OBLIGACIÓN 9
EVIDENCIA 9.1
COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR CASA SANTA MARÍA
CONVENIO O CONTRATO: 2476 2021
FECHA: 27 /07/ 2023

9.1. DOCUMENTOS DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS

MERCA 1 SAS (Fruver y, abarrotes)	**ESTABLECIMIENTO**			**TRANSPORTE**			**MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		
	Acta No AS04N 041011 94%	**Fecha de expedición** 25/04/2023	**Fecha de vencimiento** 24/04/2023	**Acta No** AS11N 027971 97%	**Fecha de expedición** 7/07/2023	**Fecha de vencimiento o** 6/07/2024	Jorge Heli Sánchez Becerra	**Fecha de expedición y vencimiento de certificado BPM 22/10/2022 y 21/10/2023**	**Fecha de expedición y vencimiento de certificado médico 22/10/2022 y 21/10/2023**
	Favorable	A tiempo		Favorable	Favorable		A tiempo		
FRIGOARRAYANES (Carnes de res, pollo, cerdo y lácteos)	**ESTABLECIMIENTO**			**TRANSPORTE**			**MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		
	Acta No Invima No 7303-2904-22 90%	**Fecha de expedición** 12/09/2022	**Fecha de vencimiento** 11/09/2023	**Acta No** AS11E 705472 91%	**Fecha de expedición** 1/03/2023	**Fecha de vencimiento** 27/02/2024	Alvaro Fernando Gonzalez Mosquera	**Fecha de expedición y vencimiento de certificado BPM 09/03/2023 y 08/03/2023**	**Fecha de expedición y vencimiento certificado medico 09/03/2023 y 08/03/2023**
médico	Favorable	A tiempo		Favorable	A tiempo		A tiempo		

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 041011**

E.S.E.:	Subred Norte	Fecha:	25	04	2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
528125	AS000082523	SASUM-24-458

Razón social: Meica 1 SAS

Nombre del establecimiento: Fruver Mas

NIT: 900621989 -DV: 8 Sede: Tuingia

Dirección: KR 103B 152 31 LC 2

Ubicación: No Aplica

Localidad: Suba UPZ: Suba

Barrio: Tuingia Teléfonos 6813984

Correo electrónico para notificación* Pocho-06@hotmail.com

Nombre propietario: Meica 1 SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 900621989 - 8

Nombre representante legal: Agripina franco de Ortiz

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 28172335

Dirección de notificación: TV 88 145 A 95

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03060283

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Expendios Minoristas

Tipo de establecimiento: Minimercado

Número de trabajadores: 3 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	28 OM 2022	Favorable ☐ / Favorable con requerimientos ☒ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	88,5 %

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

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.)	X 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.)	X 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.)	X 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.)	X 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.)	X 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.)	X 6	3	0	C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	6	X 3	0	Se visualizan utensilios y alimentos sobre superficies con material poroso 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.)	X 6	3	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 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.)	X 6	3	0	C

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

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	X 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.)	X 5	2,5	0	C
4.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)	X 2,5	1,25	0	C
4.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	X 2,5	1,25	0	C
4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 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	X 3	0	Se visualiza Suciedad en zicas de difícil acceso en neveras, superficies de frutas y verduras C

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

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

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	X 4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	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.)	X 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.	X 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.)	X 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;)	X 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

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

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

Acta Número
AS04N 041011

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
94.1	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.
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI .OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se Socializa acta de IVC, acuerdo 634 de 2015 no se socializa debido a que no se maneja aceites usados, No se Socializa acuerdo 570 de 2014, no se expende alcohol industrial o antiseptico, No se Socializa acuerdo 688 de 2015, no se expende comidas rapidas. Se Socializa alerta por contaminacion del aire, se anexa acta de tatuado NO: AS14N086596

Por parte del establecimiento:

Ninguna

Javier S.

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 25 del mes de 04 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Edison Arley Potencia Vega	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1015408640	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento	Profesión u oficio:
Firma: Edison Potencia	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Javier Eduardo Suarez Pinco	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: 1098768910	Número de documento:
Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☒	Firma:
Firma: Javier Suarez	

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

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 027971

E.S.E.: SUBRED NORTE — Fecha: 03 / 07 / 2023

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 39563	Número de Inscripción: 79746	Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: UVA Ribiegro.

Dirección donde se realiza la inspección: CL 90E 57 70

Localidad: Suba

UPZ: 11 Suba — Barrio: Tibabuyes

Nombre del propietario del vehículo: Bavaria S.A

Tipo de documento: C.C ☐ C.E ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 830 [illegible] 38

Correo electrónico para notificación*: [illegible]

Dirección de Notificación: [illegible] — Teléfono: [illegible]

Nombre del propietario del producto: Pepsi [illegible] SAS

Tipo de documento: C.C ☐ C.E ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 830 [illegible]

Correo electrónico para notificación*: [illegible]

Dirección de Notificación: TV 89 [illegible] — Teléfono: 322 339 8974

Línea de intervención: Alimentos Secos y Jugos

Clase de vehículo: Camión — Tipo de carrocería: Furgón

Modelo: 2016 — Marca: Chevrolet — Placa: WNN 175

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, Frijoles

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% De cumplimiento de la última inspección
	06 JUN 2022	Favorable	☒	97 %
		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 interes en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo 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

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 X	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	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	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 Y		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 Y	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 027971

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
94	X	Favorable	90-100%
		Favorable con requerimientos	60-89,9%
		Desfavorable	<59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I) independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. 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: Se socializan hallazgos evidenciados en presente Acta, Al momento de la inspección no se evidencia producto para Rotular

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 07 del mes de MAY del año 2023 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: Hector Javier Ivan Barajas	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1070234469	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en saneamiento Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Daniel Ivan Ortiz Franco	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: 1032359023	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, 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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

No. 00220225

ANALISIS **APTO**

RESULTADO

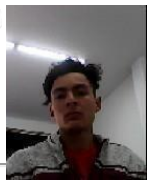
Fecha: **2022-10-06**

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Nombre: **Jorge Heli SanchezBecerra**
Documento: **1005650829**



Indice der



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

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

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 0242del 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 02/11/2010Esp en
Salud Ocupacional
U. El Bosque
Res 25-1437 de 23/10/ 2017



Indice der

JORGE HELI SANCHEZ BECERRA

Escanee el código sidesea
verificar datos

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*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en 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 Wilbel Sanchez
Nombre wilbel 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		

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

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 canas 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	

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	52.335.671 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 **705472**

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE Fecha: 01 03 2023

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: CAPO JAIRER MENDOZA

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

Localidad: MARTIRES

UPZ: LA SABANA Barrio: JAIRER MENDOZA

Nombre del propietario del vehículo: INVERSIONES FASULAC LTDA

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 800026483

Correo electrónico para notificación* LACTEOSSUPERIOR@FASULAC.COM

Dirección de Notificación: KR 34 A 4B 23 Teléfono:

Nombre del propietario del producto: INVERSIONES FASULAC LTDA

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 800026483-9

Correo electrónico para notificación* LACTEOSSUPERIOR@FASULAC.COM

Dirección de Notificación: KR 34 A 4B 23 Teléfono: 2471611

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	DD MM AAAA 05 03 2022	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	91 %

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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**	X 6	0	Sección interior de puerta de carga con desgaste. 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.)	X **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.)	X **13**	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X **4**	2	0	Reconocimiento médico 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.)	X **13**	6,5	0	Uso de dotación acorde a la actividad del vehículo. 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	X 3	0	* Presenta soporte vigente en BPH * No garantiza capacitación continua. * En entrevista demuestra apropiación de conceptos 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.)	X 15	7,5	0	Unidad de carga en óptimas condiciones de limpieza. 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.)	X 20		0	Temperatura queso 3,2 °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.)	X 5	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

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 705472

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
91	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.
		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: Se socializan hallazgos de la inspección, estrategia de autorregulación, información sobre alerta de calidad del aire en Bogotá e infografía USA. La emisión del presente concepto no tiene costo. Se anexa un acta de verificación rotulado con un precinto ya que no se evidencia más durante la inspección.

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 07 del mes de 03 del año 2023 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: Fiubren Rodriguez Valencia	Nombre:
Tipo de documento: Cédula	Tipo de documento:
Número de documento: 1022932112	Número de documento:
Profesión u oficio: TECNOLOGO EN INSPECCION SANITARIA	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Ana Yulieth Cardenas	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: 1136248964	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, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE CONTROL PERIODICO

Fecha: 2023-03-09

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	Merca 1 SAS	Actividad económica:	Comercialización de alimentos, bebidas o tabaco
Nombre:	ALVARO FERNANDO GONZALEZ MOSQUERA	Documento:	CC 79620650
Fecha de nacimiento:	1973-11-11	Lugar de nacimiento:	BOGOTA (CUNDINAMARCA)
Edad:	49 años	Género:	Masculino
Estado civil:	Union_libre	No. hijos vivos:	3
Dirección actual:	CRA 150B 143 47	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3108488932	Escolaridad:	Secundaria_completa
Ocupación:	EXPENDEDOR CARNES	EPS:	Famisanar
AFP:	Protección	ARL:	Sura
Responsable**:	MONICA LUNA (ESPOSA)	Teléfono:	3134950539
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

1. Vacuna:Covid-19 - Dosis 1 - Ultima dosis: 2021/07/16 Janssen
2. Vacuna:Covid-19 - Dosis 2 - Ultima dosis: 2021/12/12 Moderna aplicadas extrainstitucional.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría:	NO APLICA.
Optometría:	Su capacidad visual actual es insuficiente y requiere corrección
Audiometría:	Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada:	NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a ALVARO FERNANDO GONZALEZ MOSQUERA con documento de identificación No. 79620650 se considera es satisfactorio

CONDUCTAS OCUPACIONALES PREVENTIVAS

1. CLASIFICACIÓN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo a la información disponible y el examen realizado se clasifica como NO CASO.

RECOMENDACIONES GENERALES (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

1. Se le recomienda solicitar en su entidad de salud, evaluación y plan de manejo de su defecto de refracción por Optómetra.
2. Solicite en su entidad de salud evaluación y plan de manejo de su alteración del peso por Nutricionista.

CONCEPTO MEDICO DE APTITUD OCUPACIONAL

ES SATISFACTORIO

OBSERVACIONES FINALES

CONSIDERACIONES OCUPACIONALES ESPECIALES POR DEFICIENCIA VISUAL: Presenta un déficit visual importante no corregido actualmente. Se recomienda que se tramite la corrección de su déficit en su entidad de salud, para evitar la astenopia (cansancio visual) que eventualmente puede generar un riesgo aumentado de accidentalidad y disminución del rendimiento laboral.

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

ENFASIS DENTRO DEL EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y las faneras realizado es normal. No se evidencian enfermedades dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, patología infecciosa o por hongos, o de patología alérgica que puedan generar un riesgo ocupacional.

CONSIDERACIONES OCUPACIONALES ESPECIALES POR PATOLOGIA METABOLICA: Su alteración del peso constituye una

enfermedad metabólica de origen común que NO le genera ningún tipo de restricción ocupacional directa actualmente para la ocupación, pero se requiere que sea evaluada y manejada en la EPS en que este afiliado, para su control y seguimiento.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.

Es de vital importancia para PROTEGERNOS DEL CORONAVIRUS:

- Lavar nuestras manos regularmente con abundante agua y jabón.
- Usar tapabocas convencionales todo el tiempo en espacios donde sea imposible mantener distancias mayores a 1 metro, como: transporte público, taxis, supermercados, bancos, entre otros.
- Si se usa transporte masivo usar siempre tapabocas y lavarse las manos después de usarlo.
- Evitar tocarse la cara, especialmente después de tener contacto con superficies contaminadas o personas enfermas.
- Limpiar constantemente con desinfectante las superficies con las que tenemos contacto.
- Mantener una distancia no inferior a un metro con otras personas: No salude de beso ni de mano y evite el contacto físico.
- SI TIENE LOS SIGUIENTES SíNTOMAS: Fiebre, Tos, Dificultad para respirar, dolor para tragar, notifíquelo a su empleador y su EPS, No vaya a lugares públicos, es ideal que se aísle preventivamente.



YURY PAOLA BLANDON CASTAÑO
Médico
U. Manizalez
Res. 1053809487
Esp. en Salud Ocupacional
U. del Rosario
Res. 74044 de 09/04/2019



Indice der
ALVARO FERNANDO GONZALEZ MOSQUERA
Documento: 79620650

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES DE CONTROL PERIODICO: Las Resoluciones 2346 del 11 de julio de 2007 y 1918 de Junio 5 de 2009 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamenta la practica de las evaluaciones médicas de control periódico con el objeto de monitorear la exposición a los factores de riesgo ocupacional e identificar posibles alteraciones temporales, permanentes o agravamiento del estado de salud del trabajador, ocasionadas por la labor o por el medio ambiente de trabajo, y para detectar precozmente enfermedades de origen común, con el fin de establecer un manejo preventivo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO DE CONTROL PERIODICO del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, acorde con lo establecido en la Resolución 1918 de Junio 5 de 2009 y el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Impreso por:
Fecha: 2023-03-09 Hora: 17:58

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA
NIT: 800049104-1

RESULTADOS

FECHA: 2023-03-09 **HORA:** 12:44:56

79620650

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

NOMBRE:	ALVARO FERNANDO GONZALEZ MOSQUERA	**DOCUMENTO:**	79620650	**EDAD:**	49.34 Años
DIRECCIÓN:	CRA 150B 143 47 BOGOTA	**TELÉFONO:**	3108488932	**F.Nacimiento:**	1973-11-11
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: YURY PAOLA BLANDON CASTAÑO
Médico
U. Manizalez
Res. 1053809487
Esp. en Salud Ocupacional
U. del Rosario
Res. 74044 de 09/04/2019



Indice der
ALVARO FERNANDO GONZALEZ MOSQUERA

Escanee el código si desea verificar datos

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

No. 00484452

Fecha: **2023-03-09**

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Nombre: **Alvaro Fernando Gonzalez Mosquera**
Documento: **79620650**



Indice der



ANALISIS	RESULTADO
	APTO

Responsable: YURY PAOLA BLANDON CASTAÑO
Médico
U. Manizalez
Res. 1053809487
Esp. en Salud Ocupacional
U. del Rosario
Res. 74044 de 09/04/2019

Escanee para verificar datos

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

Carrera 66 # 12 - 91 - (601) 390 61 88

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA
NIT: 800049104-1

RESULTADOS

FECHA: 2023-03-09 **HORA:** 12:44:56

79620650

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

NOMBRE:	ALVARO FERNANDO GONZALEZ MOSQUERA	**DOCUMENTO:**	79620650	**EDAD:**	49.34 Años
DIRECCIÓN:	CRA 150B 143 47 BOGOTA	**TELÉFONO:**	3108488932	**F.Nacimiento:**	1973-11-11
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: YURY PAOLA BLANDON CASTAÑO
Médico
U. Manizalez
Res. 1053809487
Esp. en Salud Ocupacional
U. del Rosario
Res. 74044 de 09/04/2019



Indice der
ALVARO FERNANDO GONZALEZ MOSQUERA

Escanee el código si desea verificar datos

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboro	31/07/2023	Alba Lucía Ardila Almeida	Nutricionista	
Aprobó	31/07/2023	Juan Carlos Rodriguez Bautista	Coordinadora	