazo para los proveedores; No se realiza seguimiento a los mismos
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad *	AR	6	3,0	La planta implemento un nuevo sistema para su trazabilidad y se encuentra en proceso de ajuste de la ruta de trazabilidad
3.5	Plan de muestreo	A	8	8,0	
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		**40**	**31,0**	
4.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
4.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	AR	8	4,0	No cuenta con estudio de vida útil para producto congelado ni para producto empacado al vacio
4.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6,0	
4.3	Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles*	A	6	6,0	
4.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0	
4.5	Control del producto y del proceso *	AR	8	4,0	No se lleva registro de temperatura de productos almacenados en refrigeación y congelación
	TOTAL BLOQUE		**36**	**28,0**	
	PUNTAJE FINAL		**259**	**226,5**	

* Ítems que al ser calificados con Inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los ítems evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

NINGUNA

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	135,5	**92,18%**
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	32	**88,89%**
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	31	**77,50%**
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	28	**77,78%**
TOTAL	259	226,5	**87,45%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	87,45%	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

VII.OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Excelente Retroalimentación y trabajo, aprendimos mucho agradecemos su visita.

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 14 del mes de SEPTIEMBRE de 2022. Copia integra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:		Firma:	
Nombre:	JOHANNA CAROLINA SALCEDO BOHORQUEZ	Nombre:	JULIO CESAR SANCHEZ REY
Cédula	40327858	Cédula:	
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS-GTTCO2	Dependencia:	DIREECION DE OPERACIONES SANITARIAS-GTTCO2
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	
Dependencia:		Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:		Firma:	
Nombre:	LIGIA MARCELA TOCASUCHE GOMEZ	Nombre:	WILDER SANCHEZ CARRILLO
Cédula	52.335.677 de Bta	Cédula:	1019099653
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo:	COORDINADOR DE CALIDAD
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

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 700469

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE Fecha: 05 03 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
35776	NO TIENE	35776

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAPS SAMPER MENDOZA

Dirección donde se realiza la inspección: K 22 22A 26

Localidad: MARTIRES

UPZ: LA SABANA | Barrio: SAMPER MENDOZA

Nombre del propietario del vehículo: INVERSIONES FASULAC LTDA

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 800026183

Correo electrónico para notificación* LACTEOSSUPERIOR@FASULAC.COM

Dirección de Notificación: KR 34A 45 73 | Teléfono: 2 47 16 11

Nombre del propietario del producto: INVERSIONES FASULAC LTDA

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 800026183 - 9

Correo electrónico para notificación* LACTEOSSUPERIOR@FASULAC.COM

Dirección de Notificación: KR 34A 45 73 | Teléfono: 247 1611

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Clase de vehículo: CAMIONETA | Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2017 | Marca: CHEVROLET | Placa: EQZ340

Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

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

Tipo de productos que transporta: DERIVADOS LACTEOS, BEBIDAS A BASE DE AGUA, GELATINA

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	12 02 2021 (DD MM AAAA)	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	97 %

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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		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.

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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 700469

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 X	0	Secciones de las paredes de la unidad de carga presentan desgaste. Leyenda conforme a normatividad. 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 X	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13 X	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	2	0	Certificado de aptitud médica para manipulación de alimentos vigente. 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 X	6,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Scanned with CamScanner

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 X	3	0	Plan de capacitación continua incompleto - Manipulador demuestra conocimiento durante entrevista enmarcada en conceptos del plan de capacitación. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	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 X	7,5	0	Unidad de carga en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección al momento de la inspección. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	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	T° Insitu = 1,2 °C 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			25	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

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

Scanned with CamScanner

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 700469

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.
91	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	Ninguna
Número del acta de toma de muestras	No Aplica.

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: Por logistica de la empresa firma ingeniero de alimentos de la empresa. Se socializan hallazgos de la inspección, se anexa acta de rotulado del producto que transporta el vehículo.

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 05 del mes de 05M 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: Lucia Andrés Arenas Enriquez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1013548627	Número de documento:
Profesión u oficio: Ing. Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:	Número de documento:
Cargo: Encargado ☒ 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 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, confor - me 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"

FECHA: 05 05M 2022

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

Dr. Jhony Eduard Correa Rovira
Médico Cirujano

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS APLICADAS Y AMBIENTALES
U.D.C.A

Fecha: MAYO 24/2022

Nombre: HERNANDO RIVEROS ALVARADO

R:/. C.C 79.751.819

CERTIFICADO MEDICO

Al examen médico el paciente no Presenta enfermedad Infectocontagiosa aguda o crónica, su estado de salud es bueno y se encuentra apto para trabajar como manipulador de alimentos.

Eduard Correa R.
Medico General
Ced Prof. Reg 1[illegible]35
Universidad de Ciencias Aplicadas y Ambientales

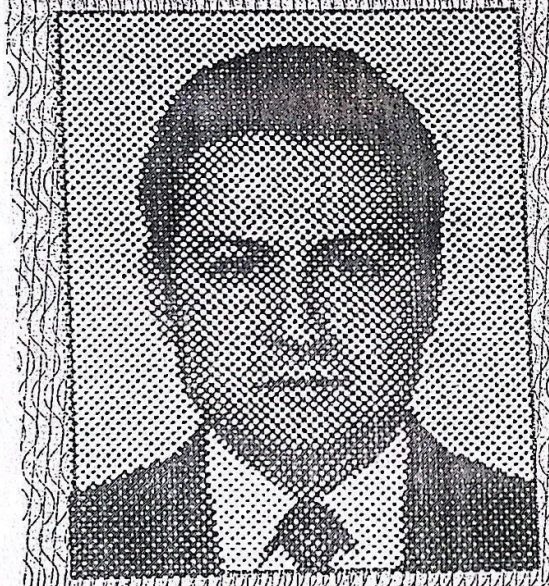
Carrera 58 # 128 a - 43 consultorio 202 / 3229452142 - 3105811760 /
labcolina@hotmail.com

Scanned with CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA

COPNIA



MATRICULA PROFESIONAL No.

25254128058CND

INGENIERO DE ALIMENTOS

DE FECHA 16/02/2006

LUIS ENRIQUE
SUAREZ ORBEGOZO
C.C. 80422334
FUNDACION UNIVERSITARIA
AGRARIA DE COLOMBIA

PRESIDENTE DEL CONSEJO

Scanned with CamScanner

A QUIEN INTERESE

LUIS ENRIQUE SUAREZ O. INGENIERO DE ALIMENTOS CON

MATRICULA PROFESIONAL N° 25254128058CND.

CERTIFICA

Que el personal de FRIGOSUBA LTDA, que se relaciona a continuación, está asistiendo a las capacitaciones que se han dictado y dictaran durante el año 2022 en capacitación de Manipulación de Alimentos (BPM¨s) , de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, con una intensidad horaria de 10 horas. Cumpliendo satisfactoriamente con lo estipulado en el plan anual de capacitación de la empresa para el año 2022.

NOMBRE COMPLETO	CEDULA
BARRERA JANETH	52.313.110
CARPIO CORREA EDWIN JOSE	963.005.817.101.989
CASTRO QUINTANILLA EFRAIN CAMILO	1.000.721.874
CULMA CHILA JENNIS	1.019.070.306
DUQUE RICARDO	79.696.088
ESPITIA MELO WEHIMAR ALBERTO	1.019.121.259
MARTIN ESPITIA JUAN CARLOS	80.049.385
MARTINEZ HERRERA SANTIAGO	1.103.712.853
NAVA VILLASMIL VICTOR ALFONSO	949.271.815.021.985
PARRA RODRIGUEZ CARLOS GERMAN	11.189.205
SALCEDO MOLINA CARLOS ANDRES	1.014.236.194
SILVA SISSA GILBERTO	79.051.574
TARAZONA RINCON ENDERZON	1.090.467.898
ANGULO URQUIJO RUTH JOHANA	1.118.805.995
IZQUIER TORRES ELVY LUIS	1.140.425.798

Scanned with CamScanner

MALDONADO PEREZ ALDEMAR	74.825.195
OSPINO DIANA	52.458.972
RIVEROS ALVARADO HERNANDO	79.751.819
RODRIGUEZ PEREZ ANDREA PAOLA	1.024.639.176
VIRACACHA ALBA JUAN	4.287.517
ZAMORA TRIANA LUIS ALEJANDRO	80.458.963
ARROYO DEIMER	1.019.013.546
AMAYA ANGIE	1.000.333.485
DIAZ CANO IGNACIO ANTONIO	4.276.413
GONZALEZ PEDRO	80.822.086
MAYORGA PAULA	1.019.982.380
MONTES ANDRES	79.857.982
QUINTANILLA MARGARITA	68.251.145
ROJAS NATALIA	1.030.649.144
TORRES MORALES ANGEL MIRO	79.527.452
RIVAS RICARDO	20.400.164

La presente certificación se expide a solicitud del interesado a los 31 días del mes de mayo del presente año.

Cordialmente.

LUIS ENRIQUE SUAREZ ORBEGOZO

LUIS ENRIQUE SUAREZ.

INGENIERO DE ALIMENTOS

TEL. 3175760304

Scanned with CamScanner