Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.5 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 21.3. Artículo 69. Numerales 1. 2. 3. 6. Resolución 240/2013. Artículo 14. Numeral 2. Artículo 132. Numerales 1. 2. 4. Resolución 242/2013. Artículo 13. Numeral 2. Artículo 57. Numerales 1. 2. 4)	3	1,5 Y	0	Se evidencia plan de capacitación pero falta reforzar capacitaciones en temas relacionados a prácticas higiénicas, diligenciamiento de planillas C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		1,5		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción de materia prima** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007. Artículo 31. Numeral 4.2.2. Artículo 38. Numeral 1. 3. Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010. Artículo 66. Numeral 3. Artículo 67. Numerales 28. 29. Resolución 240/2013. Artículo 129. Numeral 3. Artículo 130. Numerales 28. 29. Resolución 242/2013. Artículo 54. Numeral 4. Artículo 55. Numerales 28. 29)	6	3 X	0	No diligencia planillas de seguimiento o de Recepción de materias primas, ni de condiciones sanitarias del Sistema de transporte C
4.2 **Trazabilidad** (Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numerales 1.2.2. Artículo 36. Numeral 5. Resolución 242/2013. Artículo 22. Numeral 3.3; Artículo 55. Numeral 32.)	3	1,5 X	0	No cuenta con programa de evaluación de proveedores y falta proveedores C
4.3 **Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007. Artículo 14. Numeral 1. 2. 3. Artículo 42. Numeral 1. 6. 6. 7. 8. 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683. 4142. 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 32. Resolución 222/1990. Artículo 3. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 32. Resolución 242 /2013. Artículo 55. numeral 31)	3 X	1,5	0	NA C

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

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.

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
1. EDIFICACION E INSTALACIONES	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 Localización y diseño (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2	1 X	0	No cuenta con áreas señaladas en el establecimiento / C
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2 X	1	0	C
1.3 Techos, iluminación y ventilación (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14 Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14 Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2 X	1	0	C
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1,5 X	0	No cuenta con una adecuada y exclusiva para almacenar los productos / C

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

Powered by CamScanner

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

Acta Número
AS2IN 008644

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud (signos /lesiones)** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, 3.16, Artículo 67, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15, Artículo 17, Numeral 16; Artículo 130, Numeral 21.2, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16, Numeral 16, Artículo 55, Numeral 21.2.)	6 X	3	0	C
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 1; Artículo 67, Numeral 21.2, Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numesal 1; Artículo 14)	2 X	1	0	C
3.3 **Practicas higiénicas** (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19, Artículo 67, Numeral 21, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6 X	3	0	No cuenta con, cursos dictados a practicas higienicas. C
3.4 **Dotación personal** (Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20, Resolución 240/2013, Artículo 17, Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20, Resolución 242/2013, Artículo 16, Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5 X	2,5	0	C

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

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

Acta Número
AS21N008644

Continuación 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Programa de Mantenimiento de Instalaciones** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0 X	No cuenta con programa de mantenimiento de instalaciones, ni plantilla de programa C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6.5		La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1, Resolución 3929/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24, Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24, Resolución 242 /2013: Artículo 22, Numeral 2.1, 3.2, Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33, Resolución 835 de 2013.)	5 X	2.5	0	C
2.2 **Condiciones de los equipos de conservación** (Decreto 1500/2007, Artículo 36, Numeral 4, Resolución 3929/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e, Artículo 66, Numeral 6, 7, Artículo 67, Numerales 25,26,27, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numerales 1, 6, 7, Artículo 130, Numerales 25, 26, 27, Resolución 242/2013, Artículo 24, Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54 Numerales 7, 8; Artículo 55 Numerales 25, 26, 27)	6 X	3	0	C
2.3 **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	0 X	No cuenta con programa de mantenimiento de equipos y utensilios, ni plantilla de programa C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		11		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Hoja 3 de

Powered by CamScanner

Continuación 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.3 **Residuos Sólidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 20)	5	2,5 Y	0	No diligencia planilla diaria de residuos sólidos C
5.4 **Control Integral de plagas** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.8.)	6	3 Y	0	No diligencia el día planilla de verificación y seguimiento de programa control integral plagas C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12Resolución 3009/2010, Artículo67, Numeral 12 Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 12 Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 12, 38)	6	3 Y	0	No diligencia el día planilla de seguimiento programa limpieza y desinfección C
5.6 **Soportes documentales** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1 Y	0	No diligencian planillas al día de seguimiento de actividades de programa saneamiento C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 26% del total del acta

6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones del área de desposte o sección de desprese.** (Decreto 1500 de 2007, Artículo 8, Parágrafo 1, Resolución 240 de 2013, Artículo 130, Numerales 1 y 2, Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo, Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55/ Numeral 32)	4 X	2	0	No cuenta con área de desposte o desprese NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			1	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9000
www.saludcapital.gov.co

Powered by CamScanner

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

Acta Número
AS21N008644

E.S.E: Usme

Fecha: 07 10 2021

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción: 11124 / Número de carpeta:
Razón social:	
Nombre del establecimiento:	
NIT:	Sede:
Dirección:	
Ubicación:	
Localidad:	UPZ:
Barrio:	Teléfonos:
Correo electrónico para notificación*:	
Nombre propietario:	
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento:
Nombre representante legal:	
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento:
Dirección de notificación:	
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☑	
Línea de intervención:	
Intervención:	
Tipo de establecimiento:	
Establecimiento autorizado: 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 expende: Carne: Bovina ☑ Porcina ☐ Aves ☑ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☐
Otras especies:
Otro tipo de productos: SI ☐ NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	00 mes/año	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	%
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumpla 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 cumpla **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

SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

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

Acta Número
ASZIN 008644

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos evaluados sean calificados como críticos y calificados como inaceptables (i) disminuirá del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO será desfavorable y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
91 %	Favorable	80-100%	
	Favorable con Requerimientos	60-79.9%	
	Desfavorable	<59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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: [illegible] Resolución 1229 de 2013; [illegible] Decreto 1500 de 2007; Resolución 2674 de 2013; [illegible] Decreto 539/11 no cumple [illegible] Acuerdo 5887 por [illegible] no cumple [illegible] no cumple [illegible] no cumple [illegible] no cumple [illegible] ASZIN 13558

Por parte del establecimiento:

Diego Alfonso Martin.

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 19 del mes de 10 del año 2017 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 atendio 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: Daniel Leonardo Pinzon Muñoz	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1019[illegible]1581	Número de documento:
Profesión u oficio: Medico Veterinario	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Diego Alfonso Martin Rubio	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: [illegible]3057	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario" ".

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

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

Acta Número AS22E 704528

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: 20 | 08 | 2025

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
NUEVO	NOK 854	—

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: PLAZA DE MERCADO LAS FLORES

Dirección donde se realiza la inspección: DG 38 SUR 80H 12

Localidad: KENNEDY

UPZ: CORABASTOS | Barrio: CORABASTOS

Nombre del propietario del vehículo: CAMILO ANDRES OCARTE

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1.037.712.498

Correo electrónico para notificación*: CERDOPREMIUM@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: KR 92 131C 5 | Teléfono: 3114640722

Nombre del propietario del producto: CAMILO ANDRES OCARTE

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1037 12 198

Correo electrónico para notificación*: CERDOPREMIUM@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: KR 92 131C 5 | Teléfono: 311 4640722

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI [ ] NO [X]

Clase de vehículo: CAMIONETA | Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2025 | Marca: JAC | Placa: NOK854

Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI [X] NO [ ]

Sistema de frío: SI [X] NO [ ]

Número de trabajadores: 01 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:

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

Tipo de producto que transporta: Pollo [ ] Cerdo [X] Bovino [X] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [ ]
Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

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

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [X]	Solicitud del interesado Número de radicado: [ ]	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: [ ]
Solicitud oficial Número de radicado: [ ]	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]
Otro: [ ] Especifique:		

EVALUACIÓN

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.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

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

Acta Número
AS22E 704528

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo 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 vehículo continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Diseño sanitario del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11 x	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de los equipos y utensilios** (Resolución 2505 de 2004, Artículo 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3,1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240 /2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2).	11 x	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	11 x	5,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	4 x	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo16).	11 x	5,5	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1).	6 x	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11 x	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

5. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Procedencia de la materia prima (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Artículo 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Artículo 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Artículo 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Artículo 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242 /2013, Artículo 56, Numeral 3.1).	11 ✓	5,5	0	C
5.2 Condiciones de transporte (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6).	11 ✗	5,5	0	C
5.3 Cadena de frio (Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4).	13 ✗		0	T= 1.8 °C C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	35	La calificación del bloque corresponde al 35% 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

Powered by CamScanner

productos cárnicos comestibles

AS22E 704528

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
100	X	Favorable	80-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

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 socalizan Hallazgos Decreto 90 de IVC, Infografia USA, no se evidencia Producto de alerta Sanitaria, no se evidencia Producto objeto de Retiro sob Transporta Carne Fresca

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 08 del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Laura Camila Ramos Chacon	Nombre:
Tipo de documento: Cedula	Tipo de documento:
Número de documento: 1010023352	Número de documento:
Profesión u oficio: Bacteriologo ambiental	Profesión u oficio:
Firma: Laura Ramos	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: CAMILO ANDRES CANTE	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: 1 103 712 498	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"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner



CADO DEL PLAN
ITACIÓN CONTINUO
ULACIÓN HIGIENICA
ALIMENTOS

TO 1500 de 2007 carnes crudas

CERTIFICO A:

JULIO CESAR CUELLAR FLORIANO

DOCUMENTO: C.C: 83.058.333

FECHA DEL CURSO: MARZO 31 del 2026

Quien participa del plan de capacitación continuo con una intensidad de diez (10) horas anuales, las cuales se dictan en tres sesiones al año, con temas relacionados con el manejo higiénico de alimentos (carnes) y B.P.M de acuerdo al cronograma del plan de capacitación, hoy se certifica la **SESIÓN 1**

Hugo Farid Rojas Barrera
Ingeniero de Alimentos
UNIAGRARIA
M.P. 25254233780CND
Hugo Farid Rojas Barrera
Uniagraria - Ingeniero de Alimentos

Valeria DLA Diaz
Gerente ASA Ingenierías

Powered by CamScanner