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

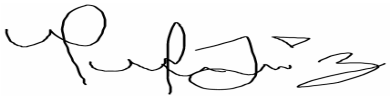
CARGO: MEDICO VETERINARIO

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