Comunidad de Cuidado: Hogar Francisco y Clara
Convenio Nº 2069-2026
Fecha: 31/07/2026

2.1.1. DOCUMENTO DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS

Nº	Proveedor	ESTABLECIMIENTO			TRANSPORTE			MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
		Acta Nº con concepto y porcentaje de cumplimiento	Fecha de expedición	Fecha de vencimiento	Acta Nº con concepto y porcentaje de cumplimiento	Fecha de expedición	Fecha de vencimiento	Nombre del manipulador de alimentos	Fecha de expedición y vencimiento de certificado de manipulación de alimentos	Fecha de expedición y vencimiento de certificado medico
1	Lácteos las Esmeralda SAS lácteos y derivados	Oficio Comisorio N° 7303-0736-25 04-06/3/2025 89% Favorable	04/03/2025	04/03/2026	Acta Nº959400130 -18 03/06/2026 KRL 908 100% Favorable	03/06/2026	03/06/2027	Andrés Mauricio García	29/01/2026 V: 29/01/2027	29/01/2026 V: 29/01/2027
2	Comercializadora FRESMAR SAS pescado	Acta Nº 200059 90.25% Favorable	10/03/2026	10/03/2027	Acta Nº 25743121325 TZS 780 100% Favorable	29/10/2025	29/10/2026	Clay Edilson Charry Olmos	10/02/2026 V: 10/02/2027	10/02/2026 V: 10/02/2027
3	Deli Carnes H.B Carne de res y carne de cerdo	Acta NºAS21 E817628 95 % Favorable	14/10/2025	14/10/2026				Lucy Piza González	10/02/2026 V: 10/02/2027	10/02/2026 V: 10/02/2027
4	Pollo: Asociación de productores por la vida agropecuaria y del campo	Oficio comisionario Nº7303-2337-24 24,25,26/09/ 2024 92.48% Favorable	24,25,26/09 /2024	24,25,26/09/ 2025				Diego Fernando García Sarria	10/02/2026 V:10/02/2027	10/02/2026 V:10/02/2027

5	Fruver Monteblanco	Acta Nº257431010 -26 95% Favorable	10/02/2026	10/02/2027	Acta Nº25743 0098-26 10/02/2026 JLL314 100% Favorable	10/02/2026	10/02/2027	José Gregorio Barreto Yaguare Magnolia Molina Lozano	10/02/2026 V: 10/02/2027 10/02/2026 V:10/02/2027	10/02/2026 V: 10/02/2027 10/02/2026 V:10/02/2027
6	Autoservicio Maxi mercado	Acta Nº 1-0074 95,2% Favorable	27/03/2026	27/03/2027	Acta Nº 959-400130-24 06/06/2026 WNY267 100% Favorable	06/06/2026	06/06/2027	Laura Camila Franco Parra	25/02/2026 V: 25/02/2027	25/02/2026 V: 25/02/2027
7	Sergio Iván Chacón Panela y Huevos	Pequeño proveedor						Andrés Felipe Castillo Avillan	14/09/2025 V:14/09/2026	17/09/2025 V:17/09/2026

Alba Lucia Rodríguez Mendez
Manipulador de alimentos

Jenny Stella Novoa Agudelo
Nutricionista Dietista

Karen Alexa Arévalo Gutiérrez
Nutricionista Dietista

María Fernanda Ramírez Pérez
Nutricionista Dietista

Javier Alejandro Ríos Garzón
Coordinador

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-0736-25

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)
LACTEOS LA ESMERALDA SAS	**KM 14 FONTIBON FACATATIVA LOS ALPES 600 METROS CAMELLON INTERNO MADRID-CUNDINAMARCA**

En 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 03 AL 07 DE MARZO DEL 2025, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
DIANA CECILIA RODRIGUEZ PRECIADO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
JOSE AIMER VALENCIA OROZCO	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 el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime 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 Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico (601) 2425213 ext. 7750 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.
Contáctenos en: Teléfonos: (601) 2425213 ext. 7750 **Chat de WhatsApp:** 305 9413215 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

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 (+57) (601) 7425050 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 (+57) (601) 2425000 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 03 DE MARZO DEL 2025

MARTIN EMILIO BARRERA GARZON
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma Angela Vizcaino
Nombre Angela Viviana Vizcaino Jaimes
Cédula 1014245121
Cargo Jefe de control de calidad
Fecha 4 de Marzo 2025

Angela Vizcaino
6-03-2025

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	MADRID / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2025-03-04; 2025-03-06

DATOS GENERALES

Razón social	LACTEOS LA ESMERALDA SAS		
Dirección	KM 14 FONTIBON FACATATIVA LOS ALPES 600 METROS CAMELLON INTERNO		
Representante Legal	LUZ ADRIANA NIETO GARCIA		
Código inscripción planta	9007841671-1	**NIT**	900784167-1
Teléfonos	3112860792;3203935312	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	martha.moreno@laesmeralda.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-0736-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Derecho de petición con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	162	**Maquilas**	EXITO;ZAPATOCA;ALKOSTO;COORATIENDAS;EL PRADAL;LECHEBOY;MEGATIENDAS;MERCACENTRO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
	1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos, incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	ENTERA;DESLACTOSADA;DESCREMADA;SEMIDESCREMADA;BOLSA Y CAJA	37.313.130	L/AÑO
	BEBIDA LACTEA	759.160	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	DIANA CECILIA RODRIGUEZ PRECIADO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
	JOSE AIMER VALENCIA OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	ANGELA VIVIANA LIZCANO JAIMES	JEFE DE CONTROL DE CALIDAD	CC	1.094.245.121

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07 / Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	MADRID / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2025-03-04; 2025-03-06

DATOS GENERALES

Razón social	LACTEOS LA ESMERALDA SAS
Dirección	KM 14 FONTIBON FACATATIVA LOS ALPES 600 METROS CAMELLON INTERNO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 1.1.1;1.8.1	89,00	Subcategoria	-	**Número de subcategorias evaluadas**	2
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	**89,00**
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	**FAVORABLE**

Convenciones (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.1.1;1.8.1 1.1-1.4-2.2-3.3-3.4-6.4;
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7303-0736-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados, Derecho de petición Radicado número 20241332476 DEL 21-12-2024 Se atienden los resultados rechazados con numero de radicado 2024-1-030245, 2024-1-028526, 2024-1-030401 de la secretaria de salud de Bogota y analisis 20230362, 20230420 de la secretaria de salud del Meta. Se anexa tratamiento a los resultados rechazados. Se realiza revisión del plan de accion planteado en visita anterior, continua en seguimiento para proxima visita. el incumplimiento presentado en rotulado no representa engaño ni afecta inocuidad del producto.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna. Angela Lizcano

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: DIANA CECILIA RODRIGUEZ PRECIADO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: JOSE AIMER VALENCIA OROZCO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: ANGELA VIVIANA LIZCANO JAIMES
Cargo: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
Documento: CC 1.094.245.121

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	MADRID / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2025-03-04; 2025-03-06

DATOS GENERALES

Razón social	LACTEOS LA ESMERALDA SAS
Dirección	KM 14 FONTIBON FACATATIVA LOS ALPES 600 METROS CAMELLON INTERNO
Subcategorías	1.1.1;1.8.1
Línea(s)	LECHE LIQUIDA ENTERA;DESLACTOSADA;DESCREMADA;SEMIDESCREMADA;BOLSA Y CAJA;BEBIDA LACTEA

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Se observan entreluces en puerta del área de embalaje de leche en caja que comunican hacia zonas verdes del exterior de la planta
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En bodega de almacenamiento de materias primas se observan paredes con signos de humedad
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se observan tuberias con goteo de leche en área de recepcion de leche. En área de termización sobre área de embalaje de leche en bolsa se evidencia tuberia oxidada
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		

2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)	13,13

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		El programa no garantiza su enfoque preventivo ya que no se garantiza la hermeticidad de la planta, se observan entreluces en puerta del área de embalaje de leche en caja que comunica hacia el exterior y zonas verdes
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se observan deficiencias de limpieza detrás de estanterias en área de almacenamiento de insumos cerca a envasado de leche en caja y en bodega de almacenamiento de materias primas. Se disponen canastillas limpias directamente en el piso las cuales posteriormente se apilan una sobre otra conteniendo leche envasada en bolsa. Algunos registros presentan enmendaduras y en algunos días no concuerda el desinfectante empleado con el cronograma de rotacion

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)	15,00

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)	10,00

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		

5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	ar	7,5		Ver anexo de rotulado para el producto: LECHE UAT (UHT) Ultra Alta Temperatura Larga Vida Entera. Marca: LECHEBOY x 1000ml
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					89,00

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	Madrid (Cundinamarca) 2025-03-04 y 06
Nombre del Establecimiento	LACTEOS LA ESMERALDA SAS
Identificación del Producto	LECHE UAT (UHT) Ultra Alta Temperatura Larga Vida Entera. Marca: LECHEBOY
Presentación Comercial y tipo de empaque	1000 mL empaque de polietileno de alta barrera

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	REQUISITOS GENERALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir 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.	a	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	a	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	N.A.	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	a	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	N.A.	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	a	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	a	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	a	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	a	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	N.A.	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6. **Nota:** para PBA tener en cuenta **(Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)**	a	

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	a			
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a			
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	a	RSA-006235-2018		
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes vallosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.			
6. Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní, soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	a			
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	N.A.			
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	a			
5.2.3	Cuando el producto contiene **aspartame** o **tartrazina** se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.			
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	a			
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos del Decreto 1500 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario vaya al lateral izquierdo de la fila 44 dar clic al menos (-) para que se cierren las filas que no aplica.		SI		NO	X
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2002? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.		SI		NO	X

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	**Cumple**

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	JOSE AIMER VALENCIA OROZCO	Nombre	DIANA CECILIA RODRIGUEZ PRECIADO
C.C.	1.032.409.785	C.C.	52.154.179
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO2	Grupo o Dependencia	GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	ANGELA VIVIANA LIZCANO JAIMES	Nombre	[redacted]
C.C.	1094245121	C.C.	
Cargo	JEFE DE CONTROL DE CALIDAD	Cargo	

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 (+57) (601) 242 50 00 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 (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

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.

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO**		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

B. ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Y EMPACADOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO

DATOS GENERALES

Ciudad y Fecha	Madrid (Cundinamarca) 2025-03-04 y 06
Nombre del Establecimiento	LACTEOS LA ESMERALDA SAS
Identificación del Producto	LECHE UAT (UHT) Ultra Alta Temperatura Larga Vida Entera. Marca: LECHEBOY
Presentación Comercial y tipo de empaque	1000 mL empaque de polietileno de alta barrera

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la **Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023** evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

EVALUACION GENERAL NUTRICIONAL

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	**SI**	**Cumple Parcialmente**	**:1.6**
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo , si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		

	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	**N.A**	**N.A**	
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		

	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	**N.A**	**N.A**	
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		

	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	**N.A**	**N.A**	
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		

	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
5. SELLO POSITIVO	**N.A**	**N.A**	
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no finalice la inspección.		

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 (+57) (601) 242 50 00 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 (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

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.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	JOSE AIMER VALENCIA OROZCO	Nombre	DIANA CECILIA RODRIGUEZ PRECIADO
C.C.	1.032.409.785	C.C.	52.154.179
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO2	Grupo o Dependencia	GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	ANGELA VIVIANA LIZCANO JAIMES	Nombre	
C.C.	1094245121	C.C.	

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto	LECHE UAT (UHT) Ultra Alta Temperatura Larga Vida Entera. Marca: LECHEBOY

ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 6.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACION	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional"** o **"Datos de Nutrición"** o **"Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico **(Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique **para la carne cruda** envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."**	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por **100 g/100 ml del alimento y por porción.** La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)** **Nota:** Para **carnes crudas** con adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio. Considere lo descrito en Figura 2, Paragrafo, Numeral 30.1, Artículo 30 Res. 810 de 2021.	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	ar	Las aproximaciones de grasa total y calorías en porción y por 100 mL no corresponden a los calculos realizados
1.7	El número de porciones por empaque debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya. **(Numeral 10.4 Artículo 10)**	a	
1.8	El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple Parcialmente

TRATAMIENTO RESULTADOS RECHAZADOS LA ESMERALDA 04 y 06 de marzo 2025

#	Resultado emitido por:	Radicado / No.	Producto	Lote	Fecha de vencimiento	Rechazado por:
1	Laboratorio de Salud Pública del Meta	20230362	Leche entera UAT. Marca: Bhrama	11305	20/05/2023	Esterilidad comercial a 35°C y 55°C
2	Laboratorio de Salud Pública del Meta	20230420	Leche entera UAT. Marca: Universal	11411KR	09/06/2023	Esterilidad comercial a 35°C y 55°C Extracto seco total Densidad
3	Laboratorio de Secretaria Distrital de Salud	2024-1-028526	Leche entera Lecheboy	15595	2024/09/07	Esterilidad comercial a 35°C
4	Laboratorio de Secretaria Distrital de Salud	2024-1-030401	Leche semidescremada deslactosada EXITO	15619	2024/09/11	Densidad Extracto seco desengrasado % acidez crioscopia
5	Laboratorio de Secretaria Distrital de Salud	2024-1-030245	Leche semidescremada deslactosada EXITO	15584	2024/08/31	Indice crioscopico

Siguiendo el PROCEDIMIENTO ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL RELACIONADAS CON RESULTADOS DE ANÁLISIS DE LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, DIRIGIDAS A GRUPOS DE TRABAJO TERRITORIALY/O ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD con código IVC-VIG-PR006- IVC-VIG-PR006 en la nota 16; se tiene que en la visita se contemplaron los siguientes aspectos:

- Notificación de los resultados de laboratorio: se entregaron copias físicas de los resultados.
- Verificación de las condiciones higiénico sanitarias relacionadas con los factores que pueden incidir en la causa de las no conformidades, las cuales se registran en el cuerpo del acta.

- Verificación de trazabilidad de los productos implicados en los resultados no Conformes: Se realizó la trazabilidad a los lotes implicados en los resultados, en los que no se encontró ninguna desviación respecto a lo establecido y documentado.
- Verificación del cumplimiento de la normatividad de rotulado general y rotulado nutricional: Se realiza evaluación de rotulado a uno de los productos involucrados en los resultados rechazados, se anexa acta.
- Verificación de las condiciones específicas de los controles realizados por el establecimiento de acuerdo con la causa de no conformidad del resultado de laboratorio: Todos los controles se encontraron dentro de lo establecido en el establecimiento y así mismo cumpliendo con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente aplicable, se revisan los cuartos de vida útil, se validan temperaturas de control para el seguimiento de esterilidad, se verifican procedimientos de medición y calibración de instrumentos de temperatura. Con respecto al índice crioscópico, densidad y extracto seco desengrasado, se realizan muestras en tiempo real, se verifica estado de calibración del equipo de medición y análisis con laboratorios externos, el establecimiento presenta algunos análisis de contramuestras los cuales se encuentran conformes.

Teniendo en cuenta que todos los productos de los resultados ya no existen por su fecha de vencimiento, ya no existen contramuestras de estos.

Adicional a lo establecido en el procedimiento en mención, el establecimiento aporta copia de resultados de laboratorio externo con cumplimiento para dos lotes de los resultados atendidos.

Se indica finalmente al establecimiento que debe continuar con el plan de acción para identificar posibles oportunidades de mejora nuevas, este plan de acción debe ser enviado al correo gttoriente2@invima.gov.co, el cual será revisado en la próxima visita.

invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-085
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 02 Fecha de Aprobación: Julio 4/23

*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 1581del 2012, Ley de protección de datos y el Decreto 1377 del 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer , actualizar, rectificar, ó suprimir sus datos, lo puede hacer a través del correo electronico habeasdata@saludpublica.gov.co

CIUDAD: CHOCONTÁ | FECHA: 03/06/2026 | ACTA N°: 9599001301

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA / ESE HOSPITAL CENTRO ORIENTE ALMEIDAS

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: MILTON ANTONIO CUECA CASTIVA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1127752

*PLACA DEL VEHÍCULO: KRL908 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: KRL908

TELÉFONOS: 3204982662

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: miltoncueca@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 24 # 4-95

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasugá

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [ ] Camión [X] Moto [ ] Otro [ ] Cual: Furgón

*MARCA: Chevrolet | *MODELO: 2023 | *COLOR: Blanco Mistela

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: LACTEOS QUESO

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6am/10:pm. | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	07/06/25.	FAVORABLE [X] / FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ] / DESFAVORABLE [ ]	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO: | Especifique:

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
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	Cumple Condiciones diseño Sanitario para el momento de la Inspección.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
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	Cumple Las Condiciones higienicas de los utensilios.	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	CRITICO
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	(13)	6,5	0	Aparentemente Favorables a la Fecha.	C

3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3. 4)*	4	2	0	Aportan Copias de los médicos. Vigentes pero vencidos	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	Cuenta con curso vigente manipulación alimentos.	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0	No se evidencian contaminaciones cruzadas	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	15	7,5	0	Condiciones favorables.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
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	Cumple para el momento de la Inspección.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	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	8
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	8

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 23 del mes de JUNIO del año 2020 en la Ciudad de CHOCONTÁ.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HELIAS SUAREZ MENDOZA	NOMBRE:
CÉDULA: 79.181.532	CÉDULA:
CARGO: TEC. SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL CENTRO ORIENTE ALMEIDAS	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Marcela Gomez Enrique	NOMBRE:
CÉDULA: 39629832	CÉDULA:
CARGO: Operaria	CARGO:

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

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

CERTIFICA QUE:

ANDRES MAURICIO GARCIA

Documento No: 1.121.938.774

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

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

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

Fecha de Expedición: 29 ENE 2026

LUZ ANGELA PABON PARDO

ASISTENTE

Calle 21 No 9 - 06 Barrio Balmoral Celular: 313 256 53 99 Fusagasugá (Cundinamarca)

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE ANDRES GARCIA

DOCUMENTO 1.121.938.774

MUNICIPIO FUSAGASUGA

VENCE

D	M	A
29	01	27

21298

MG. LUZ ANGELA PABON PARDO
DSAAL-CMA-019-05-18- SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

T.V.O. Salud Ocupacional IPS

TVO SALUD OCUPACIONAL IPS SAS NIT. 901367836-4
Calle 18A No.11A - 45 Balmoral
Fusagasugá, Cundicamarca - Colombia
Cel. 3186903101 - E-mail. Sandyva09@yahoo.com

DATOS PERSONALES

Municipio:	Fusagasugá Cundinamarca	Fecha: 29/01/2026
Nombres y Apellidos:	ANDRES MAURICIO GARCIA MARTINEZ	CC: 1.121.938.774
F.Nacimiento: 12/10/1996	Edad: 29 años	Género: MASCULINO

RESULTADOS DE LABORATORIO

MICROBIOLOGIA
EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS:
NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA EXAMINADA

FROTIS DE GARGANTA

REACCION LEUCOCITARIA	ESCASA
CELULAS EPITELIALES	1-3 X CAMPO
BACILOS GRAM NEGATIVOS	+
BACILOS GRAM POSITIVOS	+
COCOS GRAM NEGATIVOS	+

PARASITOLOGIA
COPROLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO
EXAMEN FISICO	
COLOR:	CAFÉ
ASPECTO:	DURA
EXAMEN MICROSCOPICO	
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
LAVADURAS	+
ALMIDONES	+
RESTOR VEGETALES:	+
PARASITOS:	NO SE OBSERVAN PARASITOS EN MUESTRA ANALIZADA

SANDRA BIBIANA CANTOR DIAZ
Reg.Medico: 39625356
Bacteriologa

T.V.O. Salud Ocupacional

TVO SALUD OCUPACIONAL NIT. 901367836-4
Calle 18A No.11A - 45 Balmoral
Fusagasugá, Cundicamarca - Colombia
Cel. 3186903101 - E-mail. Sandyva09@yahoo.com

CERTIFICADO MANIPULACION DE ALIMENTOS

FECHA: FEBRERO 03 DE 2026

NOMBRE: ANDRES MAURICIO GARCIA MARTINEZ.

Certifico que revisando los exámenes realizados al (la) paciente arriba en mención Frotis de Garganta, KOH uñas, Coprológico, no presenta ninguna enfermedad infecto contagiosa ni Parasitaria, que le impida manipular alimentos.

Apto para manipular alimentos.

Dra. Sandra Vargas A.
Medico Especialista en Seguridad y Salud en Trabajo

SANDRA E. VARGAS A.
MEDICO GENERAL
RM. 0698-03

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaria de Salud Publica
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios
De carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Numero
AS21E 901462

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE		Fecha:	14 / 10 / 2025
CEDULA DEL ESTABLECIMIENTO			
ID Establecimiento: 400158	Numero de Inscripción: 438	Numero de Carpeta: 400158	
Razón social: NO Aplica			
Nombre del establecimiento: DELICARNES H.B			
NIT: 5697174 DV: 2	Sede: UMCA		
Dirección: CRA 62D 57D 46 SUR LC 1			
Ubicación: NO Aplica			
Localidad: Kennedy	UPZ: Carvajal		
Barrio: Guadalupe	Teléfonos: 3124563933		
Correo electrónico para notificación: delicarneshb@gmail.com			
Nombre propietario: Humberto Blanco Silva			
Tipo de documento: C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP	Numero documento: 5697174		
Nombre representante legal: NO Aplica			
Tipo de documento: C.C ☐ C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP	Numero documento: No Aplica		
Dirección de notificación: CRA 62D 57D 46 SUR LC 1			
Presenta matricula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03340050			
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros			
Intervención: Expendio Carne y/o productos Cárnicos Comestibles			
Tipo de establecimiento: Expendio Carne			
Establecimiento autorizado: SI ☒ NO ☐			
Numero de trabajadores: 07	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 09:00 Am a 08:00 Am		
Dias de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: Lunes a Sabado			
Tipo de productos que expende: Carne: Bovina ☐ Porcina ☐ Aves ☐ Productos cárnicos comestibles (Visceras) ☐ Otras especies: _____ Otro tipo de productos: SI ☐ NO ☐			

CONCEPTO SANITARIA DE LA ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCION	DD MM AAAA: 07 10 2024	Favorable ☒ Favorable con requerimientos ☐ Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	95 %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Numero de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Numero de radicado:
Solicitud oficial ☐ Numero de radicado:	Evento de interés en salud pública: ☐	Solicitud de practica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaria de Salud Publica
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios
De carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Numero
AS21E 901462

I. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO	Nivel de cumplimiento
93,9%	X	Favorable	90-100%
		Favorable con requerimientos	60-89,9%
		Desfavorable	<59,9%

En caso que uno o mas de los aspectos a evaluar sea identificado como critico 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.

II. RELACION DE LAS MUESTRS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

III. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

IV. 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	☐		

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se refuerza uso de plataforma de autorregulación y se cumple con la respectiva normatividad sanitaria.
Por parte del establecimiento: Ninguna

Andrés Blanco N.

VI. NOTIFICACION 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 14 del mes de 10 del año 2025 en la ciudad de Bogotá D.C.
De la presente acta se deja copia en el 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) dias contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Luz Nelly Cardenas J.	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Numero de documento: 52424 49	Numero de documento:
Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:	**TESTIGO**
Nombre: Andrés Blanco N.	Nombre:
Tipo de documento: C.C☒ C.E☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐	Tipo de documento: C.C☐ C.E☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐
Numero de documento: 1133777555	Numero de documento:
Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☐	Firma:
Firma: Andrés Blanco N.	

	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION
Invima	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS ESPECIALES DE BENEFICIO DE AVES, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 241 DE 2013	
	Código: IVC-IN8-FM109 / Versión: 02 / Fecha de Emisión: 2022-06-21	

Ciudad y fecha: 2024-09-24, 25 y 26

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	POLLO EXTRACOLOMBIANO S.A.S		
Código:	202EAD	Nit:	900.938.018-3
Dirección:	CALLE 22 No. 66 A 38		
Municipio:	FUSAGASUGA	Departamento:	CUNDINAMARCA
Teléfonos:	3228435883 ; 3208400204	E-mail:	polloextracolombianosas@gmail.com
Representante Legal:	FREDY CARDENAS GARZON		

Datos de producción:

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	DOMINGO, LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES	Número de Turnos por día:	1
Velocidad de la línea: # aves beneficiadas/hora	500 aves/hora	Máximo de horas por turno:	6
Capacidad de almacenamiento de producto terminado (Ton):	Refrigerado: 11	Congelado:	0

Desprese:

Cuenta con desprese anexo:	SI	Volumen de desprese: (Numero de canales/ turno):	150	Nota: Si la planta no cuenta con desprese anexo diligenciar NA en los ítems: 1.15 y 3.3

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS-GRUPO DE TRABAJO TERITORIAL CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio No:	7303-2337-24
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO A LA PLANTA ESPECIAL DE BENEFICIO DE AVES POLLO EXTRACOLOMBIANO SAS CON BASE AL DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCION 241 DE 2013 EN ATENCION A REGISTRO DE PQRDS RADICADO INVIMA 20241200227 DE FECHA 2024-08-08 Y RADICADO INVIMA INTERNA 20243014354 DE FECHA 2024-08-16		

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2023-12-21	Porcentaje obtenido:	97.11%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE

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.
No Aplica	NA	Esta opción se activa cuando el establecimiento no tenga desposte anexo a la planta de beneficio. Solo para los ítems 1.15 Área de desprese y 3.3 Programa de retiro del producto del mercado.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR				
1.	ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.1	Localización y accesos *	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	A	6	5,0	
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	2	2,0	
1.5	Iluminación	A	3	3,0	
1.6	**Instalaciones sanitarias**	A			
1.6.1	Sanitarios y vestieres	A	4	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios *	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	8	4,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4,	
1.9	Calidad del agua *	A	8	8,0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	4,0	
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud	A	6	6,0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	

Escaneado con CamScanner

1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección *	A	6	6,0	
1.12	**Área de recepción y sacrificio**				
1.12.1	**Sección de recepción**				
1.12.1.1	Requisitos de las instalaciones	A	5	5,0	
1.12.1.2	Requisitos de los equipos y utensilios (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.12.1.3	Requisitos para las operaciones	A	5	5,0	
1.12.2	**Sección de sacrificio**				
1.12.2.1	Requisitos de las instalaciones *	A	5	5,0	
1.12.2.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.2.3	Requisitos para las operaciones *	A	8	8,0	
1.13	**Área de escaldado y desplume**				
1.13.1	Requisitos de las instalaciones *	A	5	5,0	
1.13.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.13.3	Requisitos para las operaciones *	A	8	8,0	
1.14	**Área de evisceración, lavado, enfriamiento y empaque**				
1.14.1	**Sección de evisceración y lavado de canales**				
1.14.1.1	Requisitos de las instalaciones *	A	5	5,0	
1.14.1.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.14.1.3	Requisitos para las operaciones *	A	8	8,0	
1.14.2	**Sección de enfriamiento y empaque**				
1.14.2.1	Requisitos de las instalaciones * (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.14.2.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.14.2.3	Requisitos para las operaciones *	A	8	8,0	
1.15	**Área de desprese**				
1.15.1	Requisitos de las instalaciones *	A	5	5,0	
1.15.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.15.3	Requisitos para las operaciones *	A	8	8,0	
1.16	Área de despacho *	A	8	8,0	
1.17	Otras instalaciones	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		200	191,	
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 *	A	8	8,0	
2.3	Mantenimiento de los POES	AR	8	6,	EL MANTENIMIENTO DE LOS POES NO REFIERE TODOS LOS CASOS EN LOS CUALES PUEDE OCURRIR
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,	
2.5	Registros		6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		36	34,	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	6	5,	
3.2	Programa de proveedores	A	6	5,	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	4,0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	A	8	4,0	
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		40	30,	
4.	**INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1	Asignación de inspección oficial y auxiliar *	A	6	6,0	
4.2	Inspección ante mortem *	A	6	6,0	
4.3	Procedimientos de manejo y disposición de animales de acuerdo a los dictámenes de la inspección ante mortem	A	8	6,	
4.4	Inspección post mortem *	A	6	6,0	
4.5	Procedimientos de manejo y disposición de productos de acuerdo a los dictámenes de la inspección post mortem	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		34	32,	
5.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**		Factor	Puntuación	Observaciones
5.1	Vida útil de los productos	A	8	8,0	
5.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6,0	
5.3	Expedición de guía de transporte de carne *	A	6	6,0	
5.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0	
5.5	Control del producto y del proceso *	A	8	4,0	
	TOTAL BLOQUE		36	32,0	
	PUNTAJE FINAL		346	320	

* 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"

Escaneado con CamScanner

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

DE ACUERDO AL ARTICULO TERCERO (3) DE LA RESOLUCION 241 DE 2013 EN DEFINICIONES "PLANTAS ESPECIALES: Plantas de beneficio animal de aves de corral con capacidad máxima de sacrificio de 3.000 aves por día y cuya carne y productos cárnicos comestibles son destinados para consumo departamental y/o en departamentos limítrofes, pero en ningún caso destinados a la exportación". Se insta al establecimiento a cumplir con la normatividad sanitaria vigente.

VI. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	200	191	95,5%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	34	94,44%
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	30	75,0%
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	32	94,11%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	32	88,88%
TOTAL	346	320	92,48%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	92,48%	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE

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

VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 26 del mes de septiembre de 2024. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:		Firma:	
Nombre:	GINNA MELISSA ESPINOSA GUTIERREZ	Nombre:	JULIO CESAR SANCHEZ REY
Cédula	52832238	Cédula:	19359883
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS-GTTCO2	Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS -GTTCO2
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	
Dependencia:		Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:		Firma:	
Nombre:	FREDY CARDENAS GARZON	Nombre:	OSCAR MAURICIO ESPINOSA SANCHEZ
Cédula	3216334	Cédula:	79'333.615
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo:	MEDICO VETERINARIO
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://isesuite.invima.gov.co:444/Prprsd/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.

Escaneado con CamScanner

La salud es de todos | Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019049081 DEL 31 DE OCTUBRE DE 2019

Por la cual se establecen los lineamientos para la emisión del concepto sanitario en plantas de beneficio, desposte y desprese por parte del INVIMA, y para el expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles por parte de los Entes Territoriales de Salud y se dictan otras disposiciones

EL DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS – INVIMA

En uso de sus facultades legales y en especial de las conferidas en el artículo 78 de la Ley 489 de 1998, en el Decreto 2078 de 2012 y,

CONSIDERANDO

Que de acuerdo al capítulo V del título II del Decreto 1500 de 2007 le corresponde al INVIMA realizar la inscripción, autorización sanitaria y registro de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese.

Que de acuerdo literal b del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, le corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA ejercer la competencia exclusiva de la inspección, vigilancia y control de las plantas de beneficio animal, así como del transporte asociado a esta actividad.

Que de acuerdo al literal c del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, le corresponde a los departamentos, distritos y a los municipios de categorías 1ª 2ª, 3ª y especial, la vigilancia y control sanitario de la distribución y comercialización de alimentos, así como del transporte asociado a dichas actividades.

Que a través del Decreto 1282 de 2016 se estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional por parte de las plantas de beneficio y de los establecimientos de expendio, distribución y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como la inscripción de los vehículos de transporte y se dictaron otras disposiciones.

Que conforme al Decreto 1975 del 29 de octubre de 2019 "Por el cual se adoptan medidas en salud pública en relación con las plantas de beneficio animal, de desposte y de desprese, y se dictan otras disposiciones", corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, emitir lineamientos que garanticen las condiciones mínimas higiénico sanitarias con enfoque de riesgo, para la emisión del concepto sanitario a las plantas de beneficio de categoría nacional, de autoconsumo, especial de aves, de plantas de desposte y plantas de desprese, mientras obtienen la autorización sanitaria, así como para la reclasificación.

Adicionalmente, corresponde al INVIMA emitir los lineamientos para la emisión del Concepto Sanitario por parte de las entidades territoriales de salud para las actividades de expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y productos cárnicos comestibles.

Que, en mérito de lo expuesto,

RESUELVE

CAPÍTULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

ARTÍCULO PRIMERO. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer los lineamientos para la emisión del concepto sanitario para el funcionamiento de las plantas

Powered by CamScanner

RESOLUCIÓN No. 2019049081 DEL 31 DE OCTUBRE DE 2019

Por la cual se establecen los lineamientos para la emisión del concepto sanitario en plantas de beneficio, desposte y desprese por parte del INVIMA, y para el expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles por parte de los Entes Territoriales de Salud y se dictan otras disposiciones

La frecuencia de las visitas de inspección, vigilancia y control para cada establecimiento, será programada de acuerdo a las variables establecidas en el modelo de evaluación de riesgo que tiene establecido el INVIMA.

PARÁGRAFO PRIMERO. Las plantas de beneficio, desposte o desprese a las cuales se les haya cancelado o suspendido la Autorización Sanitaria Provisional, podrán solicitar al INVIMA la realización de la visita, con el fin de obtener el concepto sanitario para su funcionamiento.

PARÁGRAFO SEGUNDO. Las plantas de beneficio, desposte o desprese a las cuales se les haya emitido Autorización Sanitaria Provisional condicionada o que se les haya suspendido por una medida impuesta por otra autoridad, no podrán solicitar la visita al INVIMA para la obtención del concepto sanitario para su funcionamiento, hasta tanto no se haya realizado el levantamiento de la suspensión de la medida impuesta por la autoridad competente.

ARTÍCULO CUARTO. VIGENCIA DEL CONCEPTO SANITARIO. El concepto sanitario expedido por el INVIMA estará vigente desde su expedición hasta la realización de una nueva visita de inspección, vigilancia y control, en la que se verifique el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.

En todo caso, si en el desarrollo de las visitas se establece que las condiciones del establecimiento conllevan a una posible afectación de la inocuidad del producto, los funcionarios del INVIMA podrán aplicar las Medidas Sanitarias de Seguridad a que haya lugar.

PARÁGRAFO: De conformidad con lo establecido en el Decreto 1975 de 2019, las plantas de beneficio, desposte o desprese, contarán con el término de 24 meses para la obtención de la autorización sanitaria en los términos del Decreto 1500 de 2007 y 2270 de 2012; durante este plazo estas plantas funcionarán con el concepto sanitario que expida el Invima.

ARTÍCULO QUINTO. CONDICIONES SANITARIAS PARA DETERMINAR EL NÚMERO DE ANIMALES A BENEFICIAR Y LA DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS. Durante las visitas de inspección, vigilancia y control en las plantas de beneficio de las especies bovina y porcina, de categoría de Autoconsumo o de categoría nacional con distribución local, el Invima establecerá el número de animales a beneficiar y la posibilidad de distribuir la carne y productos cárnicos comestibles a otros municipios por razones de abastecimiento para la comunidad.

1. **NÚMERO DE ANIMALES A BENEFICIAR:** Para la determinación del número diario de animales a beneficiar, se verificará el requerimiento de carne de la población a abastecer y la capacidad instalada de la planta de beneficio, para lo cual se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

ASPECTO	BOVINOS	PORCINOS
Capacidad de los corrales	Bovinos = 2 m^2 por animal	Porcinos = 1 m^2 por animal.
Almacenamiento de canales en refrigeración (cuando se cuente con este sistema)	Bovinos = 0.8 m lineales de riel por canal.	Porcinos = 0.4 a 0.6 m lineales de riel por canal (según tipo de corte).

Powered by CamScanner

NOTA: **LA EMPRESA THREE CARNES S.A.S, NIT 901682205-7 AUN CUENTA CON EL PERMISO DE POLLO-INIVIMA VIGENTE, DADO QUE NO HAN REALIZADO NUEVAMENTE LA VISITA DE INSPECCION ASI COMO LO ESTIPULA LA RESOLUCION No. 2019049081. (SE ANEXA), ES DECIR QUE MIENTRAS EL ESTABLECIMIENTO CUMPLA EXTRICTAMENTE CON LAS NORMAS SANITARIAS, EL ACTA DE INSPECCION SEGUIRA SIENDO VALIDA.**

ARTÍCULO CUARTO. VIGENCIA DEL CONCEPTO SANITARIO. El concepto sanitario expedido por el INVIMA estará vigente desde su expedición hasta la realización de una nueva visita de inspección, vigilancia y control, en la que se verifique el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.

Sí, el concepto o acta de inspección sanitaria, como el expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) en Colombia para establecimientos de alimentos como los de pollo, **tiene vigencia hasta la próxima visita de inspección**, que confirma el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias vigentes.

¿Cómo funciona la vigencia?

No hay una fecha de vencimiento fija:

En lugar de una fecha límite, su validez depende de la continuidad de las condiciones del establecimiento y de la realización de futuras inspecciones.

Verificación continua:

Las autoridades sanitarias realizan inspecciones para asegurarse de que se mantienen los estándares y requisitos de la normativa.

Renovación por nuevas inspecciones:

Una vez que se realiza una nueva visita y se verifica el cumplimiento de las condiciones, se expide un nuevo concepto o se renueva el anterior, hasta que se realice otra inspección.

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

invima

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ

CIUDAD: Fusagasuga FECHA: 17 día/mes/año ACTA Nº: 200733

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Betty Carolina Higuera Pinilla

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 39.6[illegible]51

TELÉFONO: 3107[illegible]332 CORREO ELECTRÓNICO: [illegible]

*DIRECCIÓN DOMICILIO: Manzana D casa 100 El Triunfo

*MUNICIPIO DOMICILIO: Fusagasuga *DEPARTAMENTO DOMICILIO: Cundinamarca

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: Jose Leonardo Higuera

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 11 3[illegible]960

*PLACA DEL TRANSPORTE: VHE 144 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: VHE 144

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGON [X] TIPO REMOLQUE [ ] TIPO SEMIREMOLQUE [ ]

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE: ---

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE: SI [X] NO [ ]

*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): SI [X] NO [ ]

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO: SI [X] NO [ ]

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO [X] CERDO [X] BOVINO/BUFALINOS [ ] PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) [X]

OTRA ESPECIE [ ] Cual: Cárnicos (varios)

*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN: Lunes a Viernes 24 Horas

*NÚMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)): 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	5 Feb 2024 día / mes / año	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el 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 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

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.)*	11	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% 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	
90%	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 las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.
		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. REQUERIMIENTOS 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

Si ( ) No (X) Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del responsable del vehículo:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN 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 16 del mes de Dic del año 2025 en la Ciudad de Ibagué.

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:	Hernan	FIRMA:	
NOMBRE:	Hernan	NOMBRE:	
CÉDULA:	1007149361	CÉDULA:	
CARGO:	Ing Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	U.D.M.T.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	[illegible]	NOMBRE:	
CÉDULA:	[illegible]	CÉDULA:	
CARGO:	[illegible]	CARGO:	

Powered by CamScanner

Invima

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

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ
Secretaría de Salud

CIUDAD: Fusagasuga | FECHA: 10 03 2026 | ACTA N°: 20-0059

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Comercializadora Fresmar SAS
*CÉDULA / NIT: 900481902-6 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 252109000481902
*NOMBRE COMERCIAL: Comercializadora Fresmar SAS.
*DIRECCIÓN: cll 7A # 10-15 | MATRICULA MERCANTIL: 02857635
*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasuga
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: Luxemburgo
TELÉFONOS: 3209769705 | FAX: — — —
CORREO ELECTRÓNICO: fresmarfusa@fresmar.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Comercializadora Fresmar SAS
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 900481902-6
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Ricardo Cano
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 10113025
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: cll 7A # 10-15
*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasuga.
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6am - 5pm L/D. | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 5

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	25 / Jun / an 2025.	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMAINSPECCIÓN	96,25%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4 , 2.6 y 2,7. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	(2)	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Articulo 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	Se evidencian paredes lisas no porosas, sin embargo se evidencia piso poroso. area de almacenamiento, ingreso al area de almacenamiento. con piso rayado. (Roto) C

invima	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALCALDIA DE FUSAGASUGA Secretaría de Salud

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 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; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	3	1,5	0	C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,25	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 Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3. Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3 .)*	6	3	0	Se evidencian equipos en funcionamiento se evidencian medicamentos de cuarto frio deteriorados (rotos). Se evidencian divisores, almacenamiento en congelador horizontal. de pescado con presencia de oxido. 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			9,1	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	Se evidencia personal sin signos importantes de enfermedad, no se evidencian soportes documentados de medidas preventivas y correctivas enfoque de Brotar enfermedad susceptible a transmitir por el alimento 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 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.)*	6	3	0	C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)*	5	2,5	0	Soporte ejecucion segùn cronograma ejecutada el 14/02/2026. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

invima

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

ALCALDIA DE FLORIDABLANCA
Secretaría de Salud

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Articulo 10. Resolución 2674/2013, Articulo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Articulo 9.)*	5	2,5	0	De evidencia soporte mantenimiento tanque ejecutado Agosto 2025. calidad agua Ph 7,8 cloro residual 0,5 mg/L C
4.2	**Residuos liquidos.** *(Resolución 2674/2013 Articulo 6, Numeral 4.)*	2,5	1,25	0	C
4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Articulo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5	1,25	0	C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Articulo 26, Numeral 3.)*	8		0	C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Articulo 6 Numeral 6.5; Articulo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	De evidencian suministros para limpieza y desinfeccion, de evidencia aseidad en area de lavado manos pisos (rincon) y empaques de refrigerador. C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	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 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	8	4	0	C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Articulo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)*	9	4,5	1	NA C
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)*	8	4	0	C

invima	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA Secretaría de Salud

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**6.1 Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)*	(5)	2.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5%	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
90,25%	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. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ( ) No (X) Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

Ninguna

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 10 del mes de 05 del año 2026 en la Ciudad de Fgta.

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:	Alejandra M	FIRMA:	
NOMBRE:	Alejandra Mendez	NOMBRE:	
CÉDULA:	1067744 769	CÉDULA:	
CARGO:	Ing Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	JS. SH.F.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	[redacted]	FIRMA:	
NOMBRE:	Ana Angela Martinez	NOMBRE:	
CÉDULA:	38.361.915	CÉDULA:	

Servicios integrales EN SALUD PUBLICA

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

DIEGO FERNANDO GARCIA SARRIA
Identificación.
94.361.518

VENCE Día: 10 Mes: FEB Año: 2027

COD: 021002

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

MANIPULACIÓN
PRODUCTOS CARNICOS

NORMATIVIDAD VIGENTE:
SEGUN RES. 2674 DE 2013
CIR. GOB. 158/17 SALUD PUBLICA
RESOLUCION 240 DE 2013 ART. 132

Ing.Oscar Iván Barraza
Ing de Alimentos -Auditor Haccp -BPM
Tarjeta profesional 17254-357353

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos **POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO**

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SECRETARIA DE SALUD
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, febrero 10 de 2026

Señores:
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION:

ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR CARNICOS

Relaciono el personal asistente, año en curso, según actividad.

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
021002	DIEGO FERNANDO GARCIA SARRIA	94.361.518

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

Se asignaron: fechas de cada módulo hasta **completar 10 horas año calendario 2026,**

No. de secciones	H. Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
(3)	(9)	(1)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Legislación aplicable	X		
Almacenamiento, expendio y transporte.		X	
Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.			X

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Sección I: Legislación aplicable.

1.1 Disposiciones generales

1.2 Definiciones generales

1.3 Decreto 1500, resolución 240, resolución 242, resolución 562 de 2016

Sección II: Almacenamiento, expendio y transporte.

2.1 Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles

2.2 Requisitos específicos de los expendios

2.3 Transporte de carne y productos cárnicos comestibles

2.4 Requisitos de los utensilios

2.5 Requisitos de los productos

2.6 Requisitos de los manipuladores

2.7 Inscripción de establecimientos ante la Autorización sanitaria de transporte

Sección III: Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

3.1 Inspección, vigilancia y control y régimen sancionatorio

3.2 Revisión y actualización

3.3 Anexos

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO AL DECRETO 1500, RESOLUCION 2674 DE 2013 Y MINISTERIO DE SALUD RESOLUCION 240 DE 2013 ART 132, RESOLUCION 242 DE 2013, RESOLUCION 562 DE 2016, CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE, ENTIDAD O MANIPULADOR CARNICO

Ing.Oscar Iván Barraza
Ing de Alimentos -Auditor Haccp-BPM
Tarjeta profesional 17254-367353

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: DIEGO FERNANDO GARCIA SARRIA
EDAD 48 AÑOS **FECHA 09 /02/2026**
CEDULA: 94361518

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-3 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Blanda
Color: Café
Fibras musculares +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga

MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

10 feb/26

Diego Fernando Garcia Sanz

cc 94361518

Estado general: bueno
Laboratorios: normal
Examen médico: bien
Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

Servicios integrales EN SALUD PUBLICA

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

MAGNOLIA
MOLINA LOZANO
Identificación.
40.770.150

VENCE **Día:** 10 **Mes:** FEB **Año:** 2027

COD: 021005

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplaga1n@hotmail.com

MANIPULACIÓN
PRODUCTOS CARNICOS

NORMATIVIDAD VIGENTE:
SEGUN RES. 2674 DE 2013
CIR. GOB. 158/17 SALUD PUBLICA
RESOLUCION 240 DE 2013 ART. 132

Ing.Oscar Iván Barraza
Ing deAlimentos -Auditor Haccp-BPM
Tarjeta profesional 17254-367353

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SECRETARIA DE SALUD
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, febrero 10 de 2026

Señores:
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION:

ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR CARNICOS

Relaciono el personal asistente, año en curso, según actividad.

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
021005	MAGNOLIA MOLINA LOZANO	40.770.150

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

Se asignaron: fechas de cada módulo hasta **completar 10 horas año calendario 2026,**

No. de secciones	H. Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
(3)	(9)	(1)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Legislación aplicable	X		
Almacenamiento, expendio y transporte.		X	
Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.			X

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Sección I: Legislación aplicable.

1.1 Disposiciones generales

1.2 Definiciones generales

1.3 Decreto 1500, resolución 240, resolución 242, resolución 562 de 2016

Sección II: Almacenamiento, expendio y transporte.

2.1 Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles

2.2 Requisitos específicos de los expendios

2.3 Transporte de carne y productos cárnicos comestibles

2.4 Requisitos de los utensilios

2.5 Requisitos de los productos

2.6 Requisitos de los manipuladores

2.7 Inscripción de establecimientos ante la Autorización sanitaria de transporte

Sección III: Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

3.1 Inspección, vigilancia y control y régimen sancionatorio

3.2 Revisión y actualización

3.3 Anexos

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO AL DECRETO 1500, RESOLUCION 2674 DE 2013 Y MINISTERIO DE SALUD RESOLUCION 240 DE 2013 ART 132, RESOLUCION 242 DE 2013, RESOLUCION 562 DE 2016, CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE, ENTIDAD O MANIPULADOR CARNICO

Ing.Oscar Iván Barraza
Ing de Alimentos -Auditor Haccp -BPM
Tarjeta profesional 17254 -367353

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: MAGNOLIA MOLINA LOZANO
EDAD 57 AÑOS
CEDULA: 40770150

FECHA 09 /02/2026

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-3 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Dura
Color: Amarilla
Restos alimenticios +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:

MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

10 feb/26

Magnolia Milena Lozano
CC 40770150

Estado general: bueno
Laboratorios: normal
Examen medico: bien
Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

CLAY EDILSON CHARRY OLMOS
Identificación.
82.395.014

VENCE Día: 10 Mes: FEB Año: 2027

COD: 021001

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

NORMATIVIDAD VIGENTE:
SEGUN RES. 2674 DE 2013
CIR. GOB. 158/17 SALUD PUBLICA
RESOLUCION 240 DE 2013 ART. 132

MANIPULACIÓN
PRODUCTOS CARNICOS

Ing.Oscar Iván Barraza
Ing deAlimentos -Auditor Haccp-BPM
Tarjeta profesional 17254-357353

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SECRETARIA DE SALUD
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, febrero 10 de 2026

Señores:
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION:

ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR CARNICOS

Relaciono el personal asistente, año en curso, según actividad.

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
021001	CLAY EDILSON CHARRY OLMOS	82.395.014

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

Se asignaron: fechas de cada módulo hasta **completar 10 horas año calendario 2026,**

No. de secciones	H. Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
(3)	(9)	(1)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Legislación aplicable	X		
Almacenamiento, expendio y transporte.		X	
Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.			X

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Sección I: Legislación aplicable.

1.1 Disposiciones generales

1.2 Definiciones generales

1.3 Decreto 1500, resolución 240, resolución 242, resolución 562 de 2016

Sección II: Almacenamiento, expendio y transporte.

2.1 Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles

2.2 Requisitos específicos de los expendios

2.3 Transporte de carne y productos cárnicos comestibles

2.4 Requisitos de los utensilios

2.5 Requisitos de los productos

2.6 Requisitos de los manipuladores

2.7 Inscripción de establecimientos ante la Autorización sanitaria de transporte

Sección III: Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

3.1 Inspección, vigilancia y control y régimen sancionatorio

3.2 Revisión y actualización

3.3 Anexos

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO AL DECRETO 1500, RESOLUCION 2674 DE 2013 Y MINISTERIO DE SALUD RESOLUCION 240 DE 2013 ART 132, RESOLUCION 242 DE 2013, RESOLUCION 562 DE 2016, CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE, ENTIDAD O MANIPULADOR CARNICO

Ing.Oscar Iván Barraza
Ing de Alimentos -Auditor Haccp-BPM
Tarjeta profesional 17254-367353

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: CLAY EDILSON CHARRY OLMOS
EDAD 46 AÑOS **FECHA 09 /02/2026**
CEDULA: 82395014

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-3 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Blanda
Color: Café
Restos alimenticios ++
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga

MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

10 feb/26

Clay Edison Chamy Amos

cc 82395014

Estado general: bueno

laboratorio: normal

Examen medico: bien

Puede manejar alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

LUCY
PIZA GONZALEZ
Identificación.
30.972.322

VENCE Día: 10 Mes: FEB Año: 2026

COD: 021004

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

MANIPULACIÓN
PRODUCTOS CARNICOS

NORMATIVIDAD VIGENTE:
SEGUN RES. 2674 DE 2013
CIR. GOB. 158/17 SALUD PUBLICA
RESOLUCION 240 DE 2013 ART. 132

Ing.Oscar Iván Barraza
Ing de Alimentos -Auditor Haccp -BPM
Tarjeta profesional 17254-367353

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos **POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO**

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SECRETARIA DE SALUD
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, febrero 10 de 2026

Señores:
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION:

ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR CARNICOS

Relaciono el personal asistente, año en curso, según actividad.

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
021004	LUCY PIZA GONZALEZ	30.972.322

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

Se asignaron: fechas de cada módulo hasta **completar 10 horas año calendario 2026,**

No. de secciones	H. Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
(3)	(9)	(1)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Legislación aplicable	X		
Almacenamiento, expendio y transporte.		X	
Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.			X

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Sección I: Legislación aplicable.

1.1 Disposiciones generales

1.2 Definiciones generales

1.3 Decreto 1500, resolución 240, resolución 242, resolución 562 de 2016

Sección II: Almacenamiento, expendio y transporte.

2.1 Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles

2.2 Requisitos específicos de los expendios

2.3 Transporte de carne y productos cárnicos comestibles

2.4 Requisitos de los utensilios

2.5 Requisitos de los productos

2.6 Requisitos de los manipuladores

2.7 Inscripción de establecimientos ante la Autorización sanitaria de transporte

Sección III: Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.

SERVICIOS INTEGRALES
EN SALUD PUBLICA S.A.S

3.1 Inspección, vigilancia y control y régimen sancionatorio

3.2 Revisión y actualización

3.3 Anexos

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO AL DECRETO 1500, RESOLUCION 2674 DE 2013 Y MINISTERIO DE SALUD RESOLUCION 240 DE 2013 ART 132, RESOLUCION 242 DE 2013, RESOLUCION 562 DE 2016, CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE, ENTIDAD O MANIPULADOR CARNICO

Ing.Oscar Iván Barraza
Ing de Alimentos -Auditor Haccp-BPM
Tarjeta profesional 17254-367353

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: LUCY PIZA GONZALEZ
EDAD 46 AÑOS
CEDULA: 30972322

FECHA 09 /02/2026

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-3 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Dura
Color: Café
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga

MAGALY SANABRIA REIÑA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

10 feb/26

Lucy Poza González

cc 30972322

Estado general: bueno

Laboratorio: normal

Examen medico: bien

Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

Gobernación de Cundinamarca	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-080
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Versión: 03
		Fecha de Aprobación: 7 oct 2024

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

CIUDAD: SILVANIA FECHA: 10 / m8 /año26 ACTA N°: 25743 1010-26.

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA- ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: clay Edison charry

*CÉDULA / NIT: 82395014 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2574382395014

*NOMBRE COMERCIAL: Pizza Mozzarella

*DIRECCIÓN: cll 9 # 6-54 MATRICULA MERCANTIL: —

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: SILVANIA

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

Otro [ ] Cuál: Kennedy

TELÉFONOS: 3105679909 FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: —

NOMBRE DEL PROPIETARIO: clay Edison charry

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 82395014

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: clay Edison charry

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 82395014

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: cll 9 # 6-54

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: SILVANIA

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: lunes a lunes *NÚMERO DE TRABAJADORES:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO: Especifique:

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4 , 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	1	0	— 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

Powered by CamScanner

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 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; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	3	1,5	0	C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 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 Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3. Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.)*	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	3	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 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 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.)*	6	3	0	C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 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, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2,5	0	C
4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5	1,25	0	C

Powered by CamScanner

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 OBSERVA FALTA USO REGISTROS. C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4	2	0	SE OBSERVA FALTA PLAN DE AGUA POTABLE 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 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	8	4	0	C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)*	9	4,5	0	NA C
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 5.)*	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	**Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)*	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
95 %	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	89

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Powered by CamScanner

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:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes de Febrero del año 2026 en la Ciudad de Silvania.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ	NOMBRE:
CÉDULA: 11.375.954	CÉDULA:
CARGO: TECNICO SANEAMIENTO AMBIENTAL	CARGO:
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGÁ	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Jorge E. Chaves O.	FIRMA:
NOMBRE: Jorge Edilson Chaves Olmos	NOMBRE:
CÉDULA: 82395014	CÉDULA:
CARGO: Gerente	CARGO:

Powered by CamScanner

Gobernación de Cundinamarca	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-085
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 03
		Fecha de Aprobación: 7 oct 2024

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

CIUDAD: SILVANIA | FECHA: 10 2 26 | ACTA N°: 25743 0098-26

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

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Nelson Fabian Hernandez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1069729827

*PLACA DEL VEHÍCULO: JLL 314 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: JLL 314

TELÉFONOS: 3227387811

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 2 Este # 5B-35 Pekin

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasuga

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

*MARCA: Hino | *MODELO: 2020 | *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Frios de Res y Abarrotes

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes a Lunes 24 hs | *NUMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE	—		
		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	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
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			18	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 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	CRÍTICO
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

Powered by CamScanner

3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	CRITICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 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	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	CRITICO
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	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100 %	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	01
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	01

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

visto x foto

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes de febrero del año 2026 en la Ciudad de Sutatausa.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ	NOMBRE:
CÉDULA: 11,375,954	CÉDULA:
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: SEC. Salud De Cundinamarca/ ESE Hospital San Rafael de Fusagasuga	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Cley Edilson Arango Olmos	NOMBRE:
CÉDULA: 82358014	CÉDULA:
CARGO: Gerente	CARGO:

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

JOSE GREGORIO BARRETO YAGUARE

Identificación.
6.516.415

VENCE: Día: 10 **Mes:** FEB **2027**

COD. 021006

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.

GERENTE

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA
GOBERNACION DE CUNDINAMARCA
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, febrero 10 de 2026

Señor
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION
ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

(normatividad vigente resolución 2674/2013)
Relaciono el personal asistente, año en curso:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
021006	JOSE GREGORIO BARRETO YAGUARE	6.516.415

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo en el transcurso del año, hasta **completar 10 horas año calendario 2026,** según actividad del establecimiento o manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
(4)	(8)	(2)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3	MODULO 4
CONCEPTOS BASICOS DE ALIMENTOS Y PERFIL DEL MANIPULADOR.	X			
VIAS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS.		X		
REGLAS HIGIENICAS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS.			X	
ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACION Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS,				X

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Teniendo en cuenta el artículo 12 de la resolución 2674 de 2013, nuestra empresa **SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S,** cumple con el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. Dicho plan comprende las 10 horas anuales y serán reforzadas con información escrita adicional y digital.
Contamos con personal profesional idóneo con formación y experiencia específica en el área de higiene de los alimentos, Buenas prácticas de manufactura (BPM), HACCP.

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART. 12 CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE

Ing. Ana Elena Carreño

Auditor interno HACCP Y BPM

Tarjeta profesional 3416

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

invima — Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ — Secretaría de Salud

CIUDAD: Fusagasuga. FECHA: 27 03 2026 ACTA N°: 2001071.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: GRAN SUPERFICIE: [ ]

GRAN SUPERFICIE CON PREPARACION DE ALIMENTOS: [X]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: S. S. M. T.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Gisella carolina Gil Linares

*CÉDULA / NIT: 1069727373-3 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25210106727373.

*NOMBRE COMERCIAL: Maximercado 3

*DIRECCIÓN: cll 6 # 7-12. MATRICULA MERCANTIL: 03891905

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Fusagasuga

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

Otro [ ] Cuál: Centro.

TELÉFONOS: 3144373836 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: Carolina.gil@maximayorista.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Gisella Carolina Gil Linares

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [Y] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1069727373

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Gisella Carolina Gil Linares

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1069727373

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: cll 6 # 7-12.

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Fusagasuga

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8am-8pm 7D *NÚMERO DE TRABAJADORES: 20.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	27 06 2025 día / mes /año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	76,5 %
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	Y	SOLICITUD DEL INTERESADO		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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**1.1. Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8.)*	(2)	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	(1)	1	se evidencian paredes lisas no porosas en área de entrega, preparación panadería, paredes área almacenamiento, se evidencia piso y pared con desnivel sin protección, en área de pollo se evidencia pared con desnivel sin protección, en área de productos de panadería preparación se no se evidencia unión redondeada pared. C piso. C

Powered by CamScanner

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

ALCALDÍA DE FUSAGASUGA
Secretaría de Salud

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013. Artículo 7 Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33 Numeral 4.)	2	1	2	Se evidencian techos en material tipo de fácil limpieza, sin embargo área de expendio presenta humedad, se evidencia ventilación sin protección. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013. Artículo 6 Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 32. Numeral 9 y 11.)	3	1,5	3	Se evidencia batería sanitaria dotada, no se evidencia lavamanos de accionamiento no manual en área de panadería, sin embargo no se evidencia aviso alusivo practicas higiénicas y en área de expendio de carnicería no se evidencia sistema secado manos. C
1.5	**Distribución y áreas** (Resolución 2674 de 2013. Art. 6 Numeral 2.2, 2.3, 2.4, 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7,5%	La calificación del bloque corresponde al 11% 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.)	3	1,5	0	Se evidencian equipos en aparente estado funcional, se evidencian soportes de estufa y mesa de trabajo área de alimentos y preparación de pollo con superficies corrosivas, se evidencia cambio área de preparación panadería con superficie no sanitaria madera. C
2.2	**Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3	1,5	0	C
2.3	**Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numerales 3 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8,5%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	5	2,5	0	Se evidencia personal sin signos aparentes de enfermedad, no se evidencia medidas preventivas y correctivas en caso de portar enfermedad susceptible a transmitir por el alimento. C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	No se evidencian (2) certificados medicos de aptitud. C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	6	3	0	C

Powered by CamScanner

invima	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES	ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ Secretaría de Salud

3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3	1,5	0	No se evidencia programa de capacitación. (metodología, idoneidad. capacitadores, soportes de ejecución).	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			85%	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta	
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	4	2	0		C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	8		0		C
4.3	**Control de Proceso.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	3	1,5	0	Se evidencia soporte de producto elaborado el dia, NO se soporta bajas y acciones correctivas	C
4.4.	**Operaciones de envasado y embalaje** *(Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)*	3	1,5	0		C
5	**Procedencia y requisitos legales.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)*	4	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20%	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)*	4	2	0	Se evidencia. soporte mantenimiento tanque agua ejecutado 5/Sep/2025. Verificación calidad agua ejecutado en. area preparación de pollo asado, y panadería.	C
5.2	**Residuos liquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	2	1	0		C

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

invima

ALCALDÍA DE FUSAGASUGA
Secretaría de Salud

5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)*	2	1	0		C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	7		0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	4	2	0	Se evidencian soportes fichas técnicas de insumos y procedimientos de limpieza y desinfección, no se evidencian palos de utensilios en material no poroso	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	3	1,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20%	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	

6	**ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
6.1	**Condiciones generales de almacenamiento.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	5	2,5	0	Se evidencia bodega de almacenamiento. Sin embargo la capacidad no es suficiente para tener espacio pared - producto para. Verificación de limpieza y desinfección, en área de preparación de productos de panadería no se evidencia organización de materia prima según naturaleza y separación de identificación de alergenos C
6.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)*	10	5	0	C
6.3	**Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)*	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17,5%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
82,5%		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	/

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ
Secretaría de Salud

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si (No) Cuál: / / /

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

x Ninguna.

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 27 del mes de 03 del año 2026 en la Ciudad de Fqga.

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:	Alejandra M.	FIRMA:	
NOMBRE:	Alejandra M.	NOMBRE:	
CÉDULA:	1069744761	CÉDULA:	
CARGO:	Ing Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.M.F.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	x Nadia Forero	FIRMA:	
NOMBRE:	x Nadia Carolina Forero Báez	NOMBRE:	
CÉDULA:	x 1069.721383	CÉDULA:	
CARGO:	x Aljmén.	CARGO:	

Powered by CamScanner

Invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-085
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 02 Fecha de Aprobación: Julio 4/23

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

CIUDAD: CHOCONTÁ | FECHA: 06/06/2026 | ACTA N°: 9514001130-24

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA / ESE HOSPITAL CENTRO ORIENTE ALMEIDAS

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: DISTRILOGUA S.A.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ | Número de documento: 900012972

*PLACA DEL VEHÍCULO: WN4267 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: WN4267

TELÉFONOS: 3213047496

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: facturacion.distrilogua@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: OFICINA FINCA SAN LORENZO

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: CHOCONTA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☐ Camión ☒ Moto ☐ Otro ☐ Cuál: FURGON

*MARCA: CHEVROLET | *MODELO: 2016 | *COLOR:

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: VIVERES, GRANO, HUEVOS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☒ NO ☐

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24/7 | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	10/06/25	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO: | Especifique:

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
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	El Diseño del Vehiculo es higienico en el momento de la Inspección. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 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	Utensilios Aptos, para la Fecha de Verificación.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	13	6.5	0	Aparentemente en buen Estado	C

3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4	2	0	Aporta Soporte Medico "Apto" para manipular Alimentos.	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	Dotacion Color Claro Completa.	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0	Aporta Certificado BPM Persona Solicitud.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

4	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	15	7.5	0	Aporta Evidencias de Limpieza Desinfeccion del Vehiculo	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	CRÍTICO
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	Las Neveras para la conservacion del producto Son Aptas.	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	En el momento de la Inspeccion cumplen. Las Condiciones Fecha Fecha Caducidad, lote Numero	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	FAVORABLE	X	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. 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:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 06 del mes de JUNIO del año 2026 en la Ciudad de Armenia.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HELIAS SUAREZ MENDOZA	NOMBRE:
CÉDULA: 79.181.532	CÉDULA:
CARGO: TEC. SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL CENTRO ORIENTE ALMEIDAS	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Camila Franco Parra	FIRMA:
NOMBRE: Camila Franco Parra	NOMBRE:
CÉDULA: 1000 722 198	CÉDULA:
CARGO: Manipuladora Alimentos	CARGO:

CAROLINA CASTRO
INGENIERA AGROINDUSTRIAL
Matricula Profesional 70261232962
DSP-SDVSP-AL-CMA-13407-23

Hace constar que:

LAURA CAMILA FRANCO PARRA

Con Cédula de ciudadanía N. 1000722198

Cursó y aprobó la acción de formación en

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Con una duración de diez (10) horas.

Expedido en Fusagasugá, a los 25 días del mes de febrero de 2026
Valido por un (1) año a partir de la fecha.
Cód. de Verificación: HM-0250226

CAROLINA CASTRO

INGENIERA AGROINDUSTRIAL

Matricula Profesional 70261232962

DSP-SDVSP-AL-CMA-13407-23

MEDIANTE EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN EN CAPACITACIÓN EN BPM DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, TÍTULO 2, CAPÍTULO 3 ARTÍCULO 12 Y 13,

SE CERTIFICA QUE:

LAURA CAMILA FRANCO PARRA

CC. 1000722198

Cursó y aprobó el 25 de Febrero de 2026, satisfactoriamente los temas del plan de capacitación para manipulación de alimentos, por lo tanto, tiene formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y protección de alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente Resolución 2674 de 2013.

METODOLOGIA

Ilustrar y dar a conocer mediante charla a todos aquellos que intervienen en la prestación de servicios dedicados a la preparación, comercialización, almacenamiento, distribución y transporte de alimentos el contenido del plan de capacitación, según la directriz de la resolución y lograr:

*El conocimiento de la legislación colombiana que permita a estos operarios realizar actividades de responsabilidad frente a su trabajo.
*Proteger la salud pública siguiendo las correctas prácticas.
*Sensibilizar al personal respecto a los peligros alimentarios que pueden causar y sus consecuencias.
*Fomentar hábitos y actitudes correctas durante el trabajo y eliminar acciones incorrectas o peligrosas que conlleve un riesgo en la seguridad del alimento.
*Qué los operarios demuestren a través del desempeño y la condición sanitaria del establecimiento o área de trabajo la efectividad del impacto de la capacitación impartida.
*Exponer los temas con ayudas audios-visuales (diapositivas y videos) en carácter de charlas magistrales. (Entrega de folleto resumen de cada tema expuesto).

DURACIÓN

Este plan de capacitación tiene una duración de 10 horas anuales sobre asuntos específicos de que trata la resolución 2674 de 2013.

carolcastroemprende@gmail.com/3012966672
Fusagasugá-Cundinamarca

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

1. Módulo I: Conceptos Básicos de Alimentos y perfil del Manipulador.

1.1 Legislación Alimentaria
1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario
1.3 Perfil del manipulador de alimentos
1.4 Práctica insitu 30 min según actividad o tecnología
1.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

2. Módulo II: Vías de Contaminación de alimentos

2.1 Tipos de contaminación
2.2 Peligros químicos, físicos y biológicos
2.3 Enfermedades transmitidas por alimentos
2.4 Higiene Alimentaria (BPM)
2.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo II

3. Módulo III: Reglas Higiénicas para la manipulación de alimentos

3.1 Microorganismos
3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos
3.3 Higiene personal y conductual
3.4 Plan básico de Saneamiento
3.5 5 Claves de inocuidad según la ONU
3.6 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo III

4. Módulo IV: Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Alimentos

4.1 Compra y recepción de materias primas
4.2 Almacenamiento de alimentos
4.3 Método de conservación de alimentos
4.4 Empaque y Rotulado
4.5 Transporte y comercialización de alimentos
4.6 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo IV

CAPACITADOR,

YURY CAROLINA CASTRO ROA
cc. 35254329

carolcastroemprende@gmail.com/3012966672
Fusagasugá-Cundinamarca

T.V.O. Salud Ocupacional IPS

TVO SALUD OCUPACIONAL IPS SAS NIT. 901367836-4
Calle 18A No.11A - 45 Balmoral
Fusagasugá, Cundicamarca - Colombia
Cel. 3186903101 - E-mail. Sandyva09@yahoo.com

DATOS PERSONALES

Municipio:	Fusagasugá Cundinamarca	Fecha:	24/02/2026
Nombres y Apellidos:	LAURA CAMILA FRANCO PARRA	CC:	1000722198
F.Nacimiento: 02/06/2000	Edad: 25 Años	Genero:	FEMENINO

RESULTADOS DE LABORATORIO

MICROBIOLOGIA
EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS:
NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA EXAMINADA

FROTIS DE GARGANTA

REACCION LEUCOCITARIA	ESCASA
CELULAS EPITELIALES	0-2 X CAMPO
BACILOS GRAM POSITIVOS	+

PARASITOLOGIA
COPROLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO
EXAMEN FISICO	
COLOR:	CAFÉ VERDOSA
ASPECTO:	BLANDA
EXAMEN MICROSCOPICO	
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
RESTOS VEGETALES	+
ALMIDONES	+
PARASITOS:	NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES EN ESTA MUESTRA

SANDRA BIBIANA CANTOR DIAZ
Reg.Medico: 39625356
Bacteriologa

T.V.O. Salud Ocupacional

TVO SALUD OCUPACIONAL NIT. 901367836-4
Calle 18A No.11A - 45 Balmoral
Fusagasugá, Cundicamarca - Colombia
Cel. 3186903101 - E-mail. Sandyva09@yahoo.com

CERTIFICADO MANIPULACION DE ALIMENTOS

FECHA: FEBRERO 25 DE 2026

NOMBRE: LAURA CAMILA FRANCO PARRA.

Certifico que revisando los exámenes realizados al (la) paciente arriba en mención Frotis de Garganta, KOH uñas, Coprológico, no presenta ninguna enfermedad infecto contagiosa ni Parasitaria, que le impida manipular alimentos.

Apto para manipular alimentos.

Dra. Sandra Vargas A.
Medico Especialista en Seguridad y Salud en Trabajo

SANDRA E. VARGAS A.
MEDICO GENERAL
RM. 0698-03