tavima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR 065
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 02 Fecha de Aprobación: Julio 4 /22

"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@cundinamarca.gov.co"

CIUDAD: Chocontá FECHA: 31/08/2024 ACTA N°: 2583/900193374

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Hospital Alfredo Chocontá

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Lácteos Villa Ana SenC

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 900019337-4

*PLACA DEL VEHÍCULO: WHO764 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: WHO764

TELÉFONOS: 3103747785

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: No registra

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Vereda Rio Frio Occidental

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Tabio

*CLASE DEL VEHICULO: Camioneta ☐ Camión ☒ Bus ☐ Otro ☐ Cuál: Furgon

*MARCA: Chevrolet *MODELO: 2015 *COLOR: Blanco Gabriel

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Lacteos y derivados

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☒ NO ☐

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 24/7 *NUMERO DE TRABAJADORES: 2.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		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 (A/R)	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. 385, 387,388,389 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 20, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4)*	12	6	0	El diseño sanitario es apto para el transporte	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. 388 y 389. Resolución 3585 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 20, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	12	6	0	Los utensilios son higienicos sanitarios, aptos para transporte.	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 se encuentra en buen estado de salud	C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	2	0	Presenta certificado medico.	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	8,5	0	Presenta dotacion	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 19 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0	Presenta capacitacion Rharas	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26	La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 28, Núm. 4 y 5.)*	15	7,5	0	Presenta certificacion	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 10% 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. 69, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 36, Parágrafo 1 y 2.)*	20		0	Acta para transporte	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 3108 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)*	5	2,5	0	Acta para consumo	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	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	
100%	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 cumpliendo 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:

Ø

Por parte del establecimiento:

N

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 30 del mes de agosto del año 2024 en la Ciudad de Chocontá

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:	SOAE / FEDES 2 VIGENCIA 2024	NOMBRE:	N
CÉDULA:	7176532	CÉDULA:	
CARGO:	TECNICO Elias Suarez Mendieta Téc. Saneamiento Ambiental y Control	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	E.S.E. CRECER 19 - 3	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:		NOMBRE:	N
CÉDULA:		CÉDULA:	
CARGO:		CARGO:	

ASESORIAS Y SERVICIOS SANITARIOS Y AMBIENTALES DE COLOMBIA
Nit: 830.138.799-5
RESOLUCIÓN 2674 / 2013

CERTIFICADO PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BPM

16/09/2025
F. VENCIMIENTO

Nº 1080

El señor(a) Omar Andres Sanchez
Identificado con No. de Documento: 80.160.715

Asistio al programa de capacitación en educación sanitaria y hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos/ Con una intensidad de 12 horas según cronograma establecido.

FIRMA CAPACITADOR

FIRMA MANIPULADOR

PROGRAMA Y CRONOGRAMA CAPACITACION BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA ASACO S.A.S

Capacitación buena prácticas de manufactura, educación sanitaria y hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos en áreas de preparación de alimentos, alimentos empacados, alimentos procesados. (duración 12 horas)

Nombre de la empresa o persona natural: **OMAR ANDRES SANCHEZ ORJUELA**

N° de personas: **01**

Metodología: videos referentes a las temáticas, presentaciones del tema en diapositivas, charlas, formulación de Preguntas, formulación y solución de casos hipotéticos, evaluación, cartillas.

Fecha inicio capacitación: **12 DE SEPTIEMBRE DEL 2024**

Programa Temáticas Capacitación BPM				Cantidad Horas:
Legislación • Ley 9 de 1979 (código sanitario), titulo V de alimentos. • Decreto 60 de 2002 promueve aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control critico • NTC 521-1 rotulación en industrias alimentarias. • Decreto 977 de 1998 calidad de los productos con miras a defender el interés de los consumidores y de los productores de materias primas • Decreto 1843 de 1991 del objeto del control y vigilancia epidemiológica. • Decreto 475 de 1998 agua potable para consumo humano • Decreto 1601 de 1984 referente en cuanto a Sanidad Portuaria y Vigilancia Epidemiológica en naves y vehículos terrestres • Decreto 1686 de 2012 referente manipuladores de bebidas alcohólicas. • Resolución 604 de 1993 articulo 9 referente manipuladores de alimentos en vía pública. • Decreto 4444 de 2005, Ministerio de la Protección Social, reglamenta el permiso sanitario para productos de pequeños empresarios. • Resolución 2674 de 2013, Ministerio de Salud y Protección Social, reglamenta los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo de la salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.	capacitación 1 Fecha 12	09	24	3 Horas
Alimentos • Definición • Conceptos generales • Características Nutricionales (Nutriente – clasificación) • Características Organolépticas • Clasificación • Vida útil (Perecederos – No perecederos) • Función (Energéticos, Reguladores, Formadores) • Transformación (Naturales, Procesados)	Capacitación 2 Fecha 12	09	24	2 Horas
Personal Manipulador • Estado de salud	Capacitación 2 Fecha			1 Hora

• Capacitación • Definición • Dotación (Implementos) • Normas que deben cumplir los manipuladores • Cuidados que deben tener los manipuladores	12	09	24	
Contaminación • Definición • Tipos de contaminación • Contaminación Física • Contaminación Biológica • Contaminación Microbiológica • Contaminación Cruzada • Contaminación Química • Microbiología • Concepto	Capacitación 3 Fecha 13	09	24	2 Horas
• Clasificación • Necesidades de los microorganismos • Microorganismos que causan daños en los alimentos • Microorganismos patógenos • Intoxicaciones alimentarias **Almacenamiento y transporte** • Concepto • Normas • Clasificación • Herramientas	Capacitación 4 Fecha 13	09	24	2Hora
Plan de saneamiento **Programa de limpieza y desinfección** • Limpieza (Definición, Conceptos, elementos detergentes) • Desinfección (Definición conceptos, clases, formas) • Diferencias, importancia. **Programa de control de plagas** • Plaga (Definición) • Clases de plagas • Formas para evitar la llegada de plaga • Manejo de plagas • Cuadro de control y frecuencia • Cuidados **Programa de control de residuos** • Definición • Clasificación • Manejo • Cuidados y precauciones	Capacitación 5 Fecha 13	09	24	2 Horas

Firma capacitador

Certificado asistencia a capacitación			
Nombre y apellido	cedula	móvil	Firma
X			
X			

ASESORIAS Y SERVICIOS SANITARIOS Y AMBIENTALES DE COLOMBIA

Firma capacitador

ASESORIAS Y SERVICIOS SANITARIOS Y AMBIENTALES DE COLOMBIA