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

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

CIUDAD	TABIO	FECHA	16/06/2025	ACTA N°	257850393-25
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD	SECRETARÍA DE SALUD DE CUNDINAMARCA				

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO	LACTEOS VILLA AURA		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X]	Número de documento	900019374-8
*PLACA DEL VEHÍCULO	TDK079	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	TDK079
TELÉFONOS	3112266399		
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO	miguel.millan078@gmail.com		
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	RIO FRIO		
*DEPARTAMENTO	CUNDINAMARCA	*MUNICIPIO	TABIO
*CLASE DEL VEHÍCULO	Camioneta [ ] Camión [X] Moto [ ] Otro [ ] Cual		FURGON
*MARCA	HINO	*MODELO 2012	*COLOR BLANCO
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO	PRODUCTOS LACTEOS		
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN:	SI [X] NO [ ]		
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L - D 4 AM 6 PM	*NÚMERO DE TRABAJADORES	2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	26/09/2023	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS				
		DESFAVORABLE				

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Especifique: NO APLICA				

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	12	0	0	El vehículo está fabricado con materiales inalterables, resistentes a la corrosión y permiten una fácil limpieza y desinfección. El diseño de la unidad de transporte permite la evacuación de las aguas de lavado, en caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos cuentan con un sistema de cerrado que lo aisle del exterior. No existe comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos llevan en el exterior la leyenda de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente y al producto que transporte.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
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	0	0	La unidad transportadora cuenta con recipientes, canastillas y/o implementos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente. Los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección. Si el producto a transportar requiere alguna condición especifica de temperatura de conservación, el vehículo cuenta con un sistema adecuado que permite el monitoreo de temperatura.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificacion 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	0	0	No se observa evidencia que quien manipula los productos transportados padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, con probabilidad de contaminar los productos transportados, envases o embalaje que contengan alimentos , superficies de equipos y utensilios con microorganismos patogenos.	C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 3, 4)*	4	0	0	Se evidencia reconocimiento medico del 15 de noviembre del 2024.	C

Powered by CamScanner

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 28. Artículo 35. Numeral 5 y 7.)	13			Se evidencia prácticas higiénicas del personal manipulador C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6			Se evidencia capacitación del personal por la SENA y las capacitaciones de la empresa 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			La unidad de transporte es revisada previo al cargue de los alimentos o materias primas, se evidencia suciedad en el furgón. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7,5	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**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			No transporta conjuntamente sustancias peligrosas que representen un riesgo de contaminación del producto. Los productos que requieren refrigeración o congelación son transportados a la temperatura exigida por la normatividad sanitaria vigente y se llevan registros. 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			El envase o embalaje se encuentra en buen estado, limpio y confiere protección adecuada al producto contra la contaminación. Los productos que lo requieran se encuentran rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente, en buenas condiciones y dentro de su vida útil para su consumo. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Determinar con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
92,5	%	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	**NO APLICA**
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	**NO APLICA**

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál: **NO APLICA**

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

SE NOTIFICA EL ACTA AL CORERO miguel.millan078@gmail.com DE LA EMPRESA LACTEOS VILLA AURA

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de JUNIO del año 2025 en la Ciudad de TABIO - 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.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HENRY CASTAÑEDA BOHORQUEZ	NOMBRE: JORGE ADRIAN ROBAYO FERNÁNDEZ
CÉDULA: 1.070.920.237	CÉDULA: 1.069.265.215
CARGO: INGENIERO DE ALIMENTOS S.S.V.C.AL	CARGO: INGENIERO DE ALIMENTOS S.S.V.C.AL
INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA - SUBDIRECIÓN DE SALUD PUBLICA	INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA - SUBDIRECIÓN DE SALUD PUBLICA
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: JHONATAN RAMOS CUBIDES	NOMBRE:
CÉDULA: 1073250000	CÉDULA:
CARGO: CONBDUCTOR	CARGO:

Powered by CamScanner