| Gobernación de Cundinamarca | PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD<br>GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA | Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-082 |
|---|---|---|
| | **ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS** | Versión:03<br>Fecha de Aprobación: 7 oct 2024 |

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

CIUDAD: MACHETA FECHA: 26/05/2026 ACTA N°: 254260164-26

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [ ] DADOR DE FRÍO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

## IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: ASOCIACION AMBIENTALISTA DE AGRICULTORES Y GANADEROS DE MACHETA

*CÉDULA / NIT: 900955073-0 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25426900955073O

*NOMBRE COMERCIAL: ASOAGAMAC

*DIRECCIÓN: AVENIDA 5 # 5A-01 MATRICULA MERCANTIL: 50049931

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: MACHETA

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

Otro [ ] Cuál: GETSEMANI

TELÉFONOS: 3162995415 FAX: — —

CORREO ELECTRÓNICO: asogamac@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: ASOAGAMAC

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 900955073-0

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: JULIO BUITRAGO SALCEDO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 17157669

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: AVENIDA 5 # 5A-01

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: MACHETA

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 8:00AM-5:00P.M *NÚMERO DE TRABAJADORES: 5

## CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | 6 MAYO/2026 | FAVORABLE | | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | 96 % |
|---|---|---|---|---|---|
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | / | | |
| | | DESFAVORABLE | | | |

## *MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [ ] Especifique:

## EVALUACIÓN

| | |
|---|---|
| Aceptable (A) | Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Aceptable con Requerimiento (AR) | Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Inaceptable (I) | Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Crítico (C) | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores |



Powered by CamScanner

| I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | EDIFICACION E INSTALACIONES | A | AR | I | HALLAZGOS |
| 1.1 | **Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)* | (4) | 2 | 0 | C |
| 1.2 | **Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)* | 4 | (2) | 0 | SE EVIDENCIA QUE EL GUARDAESCOBAS, LA UNION ENTRE PARED Y PISO NO ES REDONDEADA C |
| 1.3 | **Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8. )* | 4 | (2) | 0 | FALTA MALLA DE VENTILACION EN LAS VENTANAS C |
| 1.4 | **Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)* | (5) | 2,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 13 | La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta |
| 2 | EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
| 2.1 | **Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)* | (7) | 3,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 7 | La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta |
| 3 | PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
| 3.1 | **Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)* | (8) | 4 | 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.** (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.) | (8) | 4 | 0 | C |
| 3.4 | **Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)* | (3) | 1,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 22 | La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta |



Powered by CamScanner

| 4 | REQUISITOS HIGIENICOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 4.1 | **Recepción y requisitos legales.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)* | 7 | 3,5 | 0 | C |
| 4.2 | **Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 26, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)* | 8 | 4 | 0 | C |
| 4.3 | **Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)* | 8 | 4 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 23 | La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta |

| 5 | SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 5.1 | **Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)* | 5 | 2,5 | 0 | C |
| 5.2 | **Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)* | 5 | 2,5 | 0 | C |
| 5.3 | **Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)* | 4 | 2 | 0 | C |
| 5.4 | **Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)* | 9 | | 0 | C |
| 5.5 | **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)* | 6 | 3 | 0 | C |
| 5.6 | **Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)* | 2 | 1 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 31 | La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta |



Powered by CamScanner

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % DE CUMPLIMIENTO | | CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir | NIVEL DE CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|---|
| 96 | | FAVORABLE | 90-100% |
| | X | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 60 - 89,9% |
| | | DESFAVORABLE | < 59,9% |

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

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS | — — |
| NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS | — — |

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X No | Cuál: — —

## VI. OBSERVACIONES

**Por parte de la autoridad sanitaria:**

BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE FRUTAS, VERDURAS Y TUBERCULOS Y PRODUCTOS LACTEOS REFRIGERADOS

**Por parte del establecimiento:**

NINGUNA Julio Buitrago S.

## VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 26 del mes de MAYO del año 2026 en la Ciudad de MACHETA.

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

**NOTA:** El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

| POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA | | | |
|---|---|---|---|
| FIRMA: | [signature] | FIRMA: | |
| NOMBRE: | FULVIA CAÑON G | NOMBRE: | |
| CÉDULA: | 51 633 605 | CÉDULA: | |
| CARGO: | ING. ALIMENTOS | CARGO: | |
| INSTITUCIÓN: | SECRETARIA SALUD DE CHIVOR/CA | INSTITUCIÓN: | |
| **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | | | |
| FIRMA: | [signature] | FIRMA: | |
| NOMBRE: | Julio Buitrago S. | NOMBRE: | |
| CÉDULA: | 17.457.669. | CÉDULA: | |
| CARGO: | Propietario. | CARGO: | |



Powered by CamScanner