Florencia, 24 de marzo 2021

Médico Veterinario
JHONATHAN ALBERTO SALAZAR MENDEZ
PROFESIONAL UNIVERSITARO
La Ciudad

ASUNTO: Entrega de Informe Ejecutivo de Actividades

De la manera más atenta y comedida me dirijo a usted y de acuerdo al asunto de la referencia me permito presentarle el Informe correspondiente al periodo comprendido del 17 de febrero al 16 de marzo de 2021, de conformidad al contrato de prestación de servicios no. 20210171 del 16 de febrero de 2021, en los siguientes términos:

No.	ACTIVIDAD	CANT.
1	Capacitaciones sobre manipulación adecuada de alimentos, con una intensidad de 10 horas, con población focalizada, mínimo 30 personas por capacitación. Caracterizar la población atendida y beneficiada por grupo etareo, enfoque diferencial y género.	1
2	Acciones de Inspección, Vigilancia y Control al transporte de alimentos, de no tener, incluye inscripción de los mismos y cargue a la base de datos suministrada por el INVIMA	4
3	Acciones mensuales de control a establecimientos que generen riesgos a la salud pública incluye (alimentos de control especial, ventas en la vía pública actuando como peritos, sacrificio ilegal, expendios de queso entre otras) a través de operativos, priorizando la Comuna Sur. Mínimo 2 visitas a establecimientos por operativo o un (1) puesto de control. Caracterizar la población atendida y beneficiada por grupo etareo, enfoque diferencial y género. En cuanto a sacrificio ilegal estas actividades deberán ser enfocadas a establecimientos legalmente constituidos que expendan carne de dudosa procedencia.	2
4	Acciones de inspección, vigilancia y control a expendios de bebidas alcohólicas. Incluye operativos intersectoriales programados. De aplicarse medidas de seguridad incluye la entrega de informe técnico y sus respectivos soportes para que se adelante el proceso administrativo sancionatorio. Caracterizar la población atendida y beneficiada por grupo etareo, enfoque diferencial y género	20
5	Acciones mensuales de toma de evidencia de publicidad en conjunto con operativos a establecimientos que generen riesgos a la salud pública (Establecimientos de expendios de bebidas alcohólicas, grandes superficies, entre otras)	10
6	Acciones de inspección, vigilancia y control restaurantes comerciales. Incluye apoyo a operativos intersectoriales solicitados. De aplicarse medidas de seguridad incluye la entrega de informe técnico y sus respectivos soportes para que se adelante el proceso administrativo sancionatorio. Caracterizar la población atendida y beneficiada por grupo etareo, enfoque diferencial y género	9
7	Jornadas mensuales de inspección, vigilancia y control a establecimientos comerciales en las plazas de mercado del municipio de Florencia (concordia y Satélite). Mínimo 10 visitas al mes. Incluye la articulación de operativos intersectoriales.	10
8	Otras actividades que el supervisor considere relevantes y que tengan relación con el objeto contractual.	

Atentamente,

MARLY JOHANNA LOSADA ORTIZ
CC: 30.509.479 DE FLORENCIA
Contratista

Anexos:

Informe Ejecutivo, Actas de IVC, Registro Fotográfico, Caracterización, Formato Anexo de Destrucción, cuenta de cobro, planillas de pago de seguridad social, Rete fuente.

	CÓDIGO: EI.FR4	FECHA DE EMISION
	VERSIÓN: 1.0	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
		PAGINA 1 de 1

PERIOD: DEL 17 DE FEBRERO AL 16 DE MARZO DE 2021

CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES

PROCESO/AREA: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

ACTIVIDADES	SEM 1								SEM 2								SEM 3								SEM 4							UBICACIÓN	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M					
	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16					
[redacted]																													COCINA	100%	Capacitación a los transportistas de alimentos y productos cárnicos.
[redacted]																													VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	100%	
[redacted]																													ESTABLECIMIENTOS NOCTURNOS DE EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS UBICADOS EN LA ZONA ROSA. OCUPANDO EL DE ACTIVIDADES (PARTICIPACIÓN CON SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO RURAL	100%	Actividades de inspección de condiciones higiénico sanitarias
ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL A EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS										X	X			X	X		X	X	X			X						*Lalaseo Tropical Pizzería *Club de Billares La Terraza *Primer Día Claro *Bosque Río *Chivas Cevichon *La Tertulia de Vino *Chaparritos *Mini Granos Bar Deposit *Café Bar Pizza y Algo Más *La Vaga Taberna *Bar Quienes Somos Personas *Entorno La Fiesta *Tentativo Bar *Quienes El Derecho *Quienes El Tentativo *Algunos En El Mantenimiento *Entorno El Infierno *Punto Exito *Punto Exito Club *Deportivo Entorno El Parche	100%	Establecimientos para visitar por primera vez y establecimientos no visitados desde el año 2019
[redacted]											X							X											Bosque Río Casa Campestre Club La Pizarra Sun Bravo La 22 Mister Burguer Asaderos Para Llevar Hamburguesas el Cuyo Rapidísimo Express Rapidísimo Express	100%	Establecimientos para visitar por primera vez y establecimientos no visitados desde el año 2019
[redacted]																X		X					X	X					Expendios de alimentos en dolor urbano	100%	Establecimientos con enfoque de riesgo teniendo en cuenta su ubicación en galerías donde existen focos de inseguridad en sus exteriores
[redacted]																														100%	

Responsable Seguimiento	**Ejecutado**	**Aprobó**
Firma:	**Firma:**	**Firma:**
Nombre: [redacted]	**Nombre:** Maly Alejandra Posada Ortiz	**Nombre:**
Cargo: Prof Universitario	**Cargo:** Prof. de Alimentos - Contratista	**Cargo:**

INFORME EJECUTIVO

PROCESO/ACTIVIDAD/AREA: SALUD PUBLICA-AMBIENTE

RESPONSABLE: MARLY JOHANNA LOSADA ORTIZ
CARGO: INGENIERA DE ALIMENTOS – CONTRATISTA

PERÍODO PRESENTADO: 17 DE FEBRERO AL 16 DE MARZO DE 2019

FECHA DE PRESENTACIÓN:

D	M	A
24	03	21

DESTINATARIO: JHONATHAN ALBERTO SALAZAR MENDEZ
CARGO: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

OBJETIVO: Presentación de informe ejecutivo de las actividades desarrolladas en el periodo comprendido entre el 17 de febrero al 16 de marzo de 2021, del contrato de prestación de servicios no. 20210171 del 16 de febrero de 2021.

DESARROLLO: RELACION DE ACTIVIDADES:

#	ACTIVIDAD	CANT. PROGRAMADA	CANTIDAD EJECUTADA	% DE CUMPLIMIENTO
1	Capacitaciones sobre manipulación adecuada de alimentos, con una intensidad de 10 horas, con población focalizada, mínimo 30 personas por capacitación. Caracterizar la población atendida y beneficiada por grupo etareo, enfoque diferencial y género.	1	1	**100%**
2	Acciones de Inspección, Vigilancia y Control al transporte de alimentos, de no tener, incluye inscripción de los mismos y cargue a la base de datos suministrada por el INVIMA	4	4	**100%**
3	Acciones mensuales de control a establecimientos que generen riesgos a la salud pública incluye (alimentos de control especial, ventas en la vía pública actuando como peritos, sacrificio ilegal, expendios de queso entre otras) a través de operativos, priorizando la Comuna Sur. Mínimo 2 visitas a establecimientos por operativo o un (1) puesto de control. Caracterizar la población atendida y beneficiada por grupo etareo, enfoque diferencial y género. En cuanto a sacrificio ilegal estas actividades deberán ser enfocadas a establecimientos legalmente constituidos que expendan carne de dudosa procedencia.	2	2	**100%**
4	Acciones de inspección, vigilancia y control a expendios de bebidas alcohólicas. Incluye operativos intersectoriales programados. De aplicarse medidas de seguridad incluye la entrega de informe técnico y sus respectivos soportes para que se adelante el proceso administrativo sancionatorio. Caracterizar la población atendida y beneficiada por grupo etareo, enfoque diferencial y género	20	20	**100%**
5	Acciones mensuales de toma de evidencia de publicidad en conjunto con operativos a establecimientos que generen riesgos a la salud pública (Establecimientos de expendios de bebidas alcohólicas, grandes superficies, entre otras)	10	10	**100%**
6	Acciones de inspección, vigilancia y control restaurantes comerciales. Incluye apoyo a operativos intersectoriales solicitados. De aplicarse medidas de seguridad incluye la entrega de informe técnico y sus respectivos soportes para que se adelante el proceso administrativo sancionatorio. Caracterizar la población atendida y beneficiada por grupo etareo, enfoque diferencial y género.	9	9	**100%**
7	Jornadas mensuales de inspección, vigilancia y control a establecimientos comerciales en las plazas de mercado del municipio de Florencia (concordia y Satélite). Mínimo 10 visitas al mes. Incluye la articulación de operativos intersectoriales	10	10	**100 %**
8	Otras actividades que el supervisor considere relevantes y que tengan relación con el objeto contractual.			

DESARROLLO

ACTIVIDAD N°1 CAPACITACIONES SOBRE MANIPULACIÓN ADECUADA DE ALIMENTOS, CON UNA INTENSIDAD DE 10 HORAS, CON POBLACIÓN FOCALIZADA, MÍNIMO 30 PERSONAS POR CAPACITACIÓN.

Durante el periodo comprendido entre 17 de febrero al 16 de marzo de 2021, se realizó una capacitación de manipulación de alimentos dirigida a transportadores la temática que se desarrolló fueron conceptos básicos de marco legal, modelo IVC, Buenas prácticas de manufactura, condiciones del vehículo, condiciones de los equipos y utensilios, personal manipulador, plan de saneamiento, educación y capacitación, etiqueta y rotulado. Población beneficiada 32 personas. La capacitación fue orientada el día 25 de febrero de 2021.

HALLAZGOS: NINGUNO

OBSERVACIONES: SE CUMPLIO CON LA META PROGRAMADA- Los transportadores asistentes a la capacitación expresaron satisfacción por la información brindada ya que desconocían a fondo los requerimientos de cumplimiento normativo y se comprometieron a realizar mejoramientos de infraestructura de los vehículos, embalajes, utensilios, condiciones de manejo y transporte de los alimentos y productos cárnicos.

EVIDENCIAS, FUENTES DE VERIFICACIÓN Y/O PRODUCTOS ENTREGABLES:
Formato Asistencia Población atendida, Caracterización de población capacitada y registro fotográfico.

ACTIVIDAD N°2: ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL AL TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

Durante el periodo comprendido entre el 17 de febrero al 16 de marzo de 2021, se inspeccionaron 4 Vehículos dedicados al transporte de alimentos equivalentes al 100 % de la meta programada dentro de este periodo.

- **Los 4 vehículos inspeccionados equivalentes al 100 % obtuvo concepto favorable con requerimientos.**

Los hallazgos evidenciados:

- **En el vehículo de placas ES2024 de transporte de quesos – Concepto Sanitario77, 5% favorable con requerimientos:** Se observa canastillas con falta de limpieza. No se evidencia reconocimiento médico del personal. El personal no porta vestuario adecuado (dotación de color claro). No se evidencia capacitación del personal.
- **En el vehículo de placas SYJ234 productos no refrigerados y verduras - Concepto Sanitario 64% favorable con requerimientos:** El vehículo no tiene letrero indicando el tipo de productos transportados. No cuenta con estibas. Estacas requieren mantenimiento de pintura. No se evidencia reconocimiento médico del personal. El personal no usa dotación adecuada (vestuario de color claro). No se evidencia capacitación continua y permanente del personal. Falta limpieza y desinfección en pisos. No se evidencia registros de control de limpieza y desinfección. A este vehículo se le realizó inscripción ante secretaria de salud municipal.
- **En el vehículo de placas MQD364 frutas y verduras - Concepto Sanitario 75% favorable con requerimientos:** Falta mantenimiento de pintura en la unidad de carga en la parte interior. Se observa reconocimiento médico desactualizado (2019). El personal no usa dotación de color claro. No se evidencia programa de capacitación continuo y permanente, se evidencia capacitación en años anteriores. Falta limpieza en pisos.
- **En el vehículo de placas WGQ677 - Concepto Sanitario 84% favorable con requerimientos:** Falta mantenimiento de pintura en pisos. No se evidencia reconocimiento médico. No se evidencia capacitación al personal ni programa de capacitación continuo y permanente. A este vehículo se le realizó inscripción ante secretaria de salud municipal.

Se realizó recomendaciones al personal transportador para que tomaran acciones correctivas a los hallazgos evidenciados y cumplimiento de los requisitos normativos.

HALLAZGOS: NINGUNO

OBSERVACIONES: NINGUNA

EVIDENCIAS, FUENTES DE VERIFICACIÓN Y/O PRODUCTOS ENTREGABLES: Consolidado de Visitas de IVC, Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de Riesgo para vehículos transportadores de alimentos, Formulario de inscripción Sanitaria para vehículos transportadores de alimentos y bebidas y registro fotográfico.

ACTIVIDAD N°3: ACCIONES MENSUALES DE CONTROL A ESTABLECIMIENTOS QUE GENEREN RIESGOS A LA SALUD PÚBLICA

Durante el periodo comprendido entre el 17 de febrero al 16 de marzo de 2021, se realizó 1 operativo de control a establecimientos que generan riesgos a la salud pública. El día 6 de marzo de 2021 se desarrolló un operativo de control a establecimientos nocturnos de expendio de bebidas alcohólicas en articulación con la Secretaria de Gobierno, Secretaria Ambiental y Policía Nacional en la zona rosa de Florencia en horario de 9:00 pm a 1:00 am con el objetivo de verificar condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos y cumplimientos de protocolos de bioseguridad. Durante el operativo no se evidenciaron hallazgos para aplicación de medidas sanitarias. Se realizaron recomendaciones de cumplimiento normativo a los propietarios de los establecimientos.

HALLAZGOS: NINGUNO

OBSERVACIONES: NINGUNO

EVIDENCIAS: Actas de Permanencia, y Registro fotográfico.

ACTIVIDAD N° 4. ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL A EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS.

Durante el periodo comprendido entre el 17 de febrero al 16 de marzo de 2021, Se realizaron 20 visitas de Inspección, vigilancia, control a expendios de bebidas alcohólicas.

Los 20 establecimiento equivalentes al 100 % obtuvieron concepto Pendiente.

Visitas equivalentes al 100% de la meta programada dentro de este periodo.,

Dentro de los hallazgos más relevantes encontrados en las inspecciones sanitarias se puedo evidenciar el incumplimiento parcial en instalaciones sanitarias por el uso de lavamanos de accionamiento manual, falencias del personal manipulador en cuanto al uso de dotación adecuada (vestuario de color claro), el 55% no cuenta con el plan de Saneamiento Básico y su implementación, el 45% tienen el plan de saneamiento pero no ejecutan los registros establecidos. El 100 % no cuenta con programa de capacitación continuo y permanente. Almacenamiento de productos directamente sobre el piso sin uso de estibas. Los establecimientos visitados están ubicados en los barrios Nueva Colombia, Ventilador, vereda Santa Danna, Juan XXIII, Simón Bolívar, Jardín, Buenos Aires, Brisas del Hacha, Castilla, Rincón de la Estrella, Versalles, Jorge Eliecer Gaitan, Tirso Quintero, Pueblo Nuevo, El Rosal, atendiendo las comunas Sur, Oriental, Norte de la ciudad de Florencia.

Los establecimientos Visitados Fueron

Estanco Tropical Florencia C.S: 73,5 % Pendiente
Primos Estadium C.S:76,5 % Pendiente
Estanco Esteban C.S: 71,5 % Pendiente
Chupi Shots C.S: 78,5 % Pendiente
Estanco Heladería Punto Extra C.S: 75,5% Pendiente
Café Bar Parra y Algo Más C.S: 89,5% Pendiente
Skol Licorera C.S: 76, 5 % Pendiente
Ember Discoteca C.S: 79 % Pendiente
Tostatana Bar C.S: 75,5% Pendiente
Deposito El Surtidor C.S: 78,5% Pendiente
Club de Billares La Terraza C.S: 84 % Pendiente
Bosque Rio. C.S: 68% Pendiente
La Tokata de Yiner C.S: 83,5 % Pendiente
Heladería Club Deportivo C.S: 80,5 % Pendiente
Mini Estanco Bar Dayana C.S: 85 % Pendiente
Las vegas Florencia C.S: 76,5% Pendiente
Estanco El Parche C.S: 65 % Pendiente
Estanco La Bomba C.S: 81,5 % Pendiente
Licores El Costeño C.S: 85,5 % Pendiente
Apuestas El Monumental C.S: 79,5 % Pendiente

Se realizó recomendaciones en todos los establecimientos para el cumplimiento de los requisitos normativos e higiénicos sanitarios.

HALLAZGOS: NINGUNO

OBSERVACIONES: NINGUNA

EVIDENCIAS: Consolidado de Visitas de IVC, Actas de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para expendio de Bebidas Alcohólicas, caracterización de la población de IVC y registro fotográfico.

ACTIVIDAD N°5. ACCIONES MENSUALES DE TOMA DE EVIDENCIA DE PUBLICIDAD

Durante el periodo comprendido entre el 17 de febrero al 16 de marzo de 2021, se realizaron **10** tomas de evidencia de publicidad sin encontrarse hallazgos de infracción a la normatividad de publicidad engañosa.
Los productos de evidencia de publicidad fueron:

1. Cerveza Costeña Bacana
2. Leche Pasterizada Alqueria
3. Pony Malta
4. Agua envasada Cielo
5. Cerveza águila
6. Gaseosa agua de Panela con Limón y Gas
8. Bebida Klim Forti Crece
8. Gaseosa Kola Roman
9. Jugos del Valle
10. Avena Bilac

Visitas equivalente al 100% de la meta programada dentro de este periodo.

HALLAZGOS: NINGUNO

OBSERVACIONES: SE CUMPLIO CON LA META PROGRAMADA

EVIDENCIAS: Consolidado de Visitas de IVC, Actas de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para para establecimientos de preparación de alimentos, caracterización de la población de IVC y registro fotográfico.

ACTIVIDAD N° 6. ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL RESTAURANTES COMERCIALES. INCLUYE APOYO A OPERATIVOS INTERSECTORIALES SOLICITADOS.

Durante el periodo comprendido entre el 17 de febrero al 16 de marzo de 2021 se realizaron **9 visitas totales** de inspección, vigilancia y control a restaurantes. 8 de los establecimientos visitados equivalentes al 88,89 % obtuvieron concepto favorable con requerimientos. 1 establecimientos equivalentes 11,11 % obtuvieron concepto favorable.

Se visitaron 2 restaurantes: Uno en el área rural en la vereda Santa Danna vía Miradores Piedrahita y el otro en la vereda Santo Domingo y vereda La Primavera :

1. **Bosque Rio**: Este restaurante queda con concepto sanitario con enfoque de riesgo con un porcentaje de cumplimiento del 60,5 % favorable con requerimientos. Los hallazgos evidenciados: Falta mantenimiento de pintura en paredes. Se observa ventanal y puertas sin protección que evite el ingreso de plagas. Lavamanos de accionamiento manual sin letreros alusivos al correcto lavado de manos y toallas de un solo uso.

Se observa el uso de estanterías en madera. Refrigerador con falta de mantenimiento de pintura interna y exterior. Soportes de meson y estufa falta mantenimiento de pintura. Se observa bandejas en madera. No se evidencia reconocimiento médico de los manipuladores de alimentos. El personal no usa dotación adecuada (vestuario de color claro, protección del cabello, zapato cerrado). No se evidencia capacitación del personal ni programa de capacitación continuo y permanente. No se evidencia registros de control de temperaturas. Se observa productos embutidos destapados sin protección en el refrigerador. El suministro de agua lo realizan de acueducto veredal sin tratamiento de potabilización, no se evidencia registros de control de calidad del agua. Recipientes para disposición de residuos sólidos no tienen tapa. Actualizar la separación de los residuos sólidos según Res. 2184/2019. Se evidencia suciedad (grasa y polvo) en paredes, pisos y refrigeradores. Visitado por primera vez.

2. **Casa Campesina Club:** Se observa desgaste en pisos. Se observa una ventana sin malla de protección. Se usa lavamanos de accionamiento manual. Realizan tratamiento de filtrado y cloración del agua.

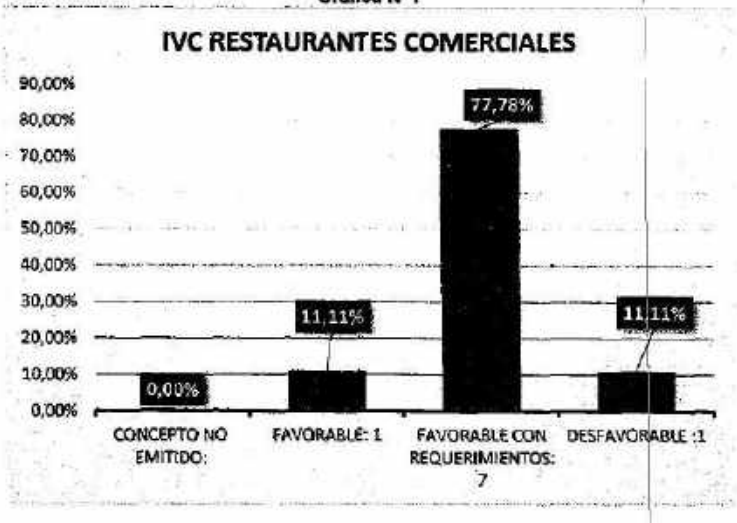
En el área Urbana se visitaron 7 restaurantes en los barrios Cunduy, Castilla, Rincón de la Estrella, Pablo Sexto y Las Avenidas

3. **La Pizarra :** Obtuvo concepto Favorable con requerimientos con 87% de cumplimiento de requisitos.
4. **Surtibrasas La 22:** Obtuvo concepto Favorable con requerimientos con 73,5 % de cumplimiento de requisitos.
5. **Mister Burguer:** Obtuvo concepto Favorable con requerimientos del 66,6% con enfoque de riesgo. Evidenciándose que el establecimiento tiene el área de almacenamiento de productos expuestos al ambiente exterior del restaurante (no hay puertas ni paredes en el área). Se evidencia pisos rústicos. En área de preparación con puerta con aberturas tipo reja que no evita el ingreso de plagas. Se observa en el área de preparación abertura entre techo falso y paredes sin protección al ingreso de plagas. Uso de lavamanos de accionamiento manual. Estufa y refrigerador sucios. No se evidencia reconocimiento médico del personal que certifique su idoneidad para manipular alimentos. El personal usa dotación de color oscuro, usa accesorios. No se evidencia (reconocimiento) programa de capacitación continuo y permanente ni registros de ejecución. Se observa materias primas (embutidos) en recipiente plástico sin tapa, sin empaques ni refrigeración. No se evidencia registros de control de temperatura de productos Falt y cocidos. No cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Los recipientes de disposición de residuos sólidos en el área de preparación no tienen tapa. Actualizar separación de los residuos según Res. 2184/2019. Falta limpieza en refrigeradores, pisos y paredes. No se evidencia plan de saneamiento básico, ni registros de implementación.
6. **Artesanos Pizza Laboyana:** Obtuvo concepto Favorable con requerimientos con 79 % de cumplimiento de requisitos. Visitado por primera vez.
7. **Hamburguesas del Calvo:** Obtuvo concepto Favorable con requerimientos con 78,5 % de cumplimiento de requisitos. Visitado por primera vez.
8. **Rio Conteiner Express:** Obtuvo concepto Desfavorable con 54,5 % de cumplimiento. Visitado por primera vez. Evidenciándose que el establecimiento de preparación de alimentos tipo conteiner. El área de comedor piso en tierra con recubrimiento de piedrilla suelta. Aberturas entre paredes y pisos del conteiner que no evita el ingreso de plagas. Paredes del conteiner en color negro. Techos en color negro. Cuenta con lavamanos al ingreso del establecimiento. Para el uso de sanitarios, lo hacen el restaurante principal continuo al conteiner. Se observa el uso de tabla de picar en material de madera. No se evidencia reconocimiento médico. El personal usa dotación de color negro (pantalones, camibuso y zapatos). No se evidencia capacitación al personal ni programa de capacitación continuo y permanente. No se evidencia control de temperaturas de productos refrigerados y cocidos mediante registros. No cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable para al menos un día de producción o trabajo. No cuenta con sistema de drenaje de residuos liquidos. Recipientes para disposición de residuos sólidos sin tapas. Se evidencia heces de ratón y orines del roedor debajo de neveras, refrigeradores y mesones en el área de preparación de alimentos. Se evidencia deficientes procedimientos de limpieza y desinfección en piso, debajo de mesones y equipos. No cuenta con plan de saneamiento básico y su ejecución. Aplicación de medida sanitaria de seguridad. Clausura Temporal Total.
9. **Rio Container Express:** Se visitó por segunda vez para levantamiento de medida sanitaria de seguridad consistente en clausura Total subsanándose los hallazgos de evidencia de plagas por heces de ratón en área de preparación de los alimentos para esta visita al establecimiento obtuvo concepto sanitario del 72,5 % de cumplimiento quedando como objeto de seguimiento y control por enfoque de riesgo.

Generalmente los Hallazgos más relevantes evidenciados en los restaurantes visitados fueron:

- ✓ El uso de lavamanos de accionamiento manual.
- ✓ Implementación y ejecución del Plan de Saneamiento: 5 establecimientos equivalentes al 55,56 % de los establecimientos no cuenta con plan de saneamiento básico y 4 equivalentes al 44,44 % tienen plan de saneamiento por no ejecutan los registros o fichas de chequeo establecidos.
- ✓ Falencias en el personal manipulador de alimentos en cuanto al uso de dotación adecuada (vestuario de color claro), certificados médicos y de capacitación.
- ✓ No se implementa el uso del termómetro para control de temperatura de productos cocidos y refrigerados.

Grafica N°1



Visitas equivalente al 100% de la meta programada dentro de este periodo.

HALLAZGOS: Presencia de plagas en área de preparación en restaurante Rio Conteiner Express

OBSERVACIONES: Se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total en Rio Conteiner Express

EVIDENCIAS: Consolidado de Visitas de IVC, Actas de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para para establecimientos de expendio de alimentos y bebidas y registro fotográfico. Formatos de Chequeo para viabilidad de apertura de establecimientos de bebidas alcohólicas.

ACTIVIDAD N° 7. JORNADAS MENSUALES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL A ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES EN LAS PLAZAS DE MERCADO DEL MUNICIPIO DE FLORENCIA

Durante el periodo comprendido entre el 17 de febrero al 16 de marzo de 2021 se realizaron 10 visitas de IVC mediante acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas en establecimientos de expendio de alimentos ubicados en la Plaza de Mercado Satélite.
Los 10 establecimientos visitados se dedican al expendio de frutas y Verduras en el interior de la Galería.

Nueve (9) establecimientos Visitados obtuvieron concepto Favorable con requerimientos y Uno (1) obtuvo concepto Favorable.

1. **Frutas y Verduras Fatima** Concepto Favorable del 99.5 % de cumplimiento.
2. **Punto de Verduras de Unise.**Concepto Favorable con requerimientos del 65 % de cumplimiento.
3. **Venta de Verduras Katerine Alzate** Concepto Favorable con requerimientos del 60,75 % de cumplimiento.
4. **Frutas y Verduras Ines** Concepto Favorable con requerimientos del 63,25 % de cumplimiento.
5. **Frutas y Verduras Zully** Concepto Favorable con requerimientos del 60,5 % de cumplimiento.
6. **Punto de Verduras Ana Lucia Correa** Concepto Favorable con requerimientos del 60,5 % de cumplimiento.
7. **El Palacio de Las Hortalizas** Concepto Favorable con requerimientos del 60,5 % de cumplimiento.
8. **Frutas y Verduras de Belamina Castro** Concepto Favorable con requerimientos del 62 % de cumplimiento.
9. **Frutas y Verduras de Margarita Gonzales** Concepto Favorable con requerimientos del 60,5 % de cumplimiento.
10. **Silvio Correa La Unión** Concepto Favorable con requerimientos del 60,5 % de cumplimiento.

Dentro de los hallazgos más relevantes encontrados en las inspecciones sanitarias se pudo evidenciar:

- Los establecimientos están ubicados en lugar cercano a focos de insalubridad como basuras y encharcamientos en el exterior de la galería.
- El diseño de los establecimientos como los puestos de verduras no protegen los alimentos del ambiente externo a su alrededor.
- Pisos rústicos, paredes con falta de mantenimiento de pintura, claraboyas sin protección, techos con falta de mantenimiento de pintura.
- Los establecimientos al interior de la galería sólo cuentan con áreas sanitarias públicas de la Galería.
- Falencias del personal manipulador en cuanto al uso de dotación adecuada (vestuario de color claro, zapato cerrado, cofia, tapabocas),
- No se evidencia reconocimiento médico ni capacitación al personal.
- Se evidencia estanterías en material de madera y estanterías metálicas falta de mantenimiento de pintura,
- el 100% no cuenta con el plan de Saneamiento Básico y su implementación.
- Deficiencias en la limpieza de utensilios como canastillas por evidencia de polvo en sus superficies.
- No cuentan con programa de capacitación continuo y permanente.

Grafica N°2



Cumplimiento del 100 % de la meta programada

HALLAZGOS: NINGUNO

OBSERVACIONES: NINGUNO

EVIDENCIAS: Consolidado de Visitas de IVC, Actas de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para para establecimientos de expendio de alimentos y bebidas y registro fotográfico. Formatos de Chequeo para viabilidad de apertura de establecimientos de bebidas alcohólicas.

ACTIVIDAD N° 8: OTRAS ACTIVIDADES QUE EL SUPERVISOR CONSIDERE RELEVANTES Y QUE TENGAN RELACIÓN CON EL OBJETO CONTRACTUAL.

El dia 16 de marzo de 2021 se realizó acompañamiento como apoyo institucional a la Secretaria de Ambiente y Desarrollo Rural para realizar acción preventiva de emisión de gases tipo invernadero en una vivienda ubicada en el barrio La Esmeralda donde se presenta preparación y manipulación de alimentos. Al llegar a la vivienda causal de la queja se evidenció que en el lugar se realizan actividades de preparación de productos embutidos (chorizos) como establecimiento gastronómico. La visita fue atendida por el señor Omar de Jesús Restrepo al cual se le realizó sensibilización y se le dio a conocer los requisitos legales e higiénicos sanitarios de estricto cumplimiento el cual debe realizar para la adecuada actividad a la que se dedica. Por su parte el señor Omar se comprometió con la Secretaria de Salud municipal y Secretaria de Ambiente a subsanar los hallazgos y acatar las recomendaciones realizadas por los funcionarios de las entidades de control.

HALLAZGOS: NINGUNO

OBSERVACIONES: NINGUNO

EVIDENCIAS: Consolidado de Visitas de IVC, Actas de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para para establecimientos de expendio de alimentos y bebidas y registro fotográfico. Formatos de Chequeo para viabilidad de apertura de establecimientos de bebidas alcohólicas.

FIRMA DEL RESPONSABLE

MARLY JOHANNA LOSADA ORTIZ - INGENIERA DE ALIMENTOS - CONTRATISTA
Contrato de Servicios Profesionales N° 20210171 del 16 de febrero del 2021
.CC: 30.809.479 de Florencia

ANEXOS:
Acta de Permanencia
Asistencia de Población atendida
Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de Riesgo para vehiculos transportadores de alimentos.
Actas de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos
Acta de Visita – Diligencia De control Inspección, Vigilancia y Control.
Actas de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Expendio de Alimentos y Bebidas
Consolidado de Visitas de IVC.
Consolidado de Decomiso
Caracterización de la población de IVC
Consolidado Verificación de Rotulado.
Registro fotográfico.
Formato de Destrucción
Formulario de inscripción Sanitaria para vehiculos transportadores de alimentos y bebidas.

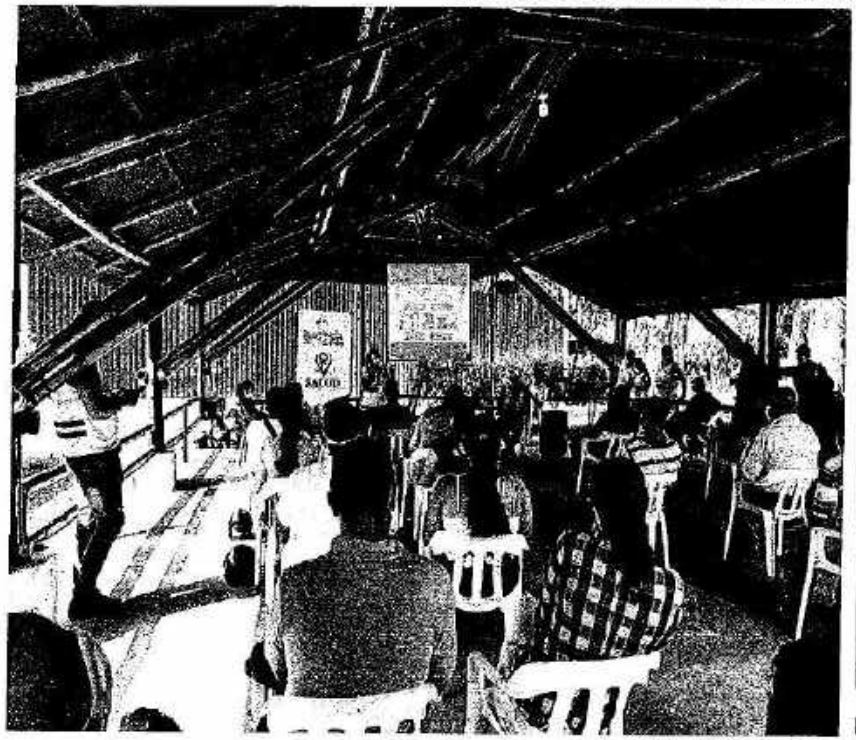
ACTIVIDAD 1

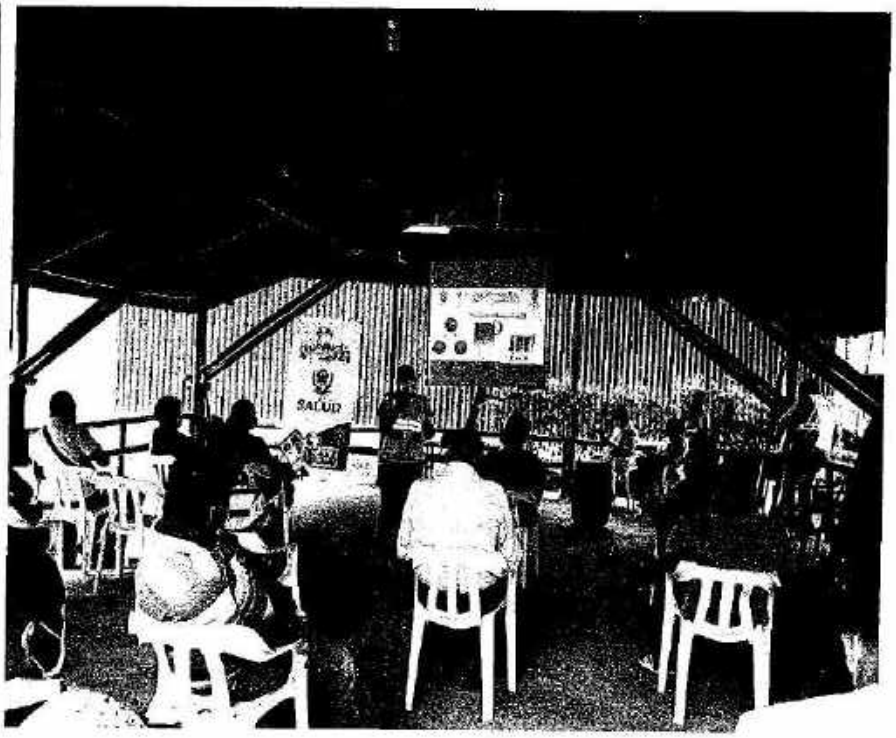
CAPACITACIONES SOBRE MANIPULACIÓN ADECUADA DE ALIMENTOS, CON UNA INTENSIDAD DE 10 HORAS, CON POBLACIÓN FOCALIZADA, MÍNIMO 30 PERSONAS POR CAPACITACIÓN. CARACTERIZAR LA POBLACIÓN ATENDIDA Y BENEFICIADA POR GRUPO ETAREO, PRIORIZANDO POBLACIÓN OBJETO DE VIGILANCIA.

REGISTRO FOTOGRAFICO

ACTIVIDAD 1

CAPACITACIONES SOBRE MANIPULACIÓN ADECUADA DE ALIMENTOS





ALCALDÍA DE FLORENCIA NIT No. 800.095.728-2	CÓDIGO M1.P01.F01	ALCALDÍA DE FLORENCIA, CAQUETÁ	FECHA DE EMISIÓN 23/12/2014
	VERSIÓN 1,0	ASISTENCIA DE POBLACIÓN ATENDIDA	FECHA DE ACTUALIZACIÓN PÁGINA: 1 de 1

DEPENDENCIA: Secretaría de Salud Municipal. **RESPONSABLE:** Mayly Johanna Losada Ortiz.

ACTIVIDAD REALIZADA: Capacitación a transportadores de alimentos y productos cárnicos - temas: manipulación de alimentos, temperaturas, embalaje, requisitos de cumplimiento higiénico sanitarios.

FECHA: 25 de febrero de 2021 **LUGAR:** Instalaciones de COFEMA.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	EDAD	SEXO	CONDICIÓN							TIPO SS	CELULAR	FIRMA
					DISC	VICT	REINS	APRO	INDIG	LGBTI	OTROS			
1	Oscar Salazar V	17637817	56	M								S	3208524864	
2	Aquilino Rivera	17639678	55	M								S	3112790157	
3	Luis Fdo Vega	17639314	54	M								S	3112374434	
4	ISMAEL PLAZA M.	17641723	53	M								C	3136906130	
5	Daniel Plaza	1109114960	18	M								C	3103930883	Daniel Plaza
6	Luis Fredy Guevara	74417532	35	M								C	3219290034	Fredy G.
7	Jimmy [illegible]	17651427	42	M								C	3225933871	
8	ALVARO TRUJILLO	17651641	47	M								C	3102658772	
9	JUAN CARLOS Monje	7006572499	27	M								S	3232726633	JUAN CARLOS
10	FERNEY MONJE	76187919	43	M								S	3117136102	FERNEY
11	JORGE CARMONA	1117527904	28	M								S	3218084750	
12	Felipe Rusco.	7705478	24	m								S	3733455433.	Felipe Rusco
13	Wilfer Jolanda O.	1117491408	34	M								S	3125519168	Wilfer
14	Lenin Soto Otalora	17688766	36	M								S	310629 1066	Lenin Soto
15	Nicolas Yate Molina	7006572144	20	M								C	318 5173279	
16	Noreidy Rojas Vega	1117541164	25	F								S	3188741144	
17	Alirio Morales	76.321.141	46	M								S	3116230587	Alirio Morales
18	Luz Stella Lugo.	40776449	48	F								P	3133508784	Luz Stella Lugo.
19	Edilson Alvis	17646560	59	M								S	3114894060	Edilson Alvis
20	Jenry Arenas M	17643638	51	M								C	3153395059	Jenry Arenas

ALCALDÍA DE FLORENCIA CAQUETÁ	CÓDIGO MI P01 F01	ALCALDÍA DE FLORENCIA, CAQUETÁ	FECHA DE EMISIÓN 23/12/2019
	VERSIÓN 1.0	ASISTENCIA DE POBLACIÓN ATENDIDA	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
			PÁGINA: 1 de 1

DEPENDENCIA: Secretaría de Salud Municipal - Inspección RESPONSABLE: Calidad e Inocuidad Alimentos

ACTIVIDAD REALIZADA: Capacitación a Vehículos Transportadores de Alimentos

FECHA: 23/02/2021 LUGAR: COTEMA

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	EDAD	SEXO	CONDICIÓN									FIRMA
												TIPO II	CELULAR	
1	Sabina Lara P	41739700	68	F							X	C	3128350198	
2	Nora Nilda Soliz	31330465	42	F							X	C	3138910923	
3	Jerme Domínguez D	16'282 438	49	H								C	(16) 3194562224	
4	Jhon Bolaños	17.132.548	61	M								S	3127586500	
5	Jose Leandro Hernandez	17633665	57	M								S	3205242200	
6	Edwin Soto Cortés	1117506415	35	M								S	3106465655	
7	Jaime Rueda Murcia	6.802.892	58	M								S	3143885894	
8	Carlos Tomo Quintero	17130069	59	M								S	3173738282	
9	Aulay Angarita Bonilla	6804569	37	M								S	3212028773	
10	Edgar Garcia Londoño	96352812	48	M								ND	3141723198	
11	Diego Fernando Rodriguez	1117559832	34	M								C	3164969924	
12	Mario Alcalde Gonzalez	12642035	50	M								C	3178179338	
13	Tomas Muñoz Bermudez	1073466706	29	M								C	3209231550	
14	Carlos Valencia Polo	12210368	39	M								C	3103918143	
15	Juan Carlos G	40035331	46	M								C	3202322272	
16	Angela M Sanchez Figueroa	30[illegible]846	39	F								C	3105133616	
17	Sara Stella Esquivel Garcia	51036268	41	F								C	3112269350	
18	Edison Geiber Soto M.	12659761	42	M								C	3108325392	
19	Natalia Soto Lozano	1117561213	22	F								C	3138077711	
20	Jose Thovani Flor	96361011	44	M								C	3142193218	

44

ALCALDÍA DE FLORENCIA NIT No. 800.099.728-2	CÓDIGO M1.P01.F01	ALCALDÍA DE FLORENCIA, CAQUETÁ	FECHA DE EMISIÓN 23/12/2014
	VERSIÓN 1,0	ASISTENCIA DE POBLACIÓN ATENDIDA	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
			PÁGINA: 1 de 1

DEPENDENCIA: Secretaría de Salud Municipal **RESPONSABLE:** Mayly Johanna Lascida Ortiz

ACTIVIDAD REALIZADA: capacitación a transportadores de alimentos y productos cárnicos, temas: manipulación de alimentos, temperaturas, embalajes, requisitos de cumplimiento higiénico sanitarios.

FECHA: 25 de febrero de 2021 **LUGAR:** Instalaciones de COPEMA.

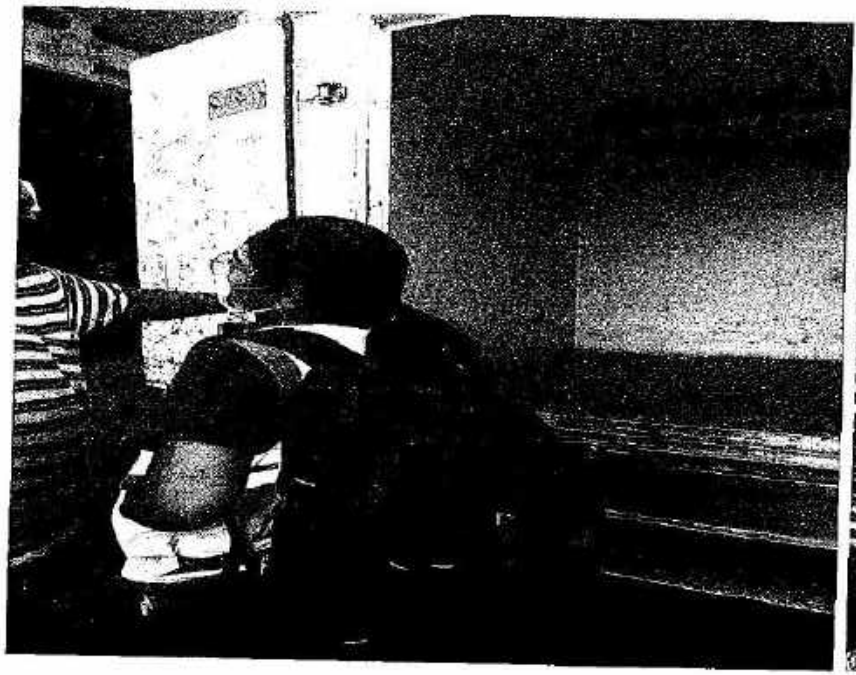
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	EDAD	SEXO	CONDICIÓN								CELULAR	FIRMA
					DISC	VICT	RCNS	AFRO	INDIG	LGBTI	OTROS	TIPO SS		
1	María Andrea Castro Ruano	40614871	35	F									3144143576	
2	Jhon Albert Martínez	16.189.536	39	M									3133570748	
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														

ACTIVIDAD 2

ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL AL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, DE NO TENER, INCLUYE INSCRIPCIÓN DE LOS MISMOS.

REGISTRO FOTOGRAFICO
ACTIVIDAD 2

ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL AL TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS





CONSOLIDADO DE ACTIVIDADES DE IVC EN VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL

NO.	MUNICIPIO	NUMERO DE INSCRIPCIÓN	PRODUCTO TRANSPORTADO	FECHA DE LA INSPECCIÓN	% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO	SI NO SE EMITIO CONCEPTO ACLARE EL MOTIVO	SE APLICO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD MSS (SI/NO)	MEDIDA SANITARIA APLICADA	FECHA DE LEVANTAMIENTO DE MSS (CUANDO APLIQUE)	OBSERVACIONES
1	FLORENCIA	18001ES2024	QUESOS	28/02/2021	77,5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	XXXX	NO	NO		Se observa canastillas con falta de limpieza. No se evidencia reconocimiento médico del personal. El personal no porta vestuario adecuado (dotación de color claro). No se evidencia capacitación del personal.
2	FLORENCIA	18001SYJ234	PRODUCTOS NO REFRIGERADOS - VERDURAS	28/02/2021	64%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	XXXX	NO	NO		El vehículo no tiene letrero indicando el tipo de productos transportados. No cuenta con estibas. Estacas requieren mantenimiento de pintura. No se evidencia reconocimiento médico del personal. El personal no usa dotación adecuada (vestuario de color claro). No se evidenia capacitación continua y permanente del personal. Falta limpieza y desinfección en pisos. No se evidencia registros de control de limpieza y desinfección.
3	FLORENCIA	18001MQD364	FRUTAS Y VERDURAS	6/03/2021	75%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	XXXX	NO	NO		Falta mantenimiento de pintura en la unidad de carga en la parte interior. Se observa reconocimiento médico desactualizado (2019). El personal no usa dotación de color claro. No se evidencia programa de capacitación continuo y permanente, se evidencia capacitación en años anteriores. Falta limpieza en pisos.
4	FLORENCIA	18001WGQ677	ALIMENTOS NO REFRIGERADOS	11/03/2021	84%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	XXXX	NO	NO		Falta mantenimiento de pintura en pisos. No se evidencia reconocimiento médico. No se evidencia capacitación al personal ni programa de capacitación continuo y permanente.

54

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

ALCALDÍA DE FLORENCIA SECRETARIA DE SALUD

CIUDAD: Florencia | FECHA: 28-02-2021 | ACTA N°: 000038

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Municipal

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Ome Losada Subicla

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] | Número de documento: 40763490

*PLACA DEL VEHÍCULO: SYJ 234 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 18001SYJ234

TELÉFONOS: 3115275167

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: No tiene.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 16 #3A 55 B/Obrero.

*DEPARTAMENTO: Caqueta | *MUNICIPIO: Florencia

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

*MARCA: Dodge | *MODELO: 1977 | *COLOR: Amarillo

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Productos no refrigerados - Verduras

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:00am-6:00pm L-D. | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 03

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

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

MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO | Especifique:

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	Crítico
1.1	Diseño sanitario del vehiculo. (Decreto 561 de 1984, Art. 95. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	El vehiculo no tiene letrero indicando el tipo de productos transportados.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La CALIFICACIÓN del Bloque corresponde al 12% del total del acta	

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	Crítico
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 95. Decreto 2278/1982 Art. 365 y 369. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9. Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	- No cuenta con estibas. - Las estacas requieren mantenimiento de pintura.	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	Crítico
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11. Núm. 5. Art. 14. Núm. 12.)	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	No se evidencia reconocimiento médico del personal.	C

3.3	Prácticas higiénicas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	13	6,5	0	El personal no usa dotación adecuada (vestuario de color claro, C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0	No se evidencia capacitación continua y permanente del personal. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19,5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 35% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4.1 Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013, Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	15	7,5	0	Falta Limpieza y desinfección en pisos, No se evidencia registros de control de limpieza y desinfección C	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7,5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5 REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
5.1 Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 385, 386, 387. Decreto 561 de 1984, Art. 69, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 6, 7, 8 Art. 30 Parágrafo 1y 2.)*	20		0	C	
5.2 Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 3075 de 2005. Resol. 2674/2013, Art. 19, Numeral 2, Art. 29, Núm. 1.)*	5	2,5	0	C	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Se califica con una X (la casilla correspondiente a cada)	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
64	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. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Ninguna.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 28 del mes de Febrero del año 2021 en la Ciudad de Florencia.

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:	Mary Johanna Losada O.	NOMBRE:	
CÉDULA:	30.509.479.	CÉDULA:	
CARGO:	Ing. de Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	SSM	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Jovanni Bolaños	NOMBRE:	
CÉDULA:	96122510	CÉDULA:	
CARGO:	conductor	CARGO:	

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

invima

ALCALDÍA DE FLORENCIA SECRETARÍA MUNICIPAL

CIUDAD: Florencia | FECHA: 28-02-2021 | ACTA N°: 000039

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Municipal

IDENTIFICACION DEL VEHÍCULO

Centro de Diagnóstico

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Banco Davivienda S.A

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ | Número de documento: 860034313

*PLACA DEL VEHÍCULO: ESZ024 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 18001ESZ024

TELÉFONOS: 3214261003

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: No tiene.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 29#1B12-19 B/Villa del Río

*DEPARTAMENTO: Caquetá | *MUNICIPIO: Florencia

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

*MARCA: Chevrolet. | *MODELO: 2021 | *COLOR: Blanco Niebla

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Quesos.

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☒ NO ☐

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:00am-6:00pm L-D | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 02

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN (día / mes /año)				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
02-01-2021	FAVORABLE	X		100 %
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
	DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

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

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
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 67, Art. 68 y Art. 69. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	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	crítico
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365 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; 634 y 835 de 2013.)	12	6	0	Se observo canastillos con falta de Limpieza	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	crítico
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11. Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013. Artículo 31. Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	No se evidencia reconocimiento médico del personal.	C

3.3	Practicas higiénicas. *(Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 38. Numeral 5 y 7.)*	13	6,5	0	El personal no porta vestuario adecuado (dotación de color claro).	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0	No se evidencia capacitación del personal.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19,5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 39% del total del acta	

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

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2222 de 1982. Art. 365, 368, 370. Decreto 561 de 1984. Art. 93, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 6, 7, 8. Art. 32 Parágrafo 1 y 2.)*	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984. Art. 73. Decreto 3109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19. Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)*	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. (Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir)		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
77,5		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. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de febrero del año 2021 en la Ciudad de Florencia.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quién 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:	Mary Johanna Losada Ortiz	NOMBRE:	Mary Johanna Losada Ortiz
CÉDULA:	30.509.479	CÉDULA:	Ingeniera de Alimentos
CARGO:	Ing. de Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.M	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	Alfonso Suaza	FIRMA:	
NOMBRE:	Alfonso	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.069.721.170	CÉDULA:	
CARGO:	conductor	CARGO:	

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

ALCALDIA DE FLORENCIA SECRETARIA DE SALUD

CIUDAD: Florencia | FECHA: 06-08-2021 | ACTA N°: 000040

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Municipal.

IDENTIFICACION DEL VEHICULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jairo Giraldo Beltran

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 76295563

*PLACA DEL VEHÍCULO: MQD364 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 18001MQD364

TELÉFONOS: 3228789229

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: No tiene.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Manz. 1 Casa 1 B/La Esmeralda

*DEPARTAMENTO: Caqueta | *MUNICIPIO: Florencia.

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

*MARCA: Chevrolet. | *MODELO: 1995. | *COLOR: Rojo Perlado.

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Frutas y Verduras

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 24 horas | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 02

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	20-06-2020	FAVORABLE			97 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMAL	
OTRO	Especifique:				

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004, Art. 4.)	12	6	0	Falta mantenimiento de pintura en la unidad de carga en la parte interior.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	se observa reconocimiento medico desactualizado (2019).	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 39, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0	El personal no usa dotación de color claro. C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	No se evidencia programa de capacitación continuo y permanente. Se evidencia capacitación en años anteriores. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24,5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 36% del total del acta

	4. SANEAMIENTO.	A	AR	I	HALLAZGOS.	crítico
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013, Art. 29, Num. 4 y 5.)	15	7,5	0	Falta limpieza en pisos. G	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7,5	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 15% del total del acta	

	5. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 365, 366, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 69, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013, Art. 29 Núm. 5, 7, 8, Art. 30 Parágrafo 1 y 2.)	20		0	C	
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013, Art. 19, Numeral 2, Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	C	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Calificación del acta según (X) el porcentaje sanitario obtenido		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
75		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. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 06 del mes de marzo del año 2021 en la Ciudad de Florencia.

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:	Marly Johanna Rosada O.	NOMBRE:	
CÉDULA:	30.509.479	CÉDULA:	
CARGO:	Ing. de Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.M	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Jairo Cortés Ortiz	NOMBRE:	
CÉDULA:	7649566	CÉDULA:	
CARGO:	Propietario	CARGO:	

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

ALCALDIA DE FLORENCIA SECRETARIA DE SALUD

CIUDAD: Florencia | FECHA: 11-03-2021 | ACTA N°: 000041

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Municipal

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Lozano Buitrago Diana

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] | Número de documento: 39667057

*PLACA DEL VEHÍCULO: W60677 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 18001W60677

TELÉFONOS: 3112283380

CORREO ELECTRONICO DEL PROPIETARIO: aristidesbermeo@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Manzana 3 Casa 2 B/ El Cairo.

*DEPARTAMENTO: Caquetá | *MUNICIPIO: Florencia

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

*MARCA: Chevrolet | *MODELO: 2017 | *COLOR: Blanco Galaxia

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos no refrigerados.

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24 hr. | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 02

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año: Primera Vez.	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004, Art. 4.)*	12	(6)	0	Falta mantenimiento de pintura en pisos.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11. Núm. 5. Art. 14. Núm. 12.)*	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4	2	0	No se evidencia reconocimiento médico	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 38, Numeral 5 y 7.)*	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0	No se evidencia capacitación al personal ni programa de capacitación continuo y permanente.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 26% del total del acta	

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

5. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
5.1 Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 3075 / 1997 Art. 365, 368, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 6, 7, 8, Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)*	20		0		C
5.2 Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013, Art. 19, Numeral 2, Art. 28, Núm. 1.)*	5	2,5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La CALIFICACIÓN del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario emitido		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
84%		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. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 11 del mes de marzo del año 2021 en la Ciudad de Florencia.

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:	Marly Johanna Posada Ortiz.	NOMBRE:	
CÉDULA:	30.509.479	CÉDULA:	
CARGO:	Ing. de Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.M.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Hortides Ramos.	NOMBRE:	
CÉDULA:	16176916.	CÉDULA:	
CARGO:		CARGO:	

FORMATO DE REPORTE DE INSCRIPCIÓN DE VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Entidad Territorial de Salud de orden Departamental o Distrital	Entidad Territorial de Salud Municipal (Categorías 1, 2, 3) y Especiales)	Tipo de actividad	Fecha de inscripción dia / mes / año	Departamento de inscripción	Municipio de inscripción	Tipo de Carroceria del vehículo	¿Cuál es la Unidad de Transporte con la que cuenta el vehículo?	Placa del vehículo del remolque o semirremolque	¿Cuenta con caja, contenedor o isotermo, con aislamiento térmico (isotermo)?	¿Cuenta con unidad de frío?	Tipo de producto	Nombre del propietario del vehículo (persona natural) o de la Persona Jurídica	Tipo de documento del Propietario del Vehículo (persona natural) o de la Persona Jurídica	Número de documento del Propietario del Vehículo (persona natural) o de la Persona Jurídica	Número del teléfono o celular	Correo electrónico	Dirección notificación (persona natural o de Persona Jurídica)	Dirección notificación electrónica (persona natural o de Persona Jurídica)	Departamento notificación (Persona natural o de Persona Jurídica)	Municipio notificación (Persona natural o de Persona Jurídica)	Vigencia vigilado por la ETB	Punto donde se hizo la inscripción	Número de inscripción
INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE CUNDINAMARCA	CATEGORIA 2	VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	23/08/21	CUNDINAMARCA	FUSAGASUGA	FURGON	FURGON	WOS977	NO	NO	PRODUCTOS NO REFRIGERADOS	GUEVARA BARRERA	CC	1070934192	3115375197		CRA 19 CLL 34 SUR BARRIO CENTRO		CUNDINAMARCA	FUSAGASUGA	0		
INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE CUNDINAMARCA	CATEGORIA 2	VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	11/08/21	CUNDINAMARCA	FUSAGASUGA	TIPO FURGON	FURGON	WOS977	SI	NO	PRODUCTOS NO REFRIGERADOS	GUEVARA BARRERA DIANA	CC	1070934192	3115375197	[ENTER] [ENTER] [ENTER] [ENTER]	CRA 19 CLL 34 SUR BARRIO CENTRO		CUNDINAMARCA	FUSAGASUGA	0		

54

FORMULARIO DE INSCRIPCION SANITARIA PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDIA DE FLORENCIA
SECRETARIA DE SALUD

DEPARTAMENTO DE LA INSCRIPCIÓN	Caqueta	MUNICIPIO DE LA INSCRIPCIÓN	Florencia	FECHA	28/09-2021
CÓDIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO	18	CÓDIGO DIVIPOLA MUNICIPIO	001	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	RODSYJ 234

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo o interesado)

*TIPO DE CARROCERIA: Estacas.

* ¿CUAL ES UNIDAD DE TRANSPORTE CON LA QUE CUENTA EL VEHÍCULO?

TIPO FURGON	[ ]	PLACA DEL VEHÍCULO	
TIPO REMOLQUE	[ ]	PLACA DEL REMOLQUE	
TIPO SEMIRREMOLQUE	[ ]	PLACA DEL SEMIRREMOLQUE	
OTRO TIPO [X] CUAL: Estacas		PLACA DEL VEHÍCULO	SYJ 234

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

* ¿CUENTA CON UNIDAD DE FRÍO? SI [ ] NO [X]

* TIPO DE PRODUCTO TRANSPORTADO: Productos no refrigerados.

IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO PERSONA NATURAL O PERSONA JURÍDICA
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo o interesado)

Persona Natural	X	Ome Losada Subiela			
Persona Jurídica					
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. [X]	C.E [ ]	NIT [ ]	Número de documento	40.763490
TELÉFONO	3115275167	FAX:		CELULAR:	
CORREO ELECTRÓNICO:	No tiene				
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA	Carrera 16 # 3A 55 B/Obrero.				
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA	No tiene	Autoriza la notificación electrónica?	SI [ ]	NO [ ]	
*MUNICIPIO DE NOTIFICACIÓN	Florencia	*DEPARTAMENTO DE NOTIFICACIÓN	Caqueta		

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud (ETS)	Secretaria de Salud Municipal	Vehículo vigilado por la ETS	NO [ ] SI [X]
Funcionario que realiza Inscripción:	Marly Johanna Losada Ortiz.		

OBSERVACIONES
Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario:

Realizar mantenimiento de pintura de la carroceria

Por parte del responsable del vehículo o quien realiza la inscripción del vehículo:

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del vehículo)			
NOMBRE COMPLETO:	Marly Johanna Losada Ortiz	FIRMA:	
CEDULA:	30.509479	EN CALIDAD DE:	Trans de Alimentos
RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS):			
NOMBRE COMPLETO:	Yovanni Lopez Ome	FIRMA:	Yovanni Lopez
CEDULA:	76[illegible]370	EN CALIDAD DE:	Contratista

Se entrega copia al interesado

1

invima

FORMULARIO DE INSCRIPCION SANITARIA PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDÍA DE FLORENCIA
SECRETARIA DE SALUD

DEPARTAMENTO DE LA INSCRIPCIÓN: Caquetá | MUNICIPIO DE LA INSCRIPCIÓN: Florencia | FECHA: 11-03-2021

CÓDIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 18 | CÓDIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 001 | NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 18001WEB 677

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de vehículo o interesado)

*TIPO DE CARROCERIA: Furgon

* ¿CUAL ES UNIDAD DE TRANSPORTE CON LA QUE CUENTA EL VEHÍCULO?:
- TIPO FURGON [X] — PLACA DEL VEHÍCULO:
- TIPO REMOLQUE [ ] — PLACA DEL REMOLQUE:
- TIPO SEMIRREMOLQUE [ ] — PLACA DEL SEMIREMOLQUE:
- OTRO TIPO [ ] CUAL: ____ — PLACA DEL VEHÍCULO:

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

* ¿CUENTA CON UNIDAD DE FRÍO? SI [ ] NO [X]

* TIPO DE PRODUCTO TRANSPORTADO: Alimentos no Refrigerados.

IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO PERSONA NATURAL O PERSONA JURÍDICA
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo o interesado)

Persona Natural [X]: Lozano Buitrago Diana

Persona Jurídica [ ]:

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 39667057

TELÉFONO: 3112283380 FAX: ____ CELULAR: ____

CORREO ELECTRÓNICO: aristidesbermeo@gmail.com.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA: Manzana 3 Casa 2 B/ El Cairo.

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: aristidesbermeo@gmail.com. Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

*MUNICIPIO DE NOTIFICACIÓN: Florencia | *DEPARTAMENTO DE NOTIFICACIÓN: Caquetá

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud

Entidad Territorial de Salud (ETS): Secretaria de Salud Municipal. Vehículo vigilado por la ETS: NO [ ] SI [X]

Funcionario que realiza inscripción: Marly Johanna Losada Ortiz.

OBSERVACIONES:
Por parte de la autoridad sanitaria cuando se reciba el formulario:

Realizar mantenimiento de pintura en pisos.

Por parte del responsable del vehículo o quien realiza la inscripcion del vehículo:

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción de vehículo)

NOMBRE COMPLETO: Marly Johanna Losada Ortiz. | FIRMA:
CÉDULA: 30-509479 | EN CALIDAD DE: Contratista.

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)

NOMBRE COMPLETO: Aristides Bermeo Cedeño. | FIRMA:
CÉDULA: 17886916 | EN CALIDAD DE: Conductor

Se entrega copia al interesado

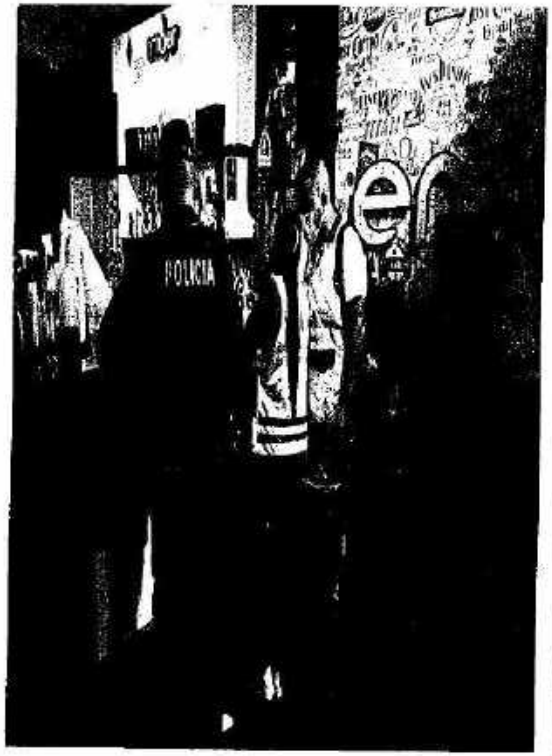
ACTIVIDAD 3

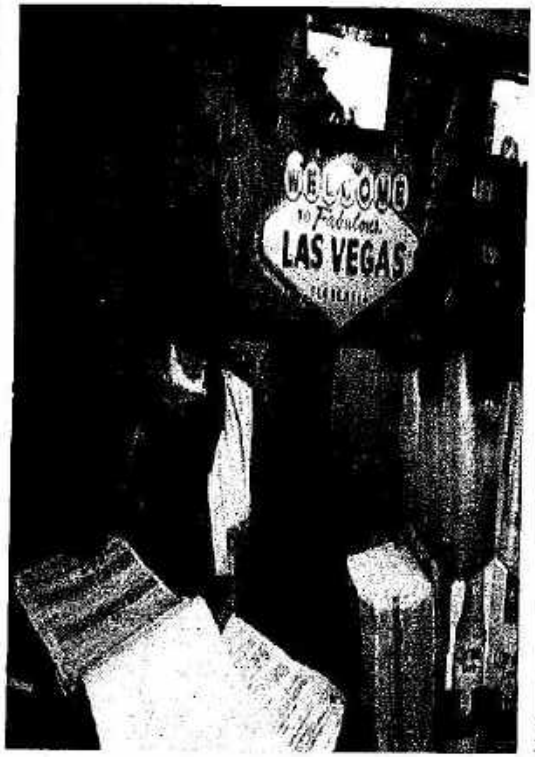
ACCIONES MENSUALES DE CONTROL A ESTABLECIMIENTOS QUE GENEREN RIESGOS A LA SALUD PÚBLICA INCLUYE (ALIMENTOS DE CONTROL ESPECIAL, VENTAS EN LA VÍA PÚBLICA ACTUANDO COMO PERITOS, SACRIFICIO ILEGAL, EXPENDIOS DE QUESO ENTRE OTRAS) A TRAVÉS DE OPERATIVOS, PRIORIZANDO LA COMUNA SUR.

REGISTRO FOTOGRAFICO

ACTIVIDAD 3

ACCIONES MENSUALES DE CONTROL A ESTABLECIMIENTOS QUE GENEREN RIESGOS A LA SALUD ATRAVES DE OPERATIVOS



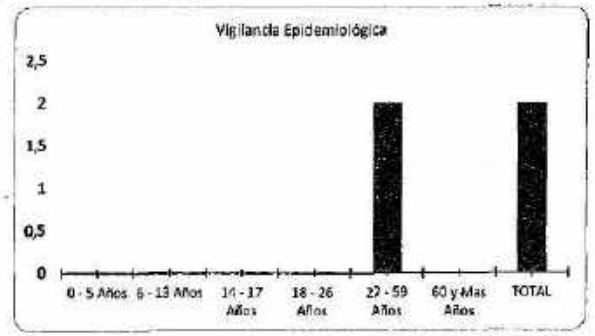




CARACTERIZACION DE POBLACION - OPERATIVOS	0-5 Años		6-13. Años		14-17 Años		18-26 Años		27-59 Años		60 Y mas		Total por Género		TOTAL por Condición
	Genero		Genero		Genero		Genero		Genero		Genero				
	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
DISCAPACITADOS													0	0	0
VICTIMAS													0	0	0
REINSERTADOS													0	0	0
AFODESCENDIENTES													0	0	0
INDIGENAS													0	0	0
LGTBI													0	0	0
OTROS									2				2	0	2
TOTAL	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2	0	2

TIPO DE REGIMEN	CANDIDAD	PORCENTAJE
SUBSIDIADO		0,00%
CONTRIBUTIVO	2	100,00%
REGIMEN ESPECIAL		0,00%
SIN AFILIACION		0,00%
TOTAL	2	100%

0 - 5 Años	0
6 - 13 Años	0
14 - 17 Años	0
18 - 26 Años	0
27 - 59 Años	2
60 y Mas Años	0
TOTAL	2



Alcaldía de Florencia Secretaría de Salud	FORMATO	Fecha: Septiembre de 2011
	ACTA DE PERMANENCIA	Código:
		Versión: 1

FECHA: 06-marzo-2021 LUGAR: Chupi Shota.

ÁREA: URBANA X RURAL ____

NOMBRE DEL PROYECTO: Fortalecimiento de inspección Vigilancia y control sanitario y medio ambiental en Florencia.

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD EJECUTADA: Acciones mensuales de control a establecimientos que generan riesgo a la salud pública a través de operativos o puestos de control en Comatera.

OBSERVACIONES: En articulación con la secretaria de ambiente y policía Nacional se realizó operativo a establecimientos nocturnos para inspeccionar condiciones higiénico sanitarios del expendio de las bebidas alcohólicas y cumplimientos de productos de bioseguridad COVID-19 a los cuales se les realizó las recomendaciones de cumplimiento sanitario y normativo.

No. DE BENEFICIARIOS: _____ DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD: _____

EL SUSCRITO: DANNELLY TRUJILLO BERMEO

IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA No 40777968 DE Florencia

CERTIFICA QUE LA ACTIVIDAD ANTERIORMENTE DETALLADA SE REALIZÓ A SATISFACCIÓN.

FIRMA DEL REPRESENTANTE DE LA COMUNIDAD: DANNELLY TRUJILLO BERMEO

CARGO: PROPIETARIA Nº CELULAR: 3118101783

RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: Maby I. Losada Ortiz. Ing. de Alimentos

CT LUIS CARLOS NAGH YACALCO

Alcaldía de Florencia Secretaría de Salud	FORMATO	Fecha: Septiembre de 2011
	ACTA DE PERMANENCIA	Código:
		Versión: 1

FECHA: 06-03-2021 LUGAR: Ember Discoteca.

ÁREA: URBANA X RURAL ____

NOMBRE DEL PROYECTO: Fortalecimiento de inspección, vigilancia y control sanitario y medio ambiental en Florencia

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD EJECUTADA: Acciones mensuales de control a establecimientos que generen riesgo a la salud pública a través de operativos o puestos de control en carretera.

OBSERVACIONES: En articulación con la secretaría de ambiente y policía Nacional se realizó operativo a establecimientos nocturnos para inspeccionar condiciones higiénico sanitarias del expendio de las bebidas alcohólicas y cumplimientos de protocolos de bioseguridad COVID-19. a los cuales se les realizó las recomendaciones de cumplimiento sanitario y normativo.

No. DE BENEFICIARIOS: ____ DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD: 4 hr.

EL SUSCRITO: Jhon Peña David

IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA No 98711592 DE Bello

CERTIFICA QUE LA ACTIVIDAD ANTERIORMENTE DETALLADA SE REALIZÓ A SATISFACCIÓN.

FIRMA DEL REPRESENTANTE DE LA COMUNIDAD: Jhon Peña D.

CARGO: Administrador Nº CELULAR: 3166387353

RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: Nardy J. Jossada Ortiz. Ing. de Alimentos

X Sr. Elkin Garrido

ACTIVIDAD 4

ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL A EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS. INCLUYE OPERATIVOS INTERSECTORIALES PROGRAMADOS. CARACTERIZAR LA POBLACIÓN ATENDIDA Y BENEFICIADA POR GRUPO ETAREO, ENFOQUE DIFERENCIAL Y GÉNERO.

REGISTRO FOTOGRAFICO

ACTIVIDAD 4

ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS









CARACTERIZACION DE POBLACION -EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	0-5 Años		6-13. Años		14-17 Años		18-26 Años		27-59 Años		60 Y mas		Total por Género		TOTAL por Condición
	Genero		Genero		Genero		Genero		Genero		Genero				
	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
DISCAPACITADOS													0	0	0
VICTIMAS													0	0	0
REINSERTADOS													0	0	0
AFODESCENDIENTES													0	0	0
INDIGENAS													0	0	0
LGTBI													0	0	0
OTROS							3	2	9	6	0	0	12	8	20
TOTAL	0	0	0	0	0	0	3	2	9	6	0	0	12	8	20

TIPO DE REGIMEN	CANDIDAD	PORCENTAJE
SUBSIDIADO	12	60,00%
CONTRIBUTIVO	8	40,00%
REGIMEN ESPECIAL		0,00%
SIN AFILIACION	0	0,00%
TOTAL	20	100%

0 - 5 Años	0
6 - 13 Años	0
14 - 17 Años	0
18 - 26 Años	7
27 - 59 Años	13
60 y Mas Años	0
TOTAL	20

