



****FAC-S-2026-006769-CE****

Al contestar, cite este número

Página 1 de 3, de la Comunicación Radicado

No FAC-S-2026-006769-CE del 23 de febrero de 2026 / MDN-COGFM-FAC-COFAC-JEMFA-CCSFA

Señor

ANONIMO I

Cra. 54 # 26 -25

Bogotá, D.C.



Contraseña: S9djHVsqhD

Asunto: Respuesta a Radicado #FAC-E-2026-000049-WA

En atención a la comunicación anónima radicada con numero FAC-E-2026-000049-WA el día 4 de febrero de 2026, mediante el cual se formulan manifestaciones relacionadas con la presunta entrega de alimentos en mal estado y la presencia de roedores e insectos en el Comedor del Casino Central de Suboficiales FAC y en las instalaciones del campestre, esta Dirección se permite informar lo siguiente:

El Casino Central de Suboficiales FAC adelanta de manera permanente acciones orientadas a garantizar la prestación del servicio de alimentación con estándares de calidad, higiene, salubridad y seguridad alimentaria, en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y de los lineamientos institucionales establecidos.

En ese sentido, y como parte de las medidas preventivas y correctivas encaminadas a fortalecer el control de roedores e insectos, se informa que durante el mes de enero de la presente anualidad se ejecutaron las siguientes actividades específicas:

- Fumigación focalizada en áreas específicas del comedor, realizada el 15 de diciembre de 2025. adicionalmente se han realizado fumigaciones de acuerdo a fechas establecidas en el contrato de fumigación para la sede Bogotá del CCSFA.
- Cierre temporal del comedor y cocina donde se realizó jornada general de aseo y desinfección, efectuada el día 9 de enero, con énfasis en áreas de preparación, almacenamiento y consumo de alimentos.

Carrera 61 No. 96-02 Andes - Conmutador (1) 5938502 Bogotá, Colombia.

anticorrupcion@fac.mil.co - correspondencia@fac.mil.co - tramiteslegales@fac.mil.co
www.fac.mil.co



- En cumplimiento del protocolo técnico establecido para el control de plagas, el día 15 de enero de 2026 se llevó a cabo una fumigación focalizada en áreas específicas del comedor y cocina principal.
- Refuerzo de jornadas de fumigación, ejecutadas los días 22 y 29 de enero, como medida adicional de control y prevención.
- De manera continua se vienen ejecutando jornadas mensuales de control integrado de roedores en las diferentes áreas del CCSFA, priorizando aquellas catalogadas como críticas por su nivel de exposición y tránsito, tales como restaurante, comedor y alojamientos. Estas actividades tienen como finalidad prevenir riesgos sanitarios, proteger la salud de los usuarios y garantizar condiciones adecuadas de salubridad e inocuidad en la prestación de los servicios. Las intervenciones son realizadas y certificadas por la empresa contratista especializada, quien deja constancia técnica de los procedimientos aplicados, productos utilizados y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.
- Se realiza seguimiento y control a la capacitación del personal encargado de la manipulación de alimentos, verificando el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura (BPM) por parte del personal que desempeña funciones en la cocina y áreas conexas.
- Se adoptaron medidas complementarias orientadas al fortalecimiento de los protocolos de inocuidad y seguridad alimentaria, restringiendo el ingreso al área de cocina exclusivamente al personal autorizado, con el uso obligatorio de los elementos de protección personal establecidos. Así mismo, se dispuso el cierre definitivo del acceso exterior alterno, con el propósito de minimizar riesgos de contaminación cruzada, garantizar la trazabilidad en el control de accesos y asegurar el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes.
- De manera complementaria, esta Dirección procedió a solicitar el acompañamiento institucional de la Fuerza Aeroespacial Colombiana, representada con el CODAF - Centro de Gestión Ambiental, con el fin de fortalecer los procesos de verificación sanitaria y control preventivo.

Finalmente, el Casino Central de Suboficiales reitera su compromiso con la salud, el bienestar y la seguridad alimentaria de los afiliados, usuarios y personal que labora en las instalaciones, así como con la adopción permanente de medidas preventivas, correctivas y de control, siempre en el marco de la legalidad, el debido proceso y la mejora continua.

Atentamente,



Defensa



Alejandra

Técnico Jefe ALEJANDRA ARTEAGA AMAYA
Director Casino Central De Suboficiales Fuerza Aérea

OPS. FIERRO / SUCCS; TS. GUERRERO / SUCCS

Elaboró: TS. GUERRERO / SUCCS Revisó: TS. GUERRERO / SUCCS Aprobó: TS. GUERRERO / SUCCS

SIC ITUR AD ASTRA