Alcaldía de SOACHA — Secretaría de Salud

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

CÓDIGO:	SL-FR-014	
VERSIÓN:	1	
FECHA DE APROBACIÓN		
DD	MM	AA
7	10	2022

NÚMERO DE ACTA: MU14129

CIUDAD: SOACHA — FECHA: 7/06/2025

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE SOACHA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Distribuidora Premium Los Rosales S.A.S

CÉDULA / NIT: 901842068-1 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25-754-9018420681

*NOMBRE COMERCIAL: Distribuidora Premium Los Rosales S.A.S

*DIRECCIÓN: Dg 34 17 D 08 — MATRÍCULA MERCANTIL: 03834252

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA — *MUNICIPIO: SOACHA

Barrio [X] Vereda [/] Comuna [3] Localidad [/] Sector [/] Corregimiento [/] Caserío [/] UPZ [/]

Otro [/] Cuál: Prado de los Rosales

TELÉFONOS: 3214368091 — FAX: Sin dato

CORREO ELECTRÓNICO: losrosalespremium@gmail.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Distribuidora Premium Los Rosales S.A.S

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [/] C.E. [/] NIT [X] Número de documento: 901842068-1

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Paula Tatiana Jimenez Alfaro

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [/] NIT [/] *Número de documento: 1013675736

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Dg 34 17 D 08

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA — *MUNICIPIO: SOACHA

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8:00 AM - 9:00 PM D-D — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [X]

Otras especies: Productos cárnicos comestibles (visceras)

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [X] NO [/]

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	1/08/2024	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	92 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	/		
		PENDIENTE	/		
		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	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Ley 9/1979. Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010. Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013. Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013. Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)*	X 2	1	0	—
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Decreto 1500/2007. Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010. Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013. Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013. Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)*	X 2	1	0	— C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Decreto 1500/2007. Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010. Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013. Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013. Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)*	X 2	1	0	— C

Scanned with CamScanner

Alcaldía de SOACHA Secretaría de Salud	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	CÓDIGO: SL-FR-014
		VERSIÓN: 1
		FECHA DE APROBACIÓN
		DD: 7 / MM: 10 / AA: 2022

NÚMERO DE ACTA: NU14127

1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	X 1,5	0	Se evidencia en el momento de la visita no cuenta con sistema de secado de manos	C
1.5	**Programa de Mantenimiento de Instalaciones.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	X 0,5	0	Se evidencia programa sin llevar registros	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	X 2,5	0	Se evidencia utensilios de aseo de material no higiénico sanitario, de madera	C
2.2	**Condiciones de los equipos de conservación.** (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7. Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	X 6	3	0	—	C
2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	X 0,5	0	Se evidencia programa sin llevar registros	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2 Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15, Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2 Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1, Artículo 14; Artículo 15: Numeral 16, Artículo 55: Numeral 21.2.)	X 6	3	0	—	C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1, Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	X 2	1	0	Se evidencia 3 (tres) reconocimientos médicos vigentes del 24/10/2024	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013: Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	X 6	3	0	—	C
3.4	**Dotación personal.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	X 5	2,5	0	—	C
3.5	**Educación y Capacitación.** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	X 3	1,5	0	Se evidencia 3 (tres) certificados de manipulador de alimentos del 24/10/2024	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	

Scanned with CamScanner

Alcaldía de SOACHA Secretaría de Salud	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	CÓDIGO: SL-FR-014
		VERSIÓN: 1
		FECHA DE APROBACIÓN: DD 7 / MM 10 / AA 2022

NÚMERO DE ACTA: AV14927

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción de materia prima.** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007. Artículo 31. Numeral 4.2.2. Artículo 36. Numeral 1. 3. Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010. Artículo 66 Numeral 3. Artículo 67. Numerales 28. 29. Resolución 240/2013. Artículo 129. Numeral 3. Artículo 130. Numerales 28. 29. Resolución 242/2013. Artículo 54. Numeral 4. Artículo 55. Numerales 28. 29)	6	X 3	0	Se evidencia que le hace falta un concepto sanitario de un vehiculo que le transporta producto C
4.2	**Trazabilidad** (Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numerales 1.2.2. Artículo 36. Numeral 5. Resolución 242/2013. Artículo 22. Numeral 3.3. Artículo 55. Numeral 32.)	X 3	1,5	0	— // — C
4.3	**Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14. Numeral 1. 2. 3. Artículo 42. Numeral 1. 5. 6. 7. 8. 9. Resolución 5109 de 2005 Resoluciones 683. 4142. 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010. Artículo 67 Numeral. 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 32. Resolución 242 /2013 Artículo 55. numeral 31)	X 3	1,5	0	— // — C
4.4	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979. Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8. Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17. Numeral 3.3.2.2. Literal b. Numeral 3.3.2.3. Literal a. Artículo 66 Numeral. 2.1. 2.2. 6. Artículo 67 Numeral. 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral. 2. 4. Artículo 130. Numeral 27. Resolución 242/2013. Artículo 22 Numeral 2.2. 3.1. Artículo 54 Numerales 3. 5. Artículo 55. Numerales. 27. 32)	X 7		0	Res 1.8°C Cerdo 2.1°C Pollo 1.3°C Se toma registro de temperatura con termometro propio del establecimiento C
4.5	**Condiciones de almacenamiento.** (Resolución 3009/2010. Artículo 17. Numeral 3.3.2.2. Literal a. c. f. e. Numeral 3.3.2.3. Literal) Artículo 67. Numeral. 31. 32 Resolución 240/ 2013 Artículo 129. Numerales 1. 7. Artículo 130. Numeral 30. 31. Resolución 242/2013. Artículo 22. Numeral 2.3. Artículo 54. Numeral 2. Artículo 55. Numeral 30. 32. 35)	X 5	2,5	0	— / — C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numerales 1.1.11.1. 1.1.11.2. 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Numeral 2. Resolución 2115/2007. Artículo 9. Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 3. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 3. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 31)	X 6	3	0	Se evidencia agua en cantidad y presión suficiente. Certificado lavado de tanque del 8/02/2025 PH 6.9 Cloro 0.9 ppm C
5.2	**Residuos líquidos.** (Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010. Artículo 67 Numeral 20. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 20. Resolución 242/2013. Artículo 22. Numeral 2.4. Artículo 55. Numeral 20. 32)	X 3	1,5	0	— // — C
5.3	**Residuos sólidos.** (Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010. Artículo 67 Numeral 20. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 20. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 20)	X 5	2,5	0	— / — C
5.4	**Control integral de plagas.** (Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numeral 1.1.8.)	X 6	3	0	No se evidencia plagas C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 12. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 12. Resolución 242/2013. Artículo 55 Numerales 12. 38)	X 6	3	0	— // — C

Scanned with CamScanner

Alcaldía de SOACHA Secretaría de Salud	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	CÓDIGO: SL-FR-014
		VERSIÓN: 1
		FECHA DE APROBACIÓN: DD 7 / MM 10 / AA 2022

NÚMERO DE ACTA: MU 14127

5.6	**Soportes documentales.** *(Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)*	2	X 1	0	Se evidencia plan de saneamiento, registros hasta el 30/05/2025	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			27	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta	
6	**ACTIVIDADES SECUNDARIAS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
6.1	**Condiciones del área de desposte o sección de desprese.** *(Decreto 1500 de 2007. Artículo 8. Parágrafo 1. Resolución 240 de 2013. Artículo 130. Numerales 1 y 2. Resolución 3753 de 2013. Nota Instructiva Anexo. Resolución 242/2013. Artículo 22. Artículo 55. Numeral 32)*	4 y	2	0	Se evidencia que no despresta ni desposta	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
91%	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	/	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	/	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	Ninguna
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N/A

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 | NX | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Autorización Sanitaria del 22/07/2024 N. 490. Se pega sticker de semaforización.

Por parte del establecimiento:

Entendí todo.

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 7 del mes de junio del año 2025 en la Ciudad de Soacha.

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: Mateo Joya Rodriguez	NOMBRE:
CÉDULA: 1010234623	CÉDULA:
CARGO: Medico Veterinario Ct. 0904-2025	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD DE SOACHA	INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD DE SOACHA
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Paula Catalina Jimenez Alfaro	NOMBRE:
CÉDULA: 1013695936.	CÉDULA:
CARGO: Administradora.	CARGO:

Scanned with CamScanner

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

CÓDIGO:	SL-FR-037	
VERSIÓN:	1	
FECHA APROBACIÓN		
DD	MM	AA
07	10	2022

CIUDAD: SOACHA FECHA: 07/06/2025 ACTA N°: MV57011

TIPO DE ESTABLECIMENTO: TRANSPORTADORES DE PRODUCTOS CARNICOS Y DERIVADOS CARNICOS

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD SOACHA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

NOMBRE DEL PROPIETARIO: JIMENEZ ALFARO PAULA TATIANA

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 1013675736

TELÉFONO 1: TELEFONO 2: 3214368091

CORREO ELECTRÓNICO: LOSROSALESPREMIUM@GMAIL.COM

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI LOSROSALESPREMIUM@GMAIL.COM

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: DG 39 17D 08

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: SOACHA

SECTOR: COMUNA 3 BARRIO: PRADO DE LOS ROSALES

NOMBRE DEL CONDUCTOR: JIMENEZ ALFARO PAULA TATIANA

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 1013675736

PLACA: **NUX218** NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 257541013675736

CLASE VEHÍCULO: Furgón MARCA: FOTON

MODELO: 2025 COLOR: BLANCO

CAPACIDAD: 1100 PLACA REMOLQUE:

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE: Si

CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): Si

LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS: Si SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: Si

PRODUCTOS QUE TRANSPORTA: Cárnicos

HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN: 3 A.M. A 3 P.M. LUNES A SÁBADO

NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

NUX218

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

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

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR	

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.

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

CÓDIGO:	SL-FR-037	
VERSIÓN:	1	
FECHA APROBACIÓN		
DD	MM	AA
07	10	2022

Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1 REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo. *Resolución 3009/2010, 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.*	11.00	5.50	0.00	C
CALIFICACIÓN EN BLOQUE	11.00			La calificación del bloque corresponde al 11.00 % del total del acta

2 REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de los equipos y utensilios. *Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2*	11.00	6.00	0.00	C
CALIFICACIÓN EN BLOQUE	11.00			La calificación del bloque corresponde al 11.00 % del total del acta

3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud *Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Art. 14. Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1*	11.00	5.50	0.00	C
3.2 Reconocimiento Médico. *Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14. Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1*	4.00	2.00	0.00	SE EVIDENCIA DOS RECONOCIMIENTOS MEDICOS VIGENTES DEL 24/10/2024 C
3.3 Prácticas higiénicas. *Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16*	11.00	5.50	0.00	C
3.4 Educación y Capacitación *Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 57 Numeral 1*	6.00	3.00	0.00	Se evidencia 2 certificados de manipulador de alimentos del 24 de octubre del 2024 C
CALIFICACIÓN EN BLOQUE	32.00			La calificación del bloque corresponde al 32.00 % del total del acta

4 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. *Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3*	11.00	5.50	0.00	En el momento de la visita no cuenta con producto y se evidencia limpieza C
CALIFICACIÓN EN BLOQUE	11.00			La calificación del bloque corresponde al 11.00 % del total del acta

5 REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS

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

CÓDIGO:	SL-FR-037	
VERSIÓN:	1	
FECHA APROBACIÓN		
DD	MM	AA
07	10	2022

5.1 Procedencia Materia Prima *Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242/2013, Art. 56, Numeral 3.1*	11.00	5.50	0.00	En el momento de la visita se observa que no cuentan con producto C
5.2 Condiciones de Transporte *Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6*	11.00	5.50	0.00	C
5.3 Cadena de Frío *Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4*	13.00	6.50		Se evidencia sistema de refrigeración C
CALIFICACIÓN EN BLOQUE	**35.00**			La calificación del bloque corresponde al 35.00 % del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO

100.00

CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
X FAVORABLE	80.00	100.00
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79.99	79.99
DESFAVORABLE	0.00	79.98

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 sobre el producto transportadoen este caso el vahículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS TOMADAS	

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	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se evidencia en el momento de la visita no cuenta con producto para rotular. El vehiculo realiza transporte de producto como carne de res, cerdo, pollo y producto cárnico comestible (visceras) realizando una adecuado proceso de limpieza y desinfección, para evitar una contaminación cruzada
EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del responsable del vehículo:

Entendi todo

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 7 del mes de junio del año 2025 en la Ciudad de SOACHA, CUNDINAMARCA.

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.

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

CÓDIGO:	SL-FR-037	
VERSIÓN:	1	
FECHA APROBACIÓN		
DD	MM	AA
07	10	2022

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:



NOMBRE: MATEO JOYA RODRIGUEZ

CÉDULA: 1010234623

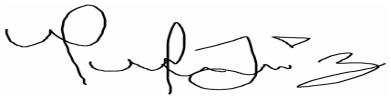
CARGO: MEDICO VETERINARIO

INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD SOACHA

NUX218

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:



NOMBRE: PAULA TATIANA JIMENEZ ALFARO

CÉDULA: 1013675736

CARGO: Administrador(a)

FIRMA:

NOMBRE:

CÉDULA:

CARGO:

El presente documento es el resultado de la evaluación técnica de las condiciones sanitarias del establecimiento y él mismo **NO CONSTITUYE PERMISO O AUTORIZACIÓN** para el funcionamiento del establecimiento de comercio. Tener presente demás requisitos del artículo 87 de la ley 1801

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

CÓDIGO:	SL-FR-037	
VERSIÓN:	1	
FECHA APROBACIÓN		
DD	MM	AA
07	10	2022

NO AUTORIZA TOMA DE EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

NO SE REALIZÓ TOMA DE REGISTRO FOTOGRÁFICO

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número **AS05N005727**

E.S.E.:	Subred Norte	Fecha:	20	08	2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
308164	A5000022885	SAENS-5-25

Razón social: Makro Supermayorista SAS.

Nombre del establecimiento: Tienda Makro Avenida Boyaca Supermayorista

NIT: 900059238 -DV: 5 Sede: Unica

Dirección: AK 72 813 13

Ubicación: No Aplica

Localidad: Engativa UPZ: El Minuto de Dios.

Barrio: El Minuto de Dios Teléfonos 6781616.

Correo electrónico para notificación*: notificaciones@makro.com.co.

Nombre propietario: Makro Supermayorista SAS.

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 900059238-5.

Nombre representante legal: Nicolas Joany Toban Vanegas.

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 98564010

Dirección de notificación: CL 192 19 12

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 01554256.

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Supermercados - Hipermercados - Grandes Superficies.

Tipo de establecimiento: Hipermercado

Número de trabajadores: 93 Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD 08 2024	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	52 %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☒		

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

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

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

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.)Artículo 33, Numeral 8.)	2 X	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 X	0	Agrietamiento en pared de punto de venta junto a ascensor. Borde de piso alrededor de caja de devoluciones con deterioro. Parte inferior de columnas en muelle con deterioro. Desgaste en piso del área de proceso de carnes. Uniones redondeadas entre paredes en área de pocetas con deterioro en terminaciones y tapa de caja de registro faltante C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2 X	1	0	en cuarto de carnestillas // 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 X	1,5	0	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 X	0	Demarcación de piso en bodega con desgaste C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

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

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 X	0	Tubelluras en expendio con deterioro, estibas en Material absorbente en area de expendio con deterioro, Empaques de nevera en Bodega deteriorado en area de rayo y Puerta de Sujetador de congelador Horno Congelador de Delivery con deterioro, estibas en Bodega en Material absorbente y con deterioro **C**
2.2 **Diseño y funcionamiento de equipo 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 X	0	Piso Nuevo entrada a cuva con deterioro Congelados, Unas redondeados Piso Pared en cuva de Congelado con deterioro, Piso con deterioro en entrada de Cuva de Carne refrigerada **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, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	4 X	2	0	**C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	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 X	2,5	0	**C**
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	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.)	6	3 X	0	Se observa: Objetos Personales Sobre Bebidas "Gaseosas" en expendio, Personal en area de Delivery con Maquillaje **C**

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

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

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	~~1,5~~	0	PRESENTA PLAN DE CAPACITACION CONTINUA NO COLOCAN EN PRATICA EN LOS CONCEPTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11,5	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	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~~	EL FORMATO DE INGRESO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, TAL COMO ESTA DISEÑADO NO CONTEMPLA UN ITEM ESPECIFICO PARA LA VERIFICACION ORGANOLEPTICA DE PRODUCTOS DE MEDIO Y BAJO RIESGO. 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.)	~~7~~		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	/ 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

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

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

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 **Procedencia y requisitos legales** (Resolución 2674 de 2013 Art. 31parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	4 X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 21% 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 X	2	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2 X	1	0	C
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 X	1	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	7 X		0	C

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

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

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
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	Nevera de congelados de pescados con alimento de hielo, neveras de pollo y pescado Bajo cerrillas con alimento de suciedad en punto de venta alimento de suciedad mas muebles(s) exhibición de exhibición, y racks; alimento de suciedad cerca a cuarto de limpieza Bajo estructura C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5 ✓	0	listas de chequeo no son acordes a lo evidenciado C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18,5	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	objetos en uso en plataforma. 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	Se observa separación de productos en área de venta con material absorbente cartus. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

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

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número **AS05N 005727**

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializan hallazgos. No se evidencian productos asociados a alertas sanitarias.

Por parte del establecimiento: Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 20 del mes de 08 del año 2025 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Diego Alejandro Rodriguez Lopez / Maria Fernanda Pardo Valderrama	Nombre: [illegible]
Tipo de documento: CC / CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1030600350 / 1032363060	Número de documento: 52925271
Profesión u oficio: Ingeniero de Alimentos / Medico Veterinario	Profesión u oficio: [illegible]
Firma: [signature] María Fernanda Pardo	Firma: [signature]
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre: Luz Adriana Lopez Ibañez	Nombre: Uriel David Muñoz Lobo
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐
Número de documento: 1033715903	Número de documento: 1067401771
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento ambiental	Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☒
Firma: AO2 AVAU	Firma:

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

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

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11E 713860

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE	Fecha: 13	06	2023

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 20115	Número de Inscripción: 76392	Número de carpeta: 20115

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAFE PRINCIPAL DE MANTIO

Dirección donde se realiza la inspección: CL 22 SUR 6A 58

Localidad: SAN CRISTOBAL

UPZ: 32 LOS LIBERTADORES | Barrio: EL SOCORRO

Nombre del propietario del vehículo: JORGE ELIECER CONTRERAS SUAREZ

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 79901642

Correo electrónico para notificación*: JORGECONTRERASSUAREZ@HOTMAIL.COM

Dirección de Notificación: CL 17 SUR 96F 14 | Teléfono: 3105509199

Nombre del propietario del producto: TRANSPORTES BETRAN Y SAS

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 901024992-3

Correo electrónico para notificación*: COORDINADORTRANSPTBV@TRANSPORTESBETRAN.COM

Dirección de Notificación: CL 19 A 32 50 | Teléfono: 3116995216

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Clase de vehículo: CAMIONETA | Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2015 | Marca: CHEVROLET | Placa: WCK 306

Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

Número de trabajadores: 2 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:

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

Tipo de productos que transporta: PAN Y PRODUCTOS DE PANADERIA, GRANOS, CEREALES, HUEVOS, FRUTAS, VERDURAS Y OTRAS HORTALIZAS

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	22 07 2021	Favorable [X] / Favorable con requerimientos [ ] / Desfavorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	100 %

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: [ ] Especifique:

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

Powered by CamScanner

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12 X	6	0	• Unidad de carga con leves golpeduras de pintura en piso C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12 X	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13 X	6,5	0	C
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	2	0	Certificados médico vigente Fecha: 19/03/2015 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 X	6,5	0	C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6 X	3	0	Soporles completos del Plan de capacitación continua y permanente Fecha. 17/03/2025 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15 X	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5.VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20 X		0	Temperatura ambiente 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 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

...ía Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11E 713860

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: la emisión del presente concepto no genera costo. Se socializan hallazgos de la inspección, Decalogo de WC e inspección ambiental. Vehículo sin placa, no se anexa rotulado

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:
Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de 06 del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: [illegible]	Nombre:
Tipo de documento: Cédula	Tipo de documento:
Número de documento: 3297476	Número de documento:
Profesión u oficio: TECNOLOGA SAN	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: [illegible]	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1028661891	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:
Firma:	

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

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número AS06E 709210

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE	Fecha: 25	02M	2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
782093	1300100111	782093

Razón social: COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS.

Nombre del establecimiento: COMERCIALIZADORA FRESMAR 28

NIT: 900481902 -DV. 6 | Sede: FRESMAR 28

Dirección: CL 22 22 12.

Ubicación: NO APLICA

Localidad: MARTIRES. | UPZ: LA SABANA

Barrio: SAMPER MENDOZA | Teléfonos 3118825591

Correo electrónico para notificación* ADMIN-528@FRESMAR.COM

Nombre propietario: COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS.

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 900481902 - 6

Nombre representante legal: RICARDO ALBERTO CANO SALAZAR.

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 1011 3025

Dirección de notificación: CL 22 22 12

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03622751.

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS.

Intervención: DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE PESCADO Y PRODUCTOS DE MAR.

Número de trabajadores: 12 | Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: LUNES A SABADO

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	06 11 2024 (DD MM AAAA)	Favorable ☐ / Favorable con requerimientos ☒ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	68.5 %

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: ☐ Especifique:

		EVALUACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

		EVALUACIÓN
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 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.

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)	X 4	2	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	X 4	2	0	Pared de cuarto de almacenamiento con deterioro de pintura, en área de lockers pared se encuentra con pintura deteriorada. Piso con baldosas fisuradas al ingreso de baño de hombres. C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	X 4	2	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	X 5	2,5	0	Objetos personales fuera de lockers. Poceta en parte externa con desprendimiento de material. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.5	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	X 7	3,5	0	Se evidencian estibas con deterioro - rotas en cuarto frio. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3.5	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X 8	4	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 3	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8	X 4	0	Personal no hace uso adecuado de dotación - tapabocas. C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	X 1,5	0	Presentan soportes del plan de capacitación continua y permanente; sin embargo no implementan conocimientos adquiridos en uso de dotación, dosificación de productos químicos y diligenciamiento de listas de verificación. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16.5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	X 7	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	X 4	0	Estibas con deterioro en cuarto frio de pollo y cerdo y cuarto piso. No hay distancia perimetral entre producto - pared. C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	X 8	4	0	Temperatura insitu: camaron precocido -20 °C. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X 5	2,5	0	Presentan proceso de lavado del tanque de almacenamiento de agua 13 02 2025. C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X 5	2,5	0	C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	X 2	0	No clasifican los residuos solidos generados en area de procesos. C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 9		16.5 0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	X 3	0	No implementan procedimiento de dosificacion documentado. No documentan procesos realizados de limpieza y desinfeccion en area, superficie, equipos. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X 1	0	Presentan plan de saneamiento; sin embargo faltan procesos realizados en limpieza y desinfeccion. No diligencian registros de verificacion de manera adecuada. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06E 709210

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
76.5		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.
	X	Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializan hallazgos evidenciados, decalogo uso, uso y regulación, infografía USA. "Se socializa contenido acuerdo 570 de 2014, Prevención consumo alcohol industrial y antisepticos" Se socializan medidas de racionamiento de agua y mitigar problemas de salud publica. No se evidencia Producto de alerta Sanitaria. se anexa acta de seguimiento a rotulado, de 9 productos. se actualizan datos del establecimiento

Por parte del establecimiento: • Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 25 del mes de 02 del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Alba Jacqueline Pagus Colmenares	Nombre: Grissy Hurtado Trujillo
Tipo de documento: Cedula	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1023875479	Número de documento: 1033764780
Profesión u oficio: Ingeniero de Alimentos	Profesión u oficio: Tecnologa en saneamiento ambiental
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Camilo Andres Mendoza Morales	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1026574612	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X	Firma:
Firma:	

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número AS11E 710035

E.S.E.: SUPER CENTRO ORIENTE Fecha: 04 04 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
76535	46939	76535

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

Dirección donde se realiza la inspección: DG 33 SUR 30 H 12

Localidad: KENNEDY

UPZ: CORABASTOS Barrio: CORABASTOS

Nombre del propietario del vehículo: COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 900431902 - 6

Correo electrónico para notificación* SAMPERMENDOZA@FRESMAR.COM

Dirección de Notificación: KR 24 22 20 Teléfono: 3002134541

Nombre del propietario del producto: COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 900431902 - 6

Correo electrónico para notificación* SAMPERMENDOZA@FRESMAR.COM

Dirección de Notificación: KR 24 22 20 Teléfono: 3002134541

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Clase de vehículo: CAMIONETA Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2023 Marca: HINO Placa: ESU577

Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 01 Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo Fin de semana ☐ Otro: ☐

Tipo de productos que transporta: PRODUCTOS DE LA PESCA, DERIVADOS CARNICOS

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	04 04 2024	Favorable	☒		100 %
		Favorable con requerimientos	☐		
		Desfavorable	☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: ☐ Especifique:

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número AS11E 710035

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12 X	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12 X	6	0	cortina interna con desgaste C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13 X	6,5	0	Sin lesiones o signos de enfermedad C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	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 X	6,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6 X	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15 X	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5.VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20 X		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5 Y	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número AS11E 710035

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: se socializan hallazgos de vehiculo tercerlogo, IVC, documento temporada semana santa, no se evidencia producto de alerta sanitaria ni objeto de retirados porque no se evidencia en IVC

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguna

Luis G. Martínez

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 07 del mes de 04 del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Mariana Patricia Perez Valderrama	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1026292492	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologa Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Luis Gabriel Martinez Acosta	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 79236110	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:
Firma: Luis G. Martinez	

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner