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

Acta Número **AS05N 002586**

E.S.E.: Sub red Norte	Fecha: DD	MM	AAAA

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
358976	AS0005875S	SAUSS - 6 - 28

Razón social: Makro Supermayorista S.A.S

Nombre del establecimiento: Tienda Makro Cumaya Supermayorista

NIT: 900059238 -DV: 5 Sede: Cumaya

Dirección: AK 45 192 18

Ubicación: No Aplica

Localidad: Usaquen UPZ: Paseo de los Libertadores

Barrio: Cantalia Teléfonos 6781616

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

Nombre propietario: Makro Supermayorista S.A.S

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

Nombre representante legal: Arnoud Jan van Wingerde

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☒ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 975418

Dirección de notificación: Cl 192 19 12

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 01554758

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Supermercados, Hipermercados, grandes superficies

Tipo de establecimiento: Hipermercado

Número de trabajadores: 92 Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	74 %
		Favorable con requerimientos ☒		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

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

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

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.)Artículo 33, Numeral 8.)	2	(1)	0	Area de reciclaje de carton encerrado con malla en mal estado, Falta hermeticidad y Protección con respecto al medio ambiente, se evidencia objetos en desuso en patio de maniobras en desorganización. **C**
1.2 **Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	(1)	0	Se evidencia deterioro de pintura en paredes, pisos de Bodegas, área pasillos comunes., área casa limpia, área recibo muelle, cuartos de congelación precocidos, mixtas, lacteos. Falta mantenimiento en rampas de acceso a Bodega y Zonas de recibo, pared agrietada en area de panadería, Falta mantenimiento de rejillas de drenajes en poceta y piso area casa limpia. **C**
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	(1)	0	Falta mantenimiento de pintura en rejas, puertas, mallas, presencia de oxido, se evidencia luminarias daradas en area supermercado, cavas pescados, cavas congelados **C**
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3	(1,5)	0	Se evidencia lavamanos de pedal de bodega, ducha fuera de uso, Falta lavamanos de acción no manual de uso exclusivo en area panadería lava botas de bodega de perecederos desconectado de red principal de desagüe, cocina cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, enchape de pared de poceta de lavado de baño de empleados con baldosa faltante, poceta de lavado de cuarto de aseo-casa limpia con rejilla desagüe rota. Se evidencia Papeleras con pedal rota **C**
1.5 **Distribución y áreas** (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2	(1)	0	Falta mantenimiento de pintura en delimitación y demarcación de áreas, No hay separación perimetral de los productos con respecto a paredes Se evidencia areas con elementos en desuso, se evidencia producto almacenado en áreas de transito **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5,5	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

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

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

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	3	(1,5)	0	Se evidencia deterioro y desprendimiento de pintura en montacargas y carros de transporte de mercancía. Se evidencia empaques rotos con deterioro en cavas de pescados, cava mixta, cava congelados, cava lacteos, cava refrigerados, cava fruver; nevera exhibicion Fazenda carne. C
2.2 **Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios** (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3	(1,5)	0	Se evidencia acumulacion de hielo en pisos, difusores de cava congelados, lacteos y carnes, cava mixta C
2.3 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	4	(2)	0	Se evidencian entrepaños de material no sanitario en exhibición de área de Fruver: cartón C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	(5)	2,5	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(2)	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	6	(3)	0	No se garantiza lavado adecuado de manos en áreas de proceso C

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

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

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5	0	Falta reforzar e implementar capacitación en temas de limpieza y desinfección C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11,5	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	4	2	0	Se evidencia enmendaduras en formatos de trazabilidad, presentan trazabilidad de sanduches hasta el 04 octubre 2022 C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	7		0	C
4.3 **Control de proceso** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3	1,5	0	C
4.4 **Operaciones de envasado y embalaje** (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3	1,5	0	C

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

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

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 **Procedencia y requisitos legales** (Resolución 2674 de 2013 Art. 31parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	4	2	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2	1	0	Se evidencia espejo de agua del drenaje de las lava botas en bodega de pescaderías congeladas, cava mixta C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2	1	0	Se evidencia deterioro, desprendimiento de pintura y deficiencias de limpieza en pisos, paredes y techos de los shut de basuras, se evidencia corrosión por oxido y aguas sucias en puertas corredizas del shut. se evidencia desorden en cuarto de cartón. se evidencia caneca sin tapa y rotas en area de carnes C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	7		0	C

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

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

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	(2)	0	Se evidencia suciedad, acumulación de polvo, en pisos, paredes, techos, espacios muertos, puertas, mallas, racks, estantería, muebles, una recibo, cavas de refrigeración y congelación, neveras de refrigeración y congelación de producto en exhibición **C**
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	(1,5)	0	lo registrado en la lista de chequeo de limpieza y desinfección no coincide con lo evidenciado **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16.5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones generales de almacenamiento.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	5	(2,5)	0	Se evidencia estibas de madera con desgaste. Falta señalización segun areas de bodega Se evidencia almacenamiento de producto en áreas de transito, no hay separaciones perimetrales a paredes **C**
6.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	10	(5)	0	Falta señalización y demarcación en áreas de conservación de congelación y refrigeración. **C**
6.3 **Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	5	(2,5)	0	Falta mantenimiento de racks en estantería de exhibición **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

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

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

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
67,5%		Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X	Favorable con Requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: se socializan: cumplir acuerdo 634 de 2015 por la cual se regula el aceite vegetal usado, acuerdo 570 de 2014 sobre campañas de prevención y sensibilización sobre consumo de alcohol industrial y antiseptico, Acuerdo 588 de 2015 que refiere la información nutricional numero de calorias en la carta menu, identificar y separar en forma permanente las bebidas lacteas para evitar confusiones en los clientes. Decreto 1686 de 2012 en referencia a la publicidad de bebidas alcoholicas.

Por parte del establecimiento:

NINGUNA.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 11 del mes de 10 del año 2022 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Elsa Susanna Chivata	Nombre: Juan Daniel Cabrera / Raul Ernesto Rios Ramirez / Bonalbez
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC / CC
Número de documento: 51841341	Número de documento: 1015447739 / 7184260
Profesión u oficio: Ingeniera alimentos	Profesión u oficio: Tecnologo en saneamiento ambiental / medico veterinario / zootecnista
Firma:	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre: Luz Stella Lopez Medrano	Nombre: William Andres Buenos Rivera
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 39661218	Número de documento: 1170493
Profesión u oficio:	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma:	Firma:

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

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

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

Número	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA
AS14N 063631		ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN0023586

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Aceite comestible de soya-girasol	Paprika Dulce	Aceitunas Manzanilla
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	PSA-0002927-2021	NSA-0009605-2020	RSIAD05M 21397
Marca:	Fino	Gran Aroma	aro
Presentación y Contenido neto:	Botella x 1.8L	Bolsa x 500 g	Frasco x 1000 g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

Número **AS14N 063631**	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSIV0007586

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	

Número **AS14N 063631**	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 09 MM AAAA 22 ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOS1000 2586

REQUISITOS GENERALES						
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre: Raul Ernesto Rios Bohorquez	Nombre: William Andres Pueña Rivera
Tipo de documento:	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 7184260	Número de documento: 1020433 93
Profesión u oficio: Medico veterinario Salud publica Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Número AS14N 063648	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 01 MO 2022
		ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN0026586

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Azucar blanca	Mezcla Mani, maní confitado, arandano, maíz y almendra	Mezcla lista para preparar arroz con coco
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSIAZ 16I100391	NSA-0010279-2021	RSAD10118703
Marca:	M&C	Nature's Heart	aro
Presentación y Contenido neto:	Bolsa x 1 kg	Bolsa x 300 g	Bolsa x 220 g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

Número **AS14N 063648**	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN002586

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	NA		NA		C	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NA		C		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA		C		NA	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		C		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	

Número	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 04 10 2017
AS14N 063648		ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN 007586

REQUISITOS GENERALES						
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Raul Ernesto Rios Bohorquez	Nombre: William Andres Dueñas Rivera
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 7184260	Número de documento: 1122493
Profesión u oficio: Medico Veterinario zootecnista Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Número AS14N 063642	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA
		ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN0027586

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Queso cuajo, Queso fresco, semiblando y semigraso	Queso fresco, semiturro, semigraso variedad 7 curros	Queso colby Jack; Queso natural, semidto, graso
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSA - 0007629-2019	RSA - 0010574-2020	RSA - 0010506-2020
Marca:	Colacteos	Desamu	Costurion
Presentación y Contenido neto:	Empaque al vacio x 1000 g	Empaque al vacio x 250 g	Empaque al vacio x 150 g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Número **AS14N 063642**	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN007586

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	N/A		N/A		N/A	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	C		N/A		C	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	N/A		N/A		C	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	N/A		N/A		N/A	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	

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

Número AS14N 063642	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AS05N0002586

REQUISITOS GENERALES						
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	N A		N A		N A	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	N A		N A		N A	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificiel, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	N A		N A		N A	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Juan Daniel Guarin Ramirez	Nombre: William Andres Bueñas Rivera
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 1015447729	Número de documento: 1120 4993
Profesión u oficio: Tecnologo en saneamiento Ambiental Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Número AS14N 063643	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA ACTA DE VISITA NÚMERO: AS05N002586

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	costillas de cerdo baby con salsa barbecue de ahuyama	Hamburguesa de res	Yogurt descremado con fruta sabor a mango y piña
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSA-0016874-2022	RSAA07128705	RSIAE02M36791
Marca:	Salak	Toto	Mulai
Presentación y Contenido neto:	Empaque al vacio x 300 g	Empaque al vacio x 500 g	Botella x 1000 g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Número **AS14N 063643**	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA ACTA DE VISITA NÚMERO: NSONO02586

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		N/A	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	C		N/A		C	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	N/A		C		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	N/A		N/A		N/A	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	N/A		N/A		N/A	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	

Número **AS14N 063644**	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA ACTA DE VISITA NÚMERO: AS05N002586

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Yogurt entero natural sin Jugo	Camaron recubierto empa	langostinos precocido
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	PSA - 000876I - 2019	RSAJ041313	PSA - 006109 - 2018
Marca:	Dejamo	pesquera del mar	Matillana
Presentación y Contenido neto:	Garrafa x 2 L	Empaque al vacio x 400 g	Empaque al vacio x 100 g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

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

Número **AS14N 063644**	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA ACTA DE VISITA NÚMERO: H505N002586

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	C		N G		N G	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	N G		N G		N G	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	N G		N G		N G	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	

Número AS14N 063644	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA
		ACTA DE VISITA NÚMERO: A505N0002586

REQUISITOS GENERALES						
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificiel, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Jorge Daniel Guarnizo Ramirez	Nombre: William Andres Duenas Rivera
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 1015447739	Número de documento: 1020494943
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento Ambiental Firma:	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Número AS14N 063645	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA
		ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN002586

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Hamburguesa de Atun al Grill	Chorizo de cerdo Extra	Jamon Serrano
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSA-C08999-2019	RSA-C013550-2021	RSA-CC12177-2021
Marca:	Tunalica	Vilaseca	vilaseca
Presentación y Contenido neto:	Empaque al vacio x 160 g	Empaque al vacio x 80 g	Empaque al vacio x 100 g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Número AS14N 063645	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM 2022 ACTA DE VISITA NÚMERO: ASISNOO7586

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		NC		NC	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	C		NC		C	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	C		NC		NC	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	

Número **AS14N 063645**	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: AD 10 2022 ACTA DE VISITA NÚMERO: AS05N002586

REQUISITOS GENERALES						
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre: Juan Daniel Guarnizo Gamez	Nombre: William Andres Cuellar Rivera
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 1015447754	Número de documento: 1024993
Profesión u oficio: Tecnologo en Seguimiento Ambiental Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Número AS14N 063647	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 01 10 2022 ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN0025586

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Vinagreta frutal maracuyá y semillas de amapola	Tomates cortados en cubos	Salsa agridulce
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSA-0009187-2019	RSIA05M13295	RSA-0013299-2021
Marca:	Aderezos	Hunts	LEE KUM KEE
Presentación y Contenido neto:	Botella x 265 g	Lata x 411 g	Botella x 240 g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Número **AS14N 063647**	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN 002586

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		NA		NA	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA		C		C	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		C		C	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	

Número **AS14N 063647**	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN002586

REQUISITOS GENERALES						
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Raúl Ernesto Ríos Bohórquez	Nombre: William Andres Dueñas Rivera
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 7184260	Número de documento: 1072492935
Profesión u oficio: Medico Veterinario Zootecnista Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[ ] Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Número **AS14N 063649**	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN007586

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Crema de Mani natural	Tallarines de Arroz	Salsa en polvo a base de chiles
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSAH23139714	RSIA10127303	RSIA17168312
Marca:	WAKE UP	Best choice	Tajin
Presentación y Contenido neto:	Sobre X 72 g	Bolsa X 400 g	Botella X 400 g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA						
Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

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

Número **AS14N 063649**	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA ACTA DE VISITA NÚMERO: AS05N062586

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	NO		C		NO	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	C		NO		C	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		NO		NO	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NO		C		C	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NO		C		C	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	

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

Número **AS14N 063646**	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA ACTA DE VISITA NÚMERO: AS05N007586

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Bebida de Almendras	Lomos de atun en aceite de girasol	Albondigas de atun en salsa de tomate en conservas
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSiA191119117	RSiA041547172	RSA - 003187 - 2017
Marca:	Silk	Don Sancho	Don Sancho
Presentación y Contenido neto:	Tetrapack x 946 ml	Empaque al vacio x 1000 g	Lata x 475 g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

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

Número **AS14N 063646**	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSNC025 86

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		NA		NA	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	C		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	

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

Número AS14N 063650	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM 2022 ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN0027586

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Costillas de cerdo en BBQ Salsa BBQ	Salsa Picante	Jengibre en conserva
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSA - 0011373-2021	RSA - 006320 - 2018	RSIA C5137205
Marca:	Sina	Frank's	Best choice
Presentación y Contenido neto:	Bolsa x 150 g	Botella x 148 mL	Frasco x 340 g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

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

Número **AS14N 063650**	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA ACTA DE VISITA NÚMERO: ASO5 N° 2586

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		NO		NO	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	C		NO		NO	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NO		NO		NO	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NO		C		C	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NO		C		C	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	

Número
AS14N 063650

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: DD MO 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN002586

REQUISITOS GENERALES						
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificiel, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Juan Daniel Guarnizo Ramirez	Nombre: William Andres Duenas Rivera
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 1015441739	Número de documento: 1120493
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento Ambiental Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

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

Acta Número **AS05N 002142**

E.S.E.: Subred Norte | Fecha: 03 | 05 | 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 406470	Número de Inscripción: AS0000 8372	Número de carpeta: SAENS-6-27

Razón social: Corbeta SA y/o Almosto SA

Nombre del establecimiento: Bodegas y Miscelaneas Almosto

NIT: 890 900 943 -DV: 1 | Sede: Calle 68

Dirección: Kr 68 72 43

Ubicación: No aplica

Localidad: Engativa | UPZ: Ferias

Barrio: La Ferias | Teléfonos 7214959544

Correo electrónico para notificación* legal@corbeta.com.co

Nombre propietario: Corbeta SA y/o Almosto SA

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 890 900 943 -1

Nombre representante legal: Rafael Juan Mejia Correa

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 82 905513

Dirección de notificación: Cl 11 31A 42

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 00777790

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Supermercado - H. supermercados - Grandes Superficies

Tipo de establecimiento: Hipermercado

Número de trabajadores: 170 | Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 17 11 2021	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	74 %
		Favorable con requerimientos ☒		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

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

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

Acta Número
AS05N 002142

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

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.)Artículo 33, Numeral 8.)	2	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1	0	• Sifon de cuarto de proceso de frutas con rejilla deteriorada AM.98510 - Mayo 4/22. C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	0	• Ventilador suelto en Area de proceso de frutas. AM.98513 Mayo 4/22. C
SE ESCALO A CAMILO BRUNO. ← 1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3	1,5	0	• No Cuentan con canecas de pedal en baños del publico DISCAPACITADOS TORRE SUR. • Zona de frutas Lavamanos de accionamiento no manual no es de uso exclusivo C
1.5 **Distribución y áreas** (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2	1	0	• No hay demarcación completa en pisos en Area de bodega Si hay demarcación, esta deterio-rada por la fricción entre estibas

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

Acta Número
AS05N002142

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	3	1,5	0	• empaque de nevera de Averías deteriorado • Estantería de Refrigeración de Exhibición con deterioro en su superficie. AM98514 AM98515. C
2.2 **Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios** (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3	1,5	0	C
3 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	4	2	0	Tabla de corte deteriorada en proceso frutver Pedidas * Suministros. No cuenta con potacuchillos en área de proceso de frutver y en área de expendio de pollo. AM98516. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6,5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	5	2,5	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14.	6	3	0	

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5 X	0	Se evidencia capacitación de manipulación según cronograma sin evidencias. Aplicar Evaluaciones de cada capacitación. Lisa – Sandra – Hernán. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14,5	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	4	2 X	0	Solo se realiza verificación de recepción de carnes. No realizamos Verificación Ingreso Mercancía Producto Terminado. Definición de Compañía. C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	7 X		0	/ C
4.3 **Control de proceso** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3 X	1,5	0	/ C
4.4 **Operaciones de envasado y embalaje** (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012	3	1,5	0	/

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 **Procedencia y requisitos legales** (Resolución 2674 de 2013 Art. 31parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	4 X	2	0	/ C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	4 X	2	0	17-03-2022 Hidrometer. C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2 X	1	0	/ C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2 X	1	0	/ C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013	7		0	/

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	2 X	0	Acumulo de suciedad debajo de estibas en rovar y en área de difícil acceso de bodega Summar y Frescos - Bodega. Desarden en área de recuperados de fierros. → Recuperación diaria. Tiene sucio a cuarto de residuos solidos inorgánicos. → Retirar, para eso Subemos Cafeteria. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5 X	0	Registro de limpieza y desinfección no es acorde a lo evidenciado. Se deduce ejecución de plana día Martes 03 de Mayo. Sobre las 10:00 AM la planilla está llena por todo el día. Coordinadoras Frescos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones generales de almacenamiento.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	5	2,5 X	0	Se evidencia almacenamiento en área de tránsito y almacenamiento de productos Cerano al techo. Estibas sin la altura requerida y almacenamiento a nivel de piso. Almacenamiento sin espacio perimetral en caso de derrame lateral. Aéreos y arrumes negros. C
2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	10	5 X	0	No se diligencia adecuadamente formato de control de temperatura. Coordinadoras Frescos. C
6.3 **Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35	5	2,5 X	0	

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

Acta Número
AS05N 002142

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)	Nivel de cumplimiento
77,5		Favorable	90-100%
	X	Favorable con Requerimientos	60-89,9%
		Desfavorable	<59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

No ingreso de menores. Se practica Curso 5200-2020 Sobre Comercialización de alcohol etílico e industrial en menores de edad. Se practica socialización sobre ventilación de interiores para prevenir Contagio COVID 19.
Nota aclaratoria: Calificación Bloque 6 = 12,5.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 03 del mes de 05 del año 2021 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Jaime Eduardo Ardila Rojas / Nestor David Suarez Pineda	Nombre: Jaime Mera Castro Asistente
Tipo de documento: CC / CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 91.495.114 / 80896840	Número de documento: 1013615747
Profesión u oficio: Ingeniero de alimentos / medico veterinario	Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento Ambiental
Firma: /	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre: Olga Yamile Baez Rivera	Nombre: Julian Javier Granados Garcia
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 52875820	Número de documento: 80185208
Profesión u oficio: Tecnico Area Salud	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X
Firma:	Firma:

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD 03 MM 05 AA 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: A105N0021142

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
	panchitas de dulce con leche y coco light en calorias	Salsa de tomate	pasta Alimenticia Sin gluten a base de maiz blanco, maiz amarillo y Arroz Integral
registro RSA - permiso PSA - notifi-	RSA-004864-2018	RSAA17I14905	RSIA20I10413
	Copelia	Alhosto	Barilla
o:	Caja x 200g	Bolsa x 1000g	Caja x 400g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

tos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
09/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y en la autorización de comercialización tar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4	C		C		C	
9/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
ución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- eto debe estar en la cara principal de exhibi-	C		C		C	
n del fabricante, envasador o reempacador, o envasado por". mbre o razón social y dirección del importador 9/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: D03 M05 AAAA 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: (AD) ASOS-N002142

)9/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
a de Duración Mínima o Fecha de Caduci-)9/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
t.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
ınitaria liculo 37 (Res.2674/2013) Departamento Archipiélago de San Andrés, xentos, para su introducción al resto del país correspondiente ante el Invima	C		C		C	
tes valiosos o caracterizantes destacados en ontenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
ıs de Hipersensibilidad o. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NA*	Cumple = C	C		NA	
	NA		NA		NA	
la etiqueta mentos envasados no podrán removerse o ɔs datos en el rótulo deberán indicarse con ebles y fáciles de leer por el consumidor en uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
ta complementario que contenga en idioma ɛs.5109/2005 ♯ 6 (Res. 1506/2011) 'és, Providencia y Santa Catalina se aceptan	NA		NA		C	
ɔ requisitos específicos para el rotulado del	C		C		C	

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: DD 03 MM 05 AAAA 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: A105N002142

REQUISITOS GENERALES

oducto alimenticio envasado de una forma impresión errónea respecto de su naturaleza 9/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
representaciones gráficas que hagan alusio- entivas o curativas que den lugar a aprecia- turaleza, origen, composición o calidad del .1506/2011). e rotulado nutricional, debe ajustarse confor- # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
o directo con el alimento, salvo que tenga la ma. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
nido es 100% natural, no contiene aditivos . Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
o representaciones gráficas, que sugieran ro producto con el cual pueda confundirse o relaciona en forma alguna con otro producto.	C		C		C	
n a ingredientes naturales que no contiene el or un saborizante artificial, en la etiqueta del debe aparecer, la expresión "sabor artificial".	NA		NA		NA	
á contener como mínimo, fecha de beneficio, iento, nombre del corte. mestibles y derivados cárnicos que utilicen gías como atmósferas controladas deberán y colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
ictos verificados	CUMPLE X	NO CUMPLE	CUMPLE X	NO CUMPLE	CUMPLE X	NO CUMPLE

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
vid Saupa Pineda	Nombre: Julian Javier Granados Garcia
CC	Tipo de documento: C.C. X C.E. NIT PEP PS PTP
80 196 890	Número de documento: 80185208
ilo Veterinario Firma:	Cargo: Representante legal Propietario Encargado X Firma:

realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
udulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal digo Único Disciplinario"

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 05 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSIN0021142

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
	Lychees	Mermelada de fresa	Salsa Mexicana
registro RSA - permiso PSA - notifi-	PSA-0001975-2019	RSIA12161614	RSAA0710011
	Roland	Strawberry	Azteca.
o:	lata x 565g	Frasco x 340g	Frasco x 220g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

tos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
09/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y en la autorización de comercialización tar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4	C		C		C	
9/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
ución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- eto debe estar en la cara principal de exhibi-	C		C		C	
n del fabricante, envasador o reempacador, o envasado por". mbre o razón social y dirección del importador 9/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

v.co

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 05 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: ASUSN 002142

)9/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
a de Duración Mínima o Fecha de Caduci-)9/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
t.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
ınitaria ticulo 37 (Res.2674/2013) Departamento Archipiélago de San Andrés, xentos, para su introducción al resto del país correspondiente ante el Invima	C		C		C	
tes valiosos o caracterizantes destacados en ontenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	Na		Na		C	
s de Hipersensibilidad o. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	Na		Na		C	
	Na		Na		Na	
la etiqueta mentos envasados no podrán removerse o s datos en el rótulo deberán indicarse con lebles y fáciles de leer por el consumidor en uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
ta complementario que contenga en idioma s.5109/2005 # 6 (Res. 1506/2011) rés, Providencia y Santa Catalina se aceptan	Na		Na		Na	
o requisitos específicos para el rotulado del	C		C		C	

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 03 05 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: A505N0021142

REQUISITOS GENERALES

roducto alimenticio envasado de una forma ı impresión errónea respecto de su naturaleza)9/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
ı representaciones gráficas que hagan alusio- ventivas o curativas que den lugar a aprecia- aturaleza, origen, composición o calidad del ;.1506/2011). le rotulado nutricional, debe ajustarse confor- # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
to directo con el alimento, salvo que tenga la ima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
enido es 100% natural, no contiene aditivos s. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
o representaciones gráficas, que sugieran tro producto con el cual pueda confundirse o relaciona en forma alguna con otro producto.	C		C		C	
ón a ingredientes naturales que no contiene el or un saborizante artificial, en la etiqueta del debe aparecer, la expresión "sabor artificial".	NA		NA		NA	
á contener como mínimo, fecha de beneficio, iento, nombre del corte. mestibles y derivados cárnicos que utilicen gías como atmósferas controladas deberán y colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
uctos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

ıl Ce paet Rivera

7825870

nico Arca Salud Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Julian Javier Granados Garcia.

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

Número de documento: 80185208

Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma:

e realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
audulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal digo Único Disciplinario"

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

ov.co

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 05 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN002142

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
	Crema de avellanas	Conserva de Fruta Durazno en mitades en almibar	Vinagre Balsamico.
a registro RSA - permiso PSA - notifi-	RSIA 161176415	PSA-001543-2018	RSIA 17174813.
	nutella	Alfa	la coruña
:o:	Tarro x 750g	Lata x 820g	Frasco x 1000ml

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

:tos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
09/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y en la autorización de comercialización tar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4	C		C		C	
9/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
ución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- eto debe estar en la cara principal de exhibi-	C		C		C	
n del fabricante, envasador o reempacador, o envasado por". mbre o razón social y dirección del importador 9/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

v.co

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 05 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: ASO5NU002142

09/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C			C			C	
ıa de Duración Mínima o Fecha de Caduci- 09/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C			C			C	
.rt.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C			C			C	
5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C			C			C	
anitaria rticulo 37 (Res.2674/2013) ı Departamento Archipiélago de San Andrés, exentos, para su introducción al resto del país correspondiente ante el Invima	C			C			C	
s ntes valiosos o caracterizantes destacados en contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA			NA			NA	
es de Hipersensibilidad co. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C			NA			C	
	NA			NA			NA	
la etiqueta imentos envasados no podrán removerse o os datos en el rótulo deberán indicarse con lebles y fáciles de leer por el consumidor en / uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C			C			C	
eta complementario que contenga en idioma es.5109/2005 # 6 (Res. 1506/2011) rés, Providencia y Santa Catalina se aceptan	NA			NA			NA	
o requisitos específicos para el rotulado del	C			C			C	

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 05 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: A305N0027142

REQUISITOS GENERALES									
roducto alimenticio envasado de una forma ı impresión errónea respecto de su naturaleza)9/2005 y Res.1506/2011)	C			C			C		
ı representaciones gráficas que hagan alusio- ventivas o curativas que den lugar a aprecia- aturaleza, origen, composición o calidad del s.1506/2011). le rotulado nutricional, debe ajustarse confor- # 2 (Res.5109/2005)	C			C			C		
to directo con el alimento, salvo que tenga la ma. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA			NA			NA		
enido es 100% natural, no contiene aditivos s. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA			NA			NA		
o representaciones gráficas, que sugieran tro producto con el cual pueda confundirse o relaciona en forma alguna con otro producto.	C			C			C		
ın a ingredientes naturales que no contiene el or un saborizante artificial, en la etiqueta del debe aparecer, la expresión "sabor artificial".	NA			NA			NA		
á contener como mínimo, fecha de beneficio, iento, nombre del corte. mestibles y derivados cárnicos que utilicen gías como atmósferas controladas deberán y colocar condiciones de conservación del	NA			NA			NA		
ıctos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]		CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]		CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
le paez Rivera	Nombre: Julian Javier Granados Garcia
	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
875820	Número de documento: 80185208
ico Area Salud Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma:

realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
udulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal igo Único Disciplinario"

v.co

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 03 05 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN0021142

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

	Queso camembert Queso Madurado por Mohos, semiduro graso, queso artesanal.	Mezcla para Fondue Mezcla de Quesos Madurados para fundir.	pasta alimenticias compuestas tallarines
registro RSA - permiso PSA - notifi-	RSA-000174-2015	RSA-003967-2017	RSIAD20H01592
	Alpina	Alpina	mucha pasta
o:	caja x 120g	caja x 400g	Bolsa x 500g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

tos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
09/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y en la autorización de comercialización tar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4	C		C		C	
9/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
ución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resoluto debe estar en la cara principal de exhibi-	C		C		C	
n del fabricante, envasador o reempacador, o envasado por". mbre o razón social y dirección del importador 9/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

v.co

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 05 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSNOU21142

09/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
ıa de Duración Mínima o Fecha de Caduci- 09/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
rt.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
anitaria rticulo 37 (Res.2674/2013) ı Departamento Archipiélago de San Andrés, exentos, para su introducción al resto del país correspondiente ante el Invima	C		C		C	
s ıtes valiosos o caracterizantes destacados en ontenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	Na		Na		Na	
es de Hipersensibilidad o. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C	
	Na		Na		C	
la etiqueta imentos envasados no podrán removerse o os datos en el rótulo deberán indicarse con lebles y fáciles de leer por el consumidor en uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
ıta complementario que contenga en idioma es.5109/2005 # 6 (Res. 1506/2011) rés, Providencia y Santa Catalina se aceptan	Na		Na		Na	
o requisitos específicos para el rotulado del	C		C		C	

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 03 05 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSNOOC142

REQUISITOS GENERALES						
oducto alimenticio envasado de una forma impresión errónea respecto de su naturaleza 9/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
representaciones gráficas que hagan alusio-entivas o curativas que den lugar a aprecia-turaleza, origen, composición o calidad del .1506/2011). e rotulado nutricional, debe ajustarse confor-# 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
o directo con el alimento, salvo que tenga la na. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
nido es 100% natural, no contiene aditivos . Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
o representaciones gráficas, que sugieran ro producto con el cual pueda confundirse o relaciona en forma alguna con otro producto.	C		C		C	
n a ingredientes naturales que no contiene el or un saborizante artificial, en la etiqueta del debe aparecer, la expresión "sabor artificial".	NA		NA		Na	
contener como mínimo, fecha de beneficio, ento, nombre del corte. mestibles y derivados cárnicos que utilicen gías como atmósferas controladas deberán y colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
ictos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

e Paez Rivera

-875B10

ICO Area Salud

Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Julian Javier Granados Garcia

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

Número de documento: 80185208

Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma:

realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
udulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal igo Único Disciplinario"

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

v.co

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 05 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN002142

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
	Queso Holandés Gouda Madurado, semidaro graso	Queso Fresco, semidaro, graso Mozzarella.	Tocineta ahumada
registro RSA - permiso PSA - notifi-	RSA-003363-2017	RSA-000936G-2019.	RSA-004876-2017
	Alpina	Di Bufala.	Vilaseca
o:	vacio x 450g	vacio x 500g	Vacio x 250g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

tos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
09/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y en la autorización de comercialización tar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4	C		C		C	
9/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
ución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- eto debe estar en la cara principal de exhibi-	C		C		C	
n del fabricante, envasador o reempacador, o envasado por". mbre o razón social y dirección del importador 9/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

v.co

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 05 2022 ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSNOU2142

)9/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C		
a de Duración Mínima o Fecha de Caduci-)9/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C		
t.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C		
109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C		
ınitaria ículo 37 (Res.2674/2013) Departamento Archipiélago de San Andrés, xentos, para su introducción al resto del país correspondiente ante el Invima	C		C		C		
tes valiosos o caracterizantes destacados en ontenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	Na		Na		Na		
s de Hipersensibilidad o. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		Na		
	Na		Na		Na		
la etiqueta mentos envasados no podrán removerse o s datos en el rótulo deberán indicarse con ebles y fáciles de leer por el consumidor en uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C		
ta complementario que contenga en idioma s.5109/2005 ¥ 6 (Res. 1506/2011) és, Providencia y Santa Catalina se aceptan	Na		C		C		
o requisitos específicos para el rotulado del	C		C		C		

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 03 05 (MO) 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN0021442

REQUISITOS GENERALES

oducto alimenticio envasado de una forma impresión errónea respecto de su naturaleza 9/2005 y Res.1506/2011)	C			C			C					
representaciones gráficas que hagan alusio-entivas o curativas que den lugar a aprecia-turaleza, origen, composición o calidad del .1506/2011). e rotulado nutricional, debe ajustarse confor-# 2 (Res.5109/2005)	C			C			C					
o directo con el alimento, salvo que tenga la ma. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA			NA			NA					
nido es 100% natural, no contiene aditivos . Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA			NA			NA					
o representaciones gráficas, que sugieran ro producto con el cual pueda confundirse o relaciona en forma alguna con otro producto.	C			C			C					
n a ingredientes naturales que no contiene el or un saborizante artificial, en la etiqueta del debe aparecer, la expresión "sabor artificial".	NA			NA			NA					
contener como mínimo, fecha de beneficio, ento, nombre del corte. mestibles y derivados cárnicos que utilicen gías como atmósferas controladas deberán y colocar condiciones de conservación del	NA			NA			NA					
ictos verificados	CUMPLE	X	NO CUMPLE	CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE		

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

mie Paez Rivera

C

1825820

ico Area Salud

Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Julian Javier Granados Garcia

Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐

Número de documento: 80185208

Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X Firma:

realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
udulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal
igo Único Disciplinario"

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

v.co

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD 03 MM 05 AA 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN0002142

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
	Mermelada de piña	Mani con uvas pasas frutos Secos	Condimento de Salsine comino, pimiento y ajo
registro RSA - permiso PSA - notifi-	NSA-003529-2017	RSAD12129J02 RSAD12I29002	NSA-0007584-2019
	Alkosto	Alkosto	El Rey
o:	bolsa / 500 gramos	bolsa / 500 gramos	bolsa / 500 gramos

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

tos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
09/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y en la autorización de comercialización ar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4	C		C		C	
9/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
ición 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- to debe estar en la cara principal de exhibi-	C		C		C	
n del fabricante, envasador o reempacador, o envasado por". mbre o razón social y dirección del importador 9/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 05 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN002142

9/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
a de Duración Mínima o Fecha de Caduci- 9/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
t.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
nitaria iculo 37 (Res.2674/2013) Departamento Archipiélago de San Andrés, xentos, para su introducción al resto del país correspondiente ante el Invima	C		C		C	
tes valiosos o caracterizantes destacados en ontenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
s de Hipersensibilidad o. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NA		C		NA	
	NA		NA		NA	
a etiqueta mentos envasados no podrán removerse o s datos en el rótulo deberán indicarse con ebles y fáciles de leer por el consumidor en uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
ta complementario que contenga en idioma s.5109/2005 ‡ 6 (Res. 1506/2011) és, Providencia y Santa Catalina se aceptan	NA		NA		NA	
o requisitos específicos para el rotulado del	C		C		C	

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 03 05 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSND02142

REQUISITOS GENERALES						
oducto alimenticio envasado de una forma impresión errónea respecto de su naturaleza 9/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
representaciones gráficas que hagan alusio- entivas o curativas que den lugar a aprecia- turaleza, origen, composición o calidad del .1506/2011). e rotulado nutricional, debe ajustarse confor- # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
o directo con el alimento, salvo que tenga la ma. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
nido es 100% natural, no contiene aditivos . Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
o representaciones gráficas, que sugieran ro producto con el cual pueda confundirse o relaciona en forma alguna con otro producto.	C		C		C	
n a ingredientes naturales que no contiene el or un saborizante artificial, en la etiqueta del debe aparecer, la expresión "sabor artificial".	NA		NA		NA	
á contener como mínimo, fecha de beneficio, iento, nombre del corte. mestibles y derivados cárnicos que utilicen gías como atmósferas controladas deberán y colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
uctos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
enauze Avóile Lara	Nombre: Julian Javier Granados Garcia
CC	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
41696514	Número de documento: 80185208
ieta de alimentos Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma:

realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
udulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal ligo Único Disciplinario"

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

v.co

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 05 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN0021492

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
	Tortillos de maiz	Pasta de maiz mani crujiente	Encurtido de vegetales, variedad encurtidos agridolces.
registro RSA - permiso PSA - notifi-	NSA-0009894-2021	RSIAJGILJ305	RSIADOSN01391
	Tia Rose	Crunchy	la coruña.
o:	bolsa/250 gramos	frasco/462 gramos	frasco/500 gramos

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

tos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
09/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y en la autorización de comercialización tar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4	C		C		C	
9/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
ución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- eto debe estar en la cara principal de exhibi-	C		C		C	
n del fabricante, envasador o reempacador, o envasado por". mbre o razón social y dirección del importador 9/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

v.co

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 05 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN0002142

)9/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
a de Duración Mínima o Fecha de Caduci-)9/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
t.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
ınitaria ículo 37 (Res.2674/2013) Departamento Archipiélago de San Andrés, xentos, para su introducción al resto del país correspondiente ante el Invima	C		C		C	
tes valiosos o caracterizantes destacados en ontenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
s de Hipersensibilidad o. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C	
	NA		NA		NA	
la etiqueta mentos envasados no podrán removerse o s datos en el rótulo deberán indicarse con lebles y fáciles de leer por el consumidor en uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
ta complementario que contenga en idioma s.5109/2005 # 6 (Res. 1506/2011) rés, Providencia y Santa Catalina se aceptan	NA		NA		NA	
o requisitos específicos para el rotulado del	C		C		C	

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

v.co

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 03 05 2023

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN0021942

REQUISITOS GENERALES						
oducto alimenticio envasado de una forma impresión errónea respecto de su naturaleza 9/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
representaciones gráficas que hagan alusio-entivas o curativas que den lugar a aprecia-turaleza, origen, composición o calidad del .1506/2011). e rotulado nutricional, debe ajustarse confor-# 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
o directo con el alimento, salvo que tenga la na. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
nido es 100% natural, no contiene aditivos . Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
o representaciones gráficas, que sugieran ro producto con el cual pueda confundirse o relaciona en forma alguna con otro producto.	C		C		C	
n a ingredientes naturales que no contiene el or un saborizante artificial, en la etiqueta del debe aparecer, la expresión "sabor artificial".	NA		NA		NA	
contener como mínimo, fecha de beneficio, ento, nombre del corte. mestibles y derivados cárnicos que utilicen gías como atmósferas controladas deberán y colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
ictos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

puanza Anaik Isaac

CC

41696514

Firma:

ena de alimentos.

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Julian Javier Granados Garcia

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

Número de documento: 80185208

Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma:

realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
udulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal igo Único Disciplinario"

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

v.co

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 05 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN0002142

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
	Chorizo de cerdo	Chuzo redondo semiahumado semicurado (Chuzo pareja)	Hamburguesa precocida mixta (res, pollo, cerdo)
registro RSA - permiso PSA - notifi-	RSA-0008252-2019	RSA-004050-2017	RSA-0009756-2020
	La Toreda	Campo Real	Milenio Carnes Frias
o:	Vacio x 1000g	Vacio x 450g	Vacio x 570g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

tos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
09/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y en la autorización de comercialización lar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4	C		C		C	
9/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
ución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- eto debe estar en la cara principal de exhibi-	C		C		C	
n del fabricante, envasador o reempacador, o envasado por". mbre o razón social y dirección del importador 9/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

v.co

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 05 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: ASDSN002142

9/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C			
a de Duración Mínima o Fecha de Caduci- 9/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C			
t.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C			
109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C			
nitaria iculo 37 (Res.2674/2013) Departamento Archipiélago de San Andrés, xentos, para su introducción al resto del país correspondiente ante el Invima	C		C		C			
s tes valiosos o caracterizantes destacados en ontenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA			
s de Hipersensibilidad o. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		NA			
	NA		NA		NA			
la etiqueta mentos envasados no podrán removerse o s datos en el rótulo deberán indicarse con lebles y fáciles de leer por el consumidor en uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C			
ta complementario que contenga en idioma s.5109/2005 # 6 (Res. 1506/2011) rés, Providencia y Santa Catalina se aceptan	NA		NA		NA			
o requisitos específicos para el rotulado del	C		C		C			

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 03 05 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASDSN002142

REQUISITOS GENERALES						
oducto alimenticio envasado de una forma impresión errónea respecto de su naturaleza 9/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
representaciones gráficas que hagan alusio-entivas o curativas que den lugar a aprecia-turaleza, origen, composición o calidad del .1506/2011). e rotulado nutricional, debe ajustarse confor-# 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
o directo con el alimento, salvo que tenga la ma. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NO		NO		NO	
nido es 100% natural, no contiene aditivos . Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NO		NO		NO	
o representaciones gráficas, que sugieran ro producto con el cual pueda confundirse o relaciona en forma alguna con otro producto.	C		C		C	
n a ingredientes naturales que no contiene el or un saborizante artificial, en la etiqueta del debe aparecer, la expresión "sabor artificial".	NO		NO		NO	
contener como mínimo, fecha de beneficio, ento, nombre del corte. mestibles y derivados cárnicos que utilicen gías como atmósferas controladas deberán y colocar condiciones de conservación del	NO		NO		NO	
ictos verificados	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
lena Cano Arrubla	Nombre: Julian Javier Granados Garcia
C	Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
013615741	Número de documento: 80 185 208
, a Saneamiento Ambiental Firma:	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☑ Firma:

realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
udulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal
igo Único Disciplinario"

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

v.co

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 05 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: A05N002142

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
	Chorizo Santo	Chorizo pepperoni	Base para preparar Salsa bechamel.
registro RSA - permiso PSA - notifi-	RSA - 001026 - 2016	RSA - 001265 - 2021	RSA - 001657 - 2016
	K	La Factoria Gourmet	Alkorto
o:	Varios x 200g	Varios x 100g	Bolsa x 500g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

tos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
09/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y en la autorización de comercialización tar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4	C		C		C	
9/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
ución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- eto debe estar en la cara principal de exhibi-	C		C		C	
n del fabricante, envasador o reempacador, o envasado por". mbre o razón social y dirección del importador 9/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

v.co

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 05 2022 ACTA DE VISITA NÚMERO: ASDSN 002142

9/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C		
a de Duración Mínima o Fecha de Caduci- 9/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C		
t.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C		
109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C		
nitaria iculo 37 (Res.2674/2013) Departamento Archipiélago de San Andrés, xentos, para su introducción al resto del país correspondiente ante el Invima	C		C		C		
tes valiosos o caracterizantes destacados en ontenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA		
s de Hipersensibilidad . Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C		
	NA		NA		NA		
a etiqueta mentos envasados no podrán removerse o s datos en el rótulo deberán indicarse con ebles y fáciles de leer por el consumidor en uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C		
ta complementario que contenga en idioma s.5109/2005 6 (Res. 1506/2011) és, Providencia y Santa Catalina se aceptan	NA		NA		NA		
requisitos específicos para el rotulado del	C		C		C		

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: DD 03 MM 03 AAAA 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN0021142

REQUISITOS GENERALES

roducto alimenticio envasado de una forma impresión errónea respecto de su naturaleza 09/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
representaciones gráficas que hagan alusio- ventivas o curativas que den lugar a aprecia- aturaleza, origen, composición o calidad del .1506/2011). e rotulado nutricional, debe ajustarse confor- # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
to directo con el alimento, salvo que tenga la ma. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
enido es 100% natural, no contiene aditivos s. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
o representaciones gráficas, que sugieran tro producto con el cual pueda confundirse o relaciona en forma alguna con otro producto.	C		C		C	
n a ingredientes naturales que no contiene el or un saborizante artificial, en la etiqueta del debe aparecer, la expresión "sabor artificial".	NA		NA		NA	
á contener como mínimo, fecha de beneficio, iento, nombre del corte. mestibles y derivados cárnicos que utilicen gías como atmósferas controladas deberán y colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
uctos verificados	CUMPLE ☑	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☑	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☑	NO CUMPLE ☐

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Vera Cabo Anibal	Nombre: Julian Javier Granados Garcia
C	Tipo de documento: C.C.☑ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐
1361547	Número de documento: 80 195 208
ría de Ambiental Firma:	Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☑ Firma:

realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
udulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal digo Único Disciplinario"

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 05 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN002142

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
	Aceite vegetal de canola	Galletas	Hojuelas de maiz tostadas
registro RSA - permiso PSA - notifi-	RSAV181 17612	NSA-002253-2016	RSAD10185914
	Alkorto	Saltin noel	Kello 66's
o:	Botella x 3000ml	Bolsa x 882g	Caja x 1Kg

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

tos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
09/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y en la autorización de comercialización lar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4	C	/	C	/	C	/
9/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C	/	C	/	C	/
ución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- eto debe estar en la cara principal de exhibi-	C	/	C	/	C	/
n del fabricante, envasador o reempacador, o envasado por". mbre o razón social y dirección del importador 9/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C	/	C	/	C	/

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

v.co

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 05 AA022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN002142

9/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C		
a de Duración Mínima o Fecha de Caduci- 9/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C		
t.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C		
109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C		
nitaria iculo 37 (Res.2674/2013) Departamento Archipiélago de San Andrés, xentos, para su introducción al resto del país correspondiente ante el Invima	C		C		C		
tes valiosos o caracterizantes destacados en ontenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA		
s de Hipersensibilidad . Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NA		C		C		
	NA		NA		NA		
a etiqueta mentos envasados no podrán removerse o s datos en el rótulo deberán indicarse con ebles y fáciles de leer por el consumidor en uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C		
ta complementario que contenga en idioma s.5109/2005 6 (Res. 1506/2011) és, Providencia y Santa Catalina se aceptan	NA		NA		NA		
requisitos específicos para el rotulado del	C		C		C		

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 03 MAR 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN002142

REQUISITOS GENERALES						
oducto alimenticio envasado de una forma impresión errónea respecto de su naturaleza 9/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
representaciones gráficas que hagan alusio- entivas o curativas que den lugar a aprecia- turaleza, origen, composición o calidad del .1506/2011). e rotulado nutricional, debe ajustarse confor- # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
to directo con el alimento, salvo que tenga la ma. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	Na		Na		No	
nido es 100% natural, no contiene aditivos . Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	Na		Na		No	
o representaciones gráficas, que sugieran tro producto con el cual pueda confundirse o relaciona en forma alguna con otro producto.	C		C		C	
n a ingredientes naturales que no contiene el or un saborizante artificial, en la etiqueta del debe aparecer, la expresión "sabor artificial".	Na		Na		Na	
á contener como mínimo, fecha de beneficio, iento, nombre del corte. mestibles y derivados cárnicos que utilicen gías como atmósferas controladas deberán y colocar condiciones de conservación del	Na		Na		Na	
uctos verificados	CUMPLE ☑	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☑	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☑	NO CUMPLE ☐

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
1;lena Castro Anibal	Nombre: Julian Javier Granados Garcia
c	Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
013615942	Número de documento: 80 185 208
ogo en Saneamiento Ambiental Firma:	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☑ Firma:

realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
udulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal digo Único Disciplinario"

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

v.co

RESOLUCION Nro. 2022043898 del 22 de Diciembre de 2022

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221272287 de fecha 2022/12/22 el (la) Señor(a) JOHAN ALBERTO ORDOÑEZ AGUILAR actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuacion:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0022913-2022
VIGENTE HASTA:	2027/12/22
EXPEDIENTE:	20242566 **RADICACION:** 20221272287
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PIEZAS DE POLLO MARINADAS VARIEDADES: 1: POLLO ENTERO, 2. PECHUGA DE POLLO, 3. ALAS DE POLLO, 4. MUSLOS DE POLLO, 5. CONTRA MUSLOS DE POLLO, 6. PERNIL DE POLLO, 7. FILETE DE PECHUGA DE POLLO.,
MARCA:	FRIGORIFICO CARNES DE DIOS SAS.,
PRESENTACION COMERCIAL:	Desde 50 g hasta 25000 g,
TITULAR(ES):	FRIGORIFICO CARNES DE DIOS SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	FRIGORIFICO CARNES DE DIOS SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 22 de Diciembre de 2022

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/12/22 10:14:29 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

RESOLUCION Nro. 2023000311 del 6 de Enero de 2023

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20231001069 de fecha 2023/01/03 el (la) Señor(a) JOHAN ALBERTO ORDOÑEZ AGUILAR actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuacion:

R E G I S T R O SANITARIO No.:	RSA-0023071-2023
VIGENTE HASTA:	2028/01/06
EXPEDIENTE:	20243094 **RADICACION:** 20231001069
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	CORTES DE CARNE DE RES VARIEDADES: 1: PIERNA DE RES, 2. BRAZO DE RES , 3. CHATA O CHURRASCO DE RES, 4. MURILLO DE RES, 5. LOMO FINO DE RES, 6.CARNE MOLIDA FINA DE RES, 7. PECHO DE RES, 8.COSTILLA DE RES, 9.HÍGADO DE RES, 10. CALLO DE RES,
MARCA:	FRIGORIFICO CARNES DE DIOS SA,
PRESENTACION COMERCIAL:	Desde 50 g hasta 150000 g,
TITULAR(ES):	FRIGORIFICO CARNES DE DIOS SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	FRIGORIFICO CARNES DE DIOS SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 6 de Enero de 2023

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/01/06 17:25:04 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
formato diagnóstico, cumplimiento del decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS19N 006237

E.S.E.: SUBRED NORTE — Fecha: 16 | NOV | 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 755674	Número de Inscripción: 36011	Número de carpeta: SARUCC - 15 - 2023
Razón social: FRIGORIFICO CARNES DE DIOS SAS		
Nombre del establecimiento: FRIGORIFICO CARNES DE DIOS SAS		
NIT: 901504951 -DV: 1	Sede: UNICA	
Dirección: KR 57 70B 12		
Ubicación: NO APLICA		
Localidad: BARRIOS UNIDOS	UPZ: DOCE DE OCTUBRE	
Barrio: SAN FERNANDO	Teléfonos 3115059056	
Correo electrónico para notificación* FRIGORIFICOCARNESDEDIOS@HOTMAIL.COM		
Nombre propietario: FRIGORIFICO CARNES DE DIOS SAS		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 901504951-1	
Nombre representante legal: JOHAN ALBERTO ORDOÑEZ AGUILAR		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 80208075	
Dirección de notificación: KR 57 70B 12		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03404390		
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Intervención: VC PARA OTORGAR AUTORIZACION SANITARIA EXPENDIO O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Número de trabajadores: 8	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: LUNES A SABADO		
Tipo de productos que expende: Carne: Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☒ Otras especies: PESCADO Otro tipo de productos: Si ☒ NO ☐		

REQUISITOS SANITARIOS

		CUMPLE	
1*	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento. *(Ley 9/1979: Artículo 262)*	SI ☒	NO
2*	La construcción es resistente al medio ambiente. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).*	SI ☒	NO
3*	La construcción impide el ingreso de plagas. *(Ley 9/1979: Artículo 259).*	SI ☒	NO
4	El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2)*	SI ☒	NO
5*	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 1).*	SI ☒	NO
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10).*	SI ☒	NO

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

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

Powered by CamScanner

	REQUISITOS SANITARIOS		
7*	El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. *(Ley 9/1979: Artículo 262).*	SI	NO
8*	Los pisos se encuentran construidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).*	SI	NO
9*	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).*	SI	NO
10*	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4, 11.2).*	SI	NO
11*	Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).*	SI	NO
12	Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).*	SI	NO
13*	Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6.).*	SI	NO
14*	Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.2).*	SI	NO
15*	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 8. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 8. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 8).*	SI	NO
16*	Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 7. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 7).*	SI	NO
17	El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobretodo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 3, 9, 13. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 3, 9, 13. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 3, 9, 13).*	SI	NO
18*	Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. *(Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 14).*	SI	NO
19*	Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15, 16. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15, 16).*	SI	NO
20*	Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15).*	SI	NO
21*	Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18).*	SI	NO
22	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 17. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 17).*	SI	NO

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

Powered by CamScanner

	REQUISITOS SANITARIOS		
23*	Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. *(Resolución 3009/2010. Artículo 67, Numeral 19.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.1).*	SI X	NO
24*	Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.2).*	SI X	NO
25*	El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, construidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numerales 2.1 y 3.2; Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 33).*	SI X	NO
26*	El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. *(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 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2).*	SI X	NO
27*	Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.15, 3.17; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17).*	SI X	NO
28*	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14).*	SI X	NO
29	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 19).*	SI X	NO
30*	La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2).*	SI X	NO
31	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.10; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 10; Artículo 55: Numeral 21.2).*	SI X	NO
32*	El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.13; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 13; Artículo 55: Numeral 21.2).*	SI X	NO
33*	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 18, 20; Artículo 55: Numeral 21.2).*	SI X	NO
34	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1).*	SI X	NO

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

Powered by CamScanner

	REQUISITOS SANITARIOS		
35	El plan de capacitación contiene: metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2).*	SI X	NO
36	Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 4).*	SI X	NO
37*	El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad. *(Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28).*	SI X	NO
38*	Cuenta con los documentos soportes (factura de venta y/o guía de transporte de carne, entre otros) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima. *(Resolución 2009026594 de 2009. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 29. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 29. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 29)*	SI X	NO
39	Las canales medias, cuartos y octavos de canal, que ingresen al establecimientos cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO". *(Decreto 1500/2007: Artículo 31, Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1; Artículo 41)*	SI X	NO
40*	Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numeral 9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31)*	SI X	NO
41*	El empaque y etiquetado de la carne (en caso de requerirlo) se realizan bajo condiciones higiénicas y el material de empaque empleado es de primer uso. De requerirse, la etiqueta del producto deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación y nombre del corte. *(Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numerales 1, 5).*	SI X	NO
42	El establecimiento cuenta con termómetros para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 27. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 2.2; Artículo 54, Numeral 5; Artículo 55, Numeral 32)*	SI X	NO
43	El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 27)*	SI X	NO
44*	La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente: - Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor. - Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos. En caso que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, deshuese y/o fileteo de carne proveniente de carnes de canal, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66: Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.1; Artículo 54, Numeral 3; Artículo 55, Numeral 32).* *Nota: Mientras la Planta de Beneficio Animal cumple el requisito de temperatura de enfriamiento de la carne y los productos cárnicos comestibles el expendio podrá recepcionar las canales (medias canales, cuartos de canal y octavos de canal) en caliente, permitiendo la reducción gradual de la temperatura hasta el momento del desposte y su posterior refrigeración.(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 84, Numeral 2.3).*	SI X	NO

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

Powered by CamScanner

	REQUISITOS SANITARIOS			
45*	El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. *(Decreto 2270 de 2012: Artículo 5).*		SI	NO
46*	Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 7).*		SI	NO
47	Los rieles se encuentran a una distancia que evita el contacto entre canales, de estas con las paredes y el piso del cuarto de almacenamiento. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literales c, d y e. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 7).*	NA**	SI	NO
48*	Las áreas y /o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal j).*		SI	NO
49*	En caso de expender carne y/o productos cárnicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire. Si expende canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separadas por secciones en las neveras de exhibición o en los cuartos fríos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 31. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 130, Numeral 30 y 31. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 2; Artículo 55, Numeral 30 y 36).*		SI	NO
50*	Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 32).*		SI	NO
51	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 3. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 3).*		SI	NO
52	Si el establecimiento obtiene el agua a partir de una explotación subterránea, garantiza la potabilidad de esta y cuenta con autorización por parte de la autoridad ambiental. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.2).*	NA**	SI	NO
53	En caso de usar hielo, este proviene de un establecimiento autorizado para desarrollar dicha actividad, o en caso de ser elaborado en el expendio, se realiza a partir de agua potable de manera que no se genera su contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.3).*	NA**	SI	NO
54*	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 11.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 11.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 11.1).*		SI	NO
55*	El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.2).*		SI	NO

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

Powered by CamScanner

	REQUISITOS SANITARIOS			
56*	Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.1).*		SI X	NO
57*	En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8).*		SI X	NO
58*	El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. *(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 y 38).*		SI X	NO
59*	Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuesado y/o fileteado, cuenta con una sección o área cuya ubicación, construcción y diseño es acorde al volumen del producto manejado, evitando la contaminación del producto. En caso de contar con un área para este fin se mantiene a una temperatura máxima de 12°C durante el desarrollo de dichas actividades. *(Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 242/2013: Artículo 22; Artículo 55, Numeral 32).* Si realiza actividad secundaria de desposte de canales (incluidas medias, cuartos y octavos de canal) cuenta con un área que garantice el mantenimiento de la temperatura, con dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación de manera que no se produzca la contaminación del producto. *(Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo).*	NA**	SI X	NO
60	Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1)*		SI X	NO
61*	Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14).*		SI X	NO
62	Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.3; Artículo 55, Numeral 32).*		SI X	NO
63	Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8).*		SI X	NO
64	Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9).*		SI X	NO
65	Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia *(Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), que incluye las actividades de monitoreo, verificación y registro. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11).*		SI X	NO

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

Powered by CamScanner

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD			
Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

II. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza visita para verificar cumplimiento de los requisitos del Decreto 1500/2007 y se evidencia que el establecimiento cumple.

Por parte del establecimiento: NA. Johan Ordoñez.

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de 02 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Maria Fernanda Pardo Valderrama.	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1032363060	Número de documento:
Profesión u oficio: Médico Veterinario	Profesión u oficio:
Firma: María Fernanda Pardo	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Johan Alberto Ordoñez Aguilar	Nombre:
Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐	Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐
Número de documento: 80208075	Número de documento:
Cargo: Representante legal☒ Propietario☐ Encargado☐	Firma:
Firma:	

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

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

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDÍA DE MOSQUERA

CIUDAD: MOSQUERA | FECHA: 08/02/2023 | ACTA N°: 25-473-26-14

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] | Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

(*) CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: COMERCIALIZADORA SANTA MARIANITA DE JESUS S.A.S

*CÉDULA / NIT: 901083031 - 8 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

*NOMBRE COMERCIAL: COMERCIALIZADORA SANTA MARIANITA DE JESUS S.A.S

*DIRECCIÓN: PARQUE AGROINDUSTRIAL DE LA SABANA | MATRICULA MERCANTIL: 02816067

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: MOSQUERA

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

Otro [ ] Cuál: KM 1 VIA MOSQUERA - BOGOTA LOCAL 105

TELÉFONOS: 3195744188 | FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: COMERCIALIZADORASANTAMARIANITA@GMAIL.COM

NOMBRE DEL PROPIETARIO: COMERCIALIZADORA SANTA MARIANITA DE JESUS S.A.S

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [ ] CE [ ] NIT [X] *Número de documento: 901083031 - 8

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: COMERCIALIZADORA SANTA MARIANITA DE JESUS S.A.S

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [ ] CE [ ] NIT [X] *Número de documento: 901083031 - 8

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: PARQUE AGROINDUSTRIAL DE LA SABANA KM 1 VIA MOSQUERA - BOG. LOCAL 5

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: MOSQUERA

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM 6A 6 | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	06/09/2021	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	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

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

I	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y construcción. *(Resolución 2674/2013, Art 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art 31 Numeral 1, 2.)*	2 X			C
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.1.1, 1.2, 1.3 Numeral 2.2.1, 2.2 Art 31 Numeral 1, 2.)*	1,5 X			C

Powered by CamScanner

1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. *(Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 3. 4. 5. 7. 8. Art. 31 Numeral 1. 2)*	1,5 X				C
1.4	Instalaciones sanitarias. *(Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numeral 6.1. 6.2. 6.3. 6.4. Art 31 Numeral 1. 2)*	3 X				C
1.5	Áreas de exhibición y venta *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Numeral 2.3. 2.5. Art. 31 Numeral 1. 2)*	2 X				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3 Art. 10 numeral 3.1. 3.2 y 3.3 Art.31 Numeral 1. 2. 3)*	6 X			CUENTA CON NEVERA DE REFRIGERACION Y CONGELACION	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. *(Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 1. 2. 3. 4. 7. 9 y 10. Artículo 34 Artículo 35. Numeral 8 y 10 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012. 834 y 835 de 2013)*	6 X			CUENTA CON MESON EN ACERO INOXIDABLE PARA ALISTAMIENTO	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud aparente . (signos/lesiones) *(Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 2. 5. Artículo 14. Numeral 12)*	6 X				C
3.2	Reconocimiento médico. *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. 3. 4)*	3 X				C
3.3	Prácticas higiénicas y dotación *(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1. 2.4. 5. 6. 7. 8. 9. 11 Artículo 31 numeral 4 . artículo 35 numeral 5)*	6 X				C
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. *(Resolución 2674 de 2013 Art 12. 14)*	5 X				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

Powered by CamScanner

	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Suministro y calidad de agua potable. *(Decreto 561 de 1984, Art. 92 Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3 Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5			C
4.2	Residuos líquidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5			C
4.3	Residuos sólidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5			C
4.4	Control integral de plagas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)*	8			C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1.)*	6			C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4			C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			28	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Condiciones de almacenamiento *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	8			SE EVIDENCIA ADECUADA CAPACITACION PARA ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. *(Ley 9 de 1979, Artículo 293 125 Decreto 2278 de 1982, Art. Art 359, 360, 361 Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 99, 100, 101, 102 y 103 Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 4.)*	9			SE EVIDENCIA QUESO CAMPESINO, QUESO DOBLE CREMA, CREMA DE LECHE Y YOGURT EN REFRIGERACION SE EVIDENCIA HELADO EN CONGELACION NA C
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 6.)*	8			SE EVIDENCIA ABARROTES, FRUVER Y FRUTAS ALMACENADOS C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Powered by CamScanner

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	6.1 Procedencia y requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Art. 73 Decreto 1686 de 2012 Art 46, 47, 49, 50 Resolución 2674 de 2013 Art 31 parágrafo 2. Art 37 Resolución 5109 de 2005.)	5 X			2 C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificacion del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100	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

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	2
NUMERO 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
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

SE ADVIERTE EL EXPENDIO DE LECHE, QUESO COSTEÑO, QUESO CAMPESINO, CREMA DE LECHE Y YOGURT EN REFRIGERACION, HELADO EN CONGELACION, AREPAS, TORTA Y FRUTAS A TEMPERATURA AMBIENTE, EXHORTANDO ADECUADO ALMACENAMIENTO Y CAPACITADO PARA LAS MISMAS.

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 08 del mes de FEBRERO del año 2013 en la Ciudad de Mosquera

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	JAZMIN PENAGOS	FIRMA	
NOMBRE	JAZMIN PENAGOS	NOMBRE	
CÉDULA	79307809	CÉDULA	
CARGO	INSPECTOR SANIDAD	CARGO	
INSTITUCION	SEC SALUD	INSTITUCIÓN	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA	William	FIRMA	
NOMBRE	JOSE WILLIAM HERNANDEZ F.	NOMBRE	
CÉDULA	79506606	CÉDULA	
CARGO	ADMINISTRADOR	CARGO	

Powered by CamScanner

Subsecretaría de Salud Pública

Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de mantenimiento de alimentos y bebidas

Acta Número A5000 001591

E.S.E.: SUBRED SUR. Fecha: 10 | 11 | 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento	Número de Inscripción	Número de carpeta
123089	A5000064168	123089

Razón social: NO APLICA

Nombre del establecimiento: HORTYPULPAS

NIT: NO TIENE Sede: UNICA

Dirección: CL 97 SUR 13F 62 ESTE

Ubicación: NO APLICA

Localidad: USME UPZ LA FIORA

Barrio: LA ESPERANZA Teléfonos 3023739732

Correo electrónico para notificación*: HORTIPULPAS@GMAIL.COM

Nombre propietario: SANDRA PATRICIA ARENAS

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: 53044050

Nombre representante legal: NO APLICA

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: NO APLICA

Dirección de notificación: CL 97 SUR 13F 62 ESTE

Presenta matricula mercantil del establecimiento: SI [ ] NO [X]

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE ALIMENTOS

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

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 05 11 2022	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	94 %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación 11	Solicitud del interesado [X] Número de radicado: 52356	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:	
Solicitud oficial Número de radicado: [ ]	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]	

Otro: [ ] Especifique:

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

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

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)	4 X			C
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2 Y	0	SE EVIDENCIA UNICAN PISO PARA REMODELAR PAREDES SIN MANTENIMIENTO. C
1.3 Techos, iluminación, ventilación y puertas (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4 X	2	0	C
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

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

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

Powered by CamScanner

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (signos / lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11: Numeral 1, 2, 4, 5 Artículo 14, Numeral 12)	8 V	4	0	C
3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 V	1,5	0	C
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36, Artículo 35. Numeral 5 y 7.)	8 V	4	0	C
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 V	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Recepción y requisitos legales. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	C
4.2 Condiciones de almacenamiento (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4 V	0	SIN EVIDENCIA DE ENSAYOS DE MOHO PARA MANTENIMIENTO C
4.3 Conservación de los productos. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c. Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 X	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

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

Powered by CamScanner

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5 ✓			C
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 ✓			C
5.3 Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	2 ✓	0	FALTA CLASIFICACION Y SEPARACION RESIDUOS SOLIDOS C
5.4 Control Integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 ✓		0	C
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6 ✓	3	0	C
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 ✓	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		29		La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

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

Acta Número
AS065 001591

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
92%	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89.9%	
		Desfavorable	<59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. 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

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE ESCRIBIRÓ PLAN TUC. NO SE ENCONTRARON PRODUCTOS EMPACADOS, AL MOMENTO DE LA VISITA SE ENCONTRARON 3 PRODUCTOS NACIONALES PARA NOTIFICACIÓN

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes de JJ del año 2017 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: JOHANNA MORALES OLAYA	Nombre: RAMIRO ANDRES FLOREZ ORTIZ
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1070655794	Número de documento: 13811092
Profesión u oficio: Tecnóloga en Saneamiento	Profesión u oficio: MEDICO VETERINARIO
Firma:	Firma: RAMIRO FLOREZ ORTIZ
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: JOHANA PATRICIA ALVAREZ	Nombre:
Tipo de documento: C.C [X] C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C ☐ C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 53044050 BTÁ	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario [X] Encargado ☐	Firma:
Firma:	

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

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

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009

Acta Número
AR01S 011851

E.S.E.: Subred Sur | Fecha: 10 | 11 | 2022

El presente instrumento se utiliza para el seguimiento del cumplimiento de lo establecido en la Ley 1335 de 2009 y debe ir anexo a las actas de Inspección, Vigilancia y Control

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 723084	Número de Inscripción: AS0CC64168	Numero de carpeta: 723089

Razón social: NO aplica

Nombre del establecimiento: Horty pulpas

NIT: No tiene | Sede: Única

Dirección: CL 74 SUR 13 F 62 ESTE

Ubicación: NO aplica

Localidad: Usme | UPZ: La Flora

Barrio: La esperanza | Teléfonos: 3023739732

Correo electrónico para notificación*: Hortipulpas@gmail.com

Nombre propietario: Jobana Patricia Afanador

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: 53044050

Nombre representante legal: NO aplica.

Tpo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: NO aplica.

Dirección de notificación: CL 74 SUR 13 F 62 ESTE

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [ ] NO [X]

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros.

Intervención: Depositos de alimentos y bebidas.

Tipo de establecimiento: Deposito de alimentos.

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

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

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [ ]	Solicitud del Interesado [X] Número de radicado: 52356	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]

Otro: [ ] Especifique:

Número y fecha de radicado en caso de que el motivo de la visita sea solicitud de interesado o asociado a PQR

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

C	CUMPLE	Cuando cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.C	NO CUMPLE	Cuando NO cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.A	NO APLICA	Cuando el aspecto a verificar no corresponde al objeto a vigilar

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Versión: Secretaría General - Subdirección Inspectiva Oficial

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

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

Powered by CamScanner

2. ASPECTOS A VERIFICAR				
ASPECTOS A VERIFICAR	DETALLE	C	NC	NA
1. El establecimiento cumple con las disposiciones establecidas en los artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009, con el fin de garantizar el derecho a la salud de las personas ante la exposición del humo de tabaco.	Prohíbe el consumo de tabaco y sus derivados en el objeto de IVC incluyendo las áreas de atención al público y áreas de espera tales como terrazas, jardines aleros, parasoles entre otros.	X		
	El establecimiento NO debe tener zonas de fumadores	X		
	El establecimiento NO debe tener elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados. Ejemplo: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros.			X
2. El establecimiento debe contar con las señalizaciones establecidas en el Artículo 2 y Artículo 20 Literal b de la Ley 1335 de 2009. • Señalización "Ambientes 100% libres de humo de tabaco y sus derivados", expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y • Señalización "Prohibida la venta de productos de tabaco y sus derivados a menores de edad La señalización debe cumplir con: • Ubicado en sitio visible al público. • Material resistente y de fácil limpieza y desinfección. • Las dimensiones deben ser proporcionales al tamaño del establecimiento. • No deben incluir figuras alusivas al cigarrillo, ni ningún recordatorio de marcas de cigarrillos.	La señalización debe contar con la siguiente información " Prohibida la Venta de Tabaco, Cigarrillos y sus derivados a menores de edad " Parágrafo 1, artículo 2. Este anuncio en ningún caso hará mención a marcas, empresas o fundaciones de empresas tabacaleras; ni empleará logotipos, símbolos, juegos de colores, que permitan identificar alguna de ellas. **Estas señalizaciones deben indicar el Artículo 2, parágrafo 1 Ley 1335 de 2009.**			X
	La señalización debe contar con algunos de los siguientes mensajes: • "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados"; • "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; • "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". **Estas señalizaciones de ambientes libres de humo deben indicar el Artículo 19 de la Ley 1335 de 2009.**	X		
3. Cumple con la prohibición de venta por unidad de productos de tabaco y sus derivados. Parágrafo del artículo 3 de la Ley 1335 de 2009	A partir del 21 de Julio del 2011 quedó prohibida la venta por unidad de productos de tabaco o sus derivados; No deberá existir en el establecimiento cajetillas de cigarrillos abiertas, ni re envasadas en otros recipientes.			X
4. El establecimiento no vende cigarrillos en cajetillas menores de 10 unidades	Verificar que las cajetillas de cigarrillos sean de mínimo de 10 unidades			X
5. El establecimiento cumple con la prohibición de vender productos de tabaco a menores de edad. Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	No se evidencia venta, ni consumo de tabaco y sus derivados a menores de edad durante la visita.			X
6. El establecimiento cumple con las prohibiciones del uso de máquinas expendedoras o dispensadores mecánicos de productos de tabaco, en lugares y puntos de venta en los cuales hay libre acceso a menores de edad. Parágrafo 3 del Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	Se debe verificar que en el establecimiento no exista máquinas expendedoras o dispositivos mecánicos de fácil acceso a toda clase de público y/o usuario.			X
7. El etiquetado y empaquetado de las cajetillas de cigarrillos que se encuentren en el establecimiento cumplen con las disposiciones del artículo 13 de la Ley 1335 de 2009.	Parágrafo 1°, Artículo 13, Ley 1335 de 2009. En todos los productos de cigarrillo, tabaco y sus derivados, se deberá expresar clara e inequívocamente, en la imagen o en el texto, según sea el caso y de manera rotativa y concurrente frases de advertencia y pictogramas, cuya rotación se hará como mínimo anualmente - 21 de Julio de cada año. Resolución 3961 de 2009 y Resolución 5914 de 2018.			X
8. El establecimiento cumple con las prohibiciones de toda forma de publicidad, promoción y patrocinio de productos de tabaco y sus derivados. Artículos 14,15, 16 y 17 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento no deben encontrarse exhibidores y elementos promocionales o publicitarios tales como: Vallas, pancartas, murales, afiches, carteles o similares móviles o fijos relacionados con la promoción del tabaco y sus derivados.			X
9. El establecimiento adopta medidas específicas y razonables para disuadir a las personas a No hacer uso del Tabaco y sus derivados. Literal C, artículo 20 de la Ley 1335 de 2009	En el establecimiento existen acciones o campañas para el desestímulo del consumo de cigarrillo.	X		

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distatal de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009

Acta Número
AR01S 011851

3. OBSERVACIONES

Ninguna Acta Principal de IVC ASOCS001591

4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 del 2009 Si [X] No [ ]

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes de noviembre del año 2022 en la Ciudad de Bogotá.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Jovanny Morales Olaya	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1070655794	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: JOHANA PATRICIA ALVAREZ	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 53044050	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [X] Encargado [ ]	Institución:
Firma:	Firma:

Formato Secretaría Distrital - Subdirección Inspección Distrital

NOTA 1. En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 2 y 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual haré llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de cadena, la cual será la que ellos indiquen, el propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Autorizo a las autoridades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que queda registrado en la presente acta

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del código de procedimiento civil.

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

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

Powered by CamScanner

Número AS14S 217859	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 10 11 2022
		ACTA DE VISITA NÚMERO: A 108500 1591

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Pulpa de fruta sabor a. Fresa	Pulpa de fruta Sabor a Maracuya	Pulpa de fruta Sabor a Lulo
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	PSA - 001161 - 2017	PSA - 001161 - 2017	PSA - 001161 - 2017
Marca	HortyPulpas SAS.	HortyPulpas SAS	HortyPulpas SAS
Presentación y Contenido neto:	1 kg.	1 kg	1 kg

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res 5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res 1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA/PSA/NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición Art 6 # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art 12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art. 12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011) El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición Art 6 # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razon Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por" En productos importados deberá ir nombre o razón social y dirección del importador Artículo 5 # 5.3 o Art 12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res 1506/2011)	C		C		C	

Powered by CamScanner

Número AS14S 217859	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 10 11 2022
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AJ065001591

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) Nota. Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaracion con su nombre especifico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	Na		No		Na	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res 5109/2005)	C		C		C	
Presentación en la Información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indebibles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	Na		Na		Na	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto	C		C		C	

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Número AS14S 217859

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 10 11 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: A 1065 001591

REQUISITOS GENERALES

La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109 2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	No		No		No	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007. Artículo 42. # 5. La etiqueta de producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque a vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo	No		No		No	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre: Adriana Morales Ojeda		Nombre: JORDAN PATRICIA [illegible]	
Tipo de documento: CC		Tipo de documento: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	
Número de documento: 1070655394		Número de documento: 53 [illegible]	
Profesión u oficio: Tecnologo en saneamiento	Firma:	Cargo. Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Firma:

NOTA 1. La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado de producto evaluado.

NOTA 2. "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los art. Subs 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

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

Acta Número
AS06E 701560

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE E.S.E. Fecha: 07 06 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
352440	ASDDDD4373	352440

Razón social: NO TIENE

Nombre del establecimiento: HATO GRANDE

NIT: NO TIENE -DV: Sede: ÚNICA

Dirección: CL 77 A 77 22

Ubicación: NO APLICA

Localidad: ENGATIVÁ UPZ: BOYACÁ REAL

Barrio: LA GRANJA Teléfonos 2513913

Correo electrónico para notificación* INVENTARIOS@LECHEHATOGRANDE.COM

Nombre propietario: GIOVANNY PORFIRIO BARBOSA

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: 79696138

Nombre representante legal: NO TIENE

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: NO TIENE

Dirección de notificación: CL 77 A 77 22

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [ ] NO [X]

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: VIGILANCIA INTENSIFICADA DE LECHE HIGIENIZADA Y CRUDA

Tipo de establecimiento: DEPÓSITO DE LECHE HIGIENIZADA

Número de trabajadores: 7 Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [ ] Fin de semana [ ] Otro: LUNES A SÁBADO

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	25 08 2021	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	94,5 %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: [ ] Especifique:

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

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

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)	4 X	2	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2 X	0	CAJAS DE CARTÓN, PLÁSTICOS Y ENVASES DE PLÁSTICO, ALMACENADOS EN DESORDEN BAJO PLATAFORMA DE CARGUE Y DESCARGUE DE PRODUCTO. C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4 X	2	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5	2,5 X	0	PAPELERA DE UNA BATERIA SANITARIO DE BAÑOS AL LADO DE OFICINA DEL PRIMER PISO, NO TIENE TAPA. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12,5	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8 X	4	0	NO SE EVIDENCIAN TRABAJADORES CON SIGNOS O SÍNTOMAS DE ENFERMEDAD. C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	CERTIFICADOS MÉDICOS EMITIDOS EL 16/12/21 C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8 X	4	0	LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS CUENTAN CON DOTACIÓN ADECUADA Y LIMPIA. NO SE EVIDENCIAN PRÁCTICAS ANTIHIGIÉNICAS. C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 X	1,5	0	CAPACITACIONES REALIZADAS LOS DÍAS 12/11/21, 24/11/21 Y 17/12/21. SE VERIFICAN SOPORTES DE LAS CAPACITACIONES. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8 X	4	0	C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 X	4	0	SE TIENEN REGISTROS DE CONTROLES DE TEMPERATURAS DE PRODUCTOS ALMACENADOS EN LA NEVERA. TEMPERATURA IN SITU 4,9°C. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5 X	2,5	0	TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE FUE LAVADO Y DESINFECTADO EL DÍA 17/02/2022 POR LA EMPRESA FUMYCONTROL S.A.S. C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 X	2,5	0	C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4 X	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3 X	0	NO SE TIENE SISTEMA PARA ALMACENAR Y COLGAR ELEMENTOS DE ASEO TALES COMO ESCOBAS Y TRAPEROS. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

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

Acta Número
AS06E 701560

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
92,5 %	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	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE ANEXAN 3 FORMATOS DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO Y/O QUE EN EL ESTABLECIMIENTO NO SE COMERCIALIZAN ESOS REFERENCIAS DE PRODUCTO; SE ANEXA ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA LEY 1335/2009; SE REALIZAN ANÁLISIS DE CAMPO A LECHE UAT/UHT ENTERA HUTO GRASA 0, DENSIDAD 1.0302 Y PRUEBAS DE ALCOHOL, NEUTRALIZANTES Y PERÓXIDO NEGATIVAS. LECHE UAT/UHT SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA BRAMA, DENSIDAD 1.0317 Y PRUEBAS DE ALCOHOL, NEUTRALIZANTES Y PERÓXIDO NEGATIVAS; SE NOTIFICAN RESULTADOS DE LABORATORIO

Por parte del establecimiento: BAJO ACTA N° TM03E700532.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 07 del mes de JUNIO del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: ANDRÉS F. MUÑOZ	Nombre: [illegible]
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C
Número de documento: 80541897	Número de documento: 19442771
Profesión u oficio: M.V. VETERINARIO	Profesión u oficio: [illegible]
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: JEISSON ALEJANDRO HERNANDEZ	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1022405458	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma: Jeison	

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

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Notificación de Resultados de Laboratorio

Acta Número
TM03E 700532

E.S.E.:		Fecha: 07	06 2022
ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:	
Razón social:			
Nombre del establecimiento:			
NIT:	-DV	Sede:	
Dirección:			
Ubicación:			
Localidad:		UPZ:	
Barrio:		Teléfonos	
Correo electrónico para notificación*			
Nombre propietario:			
Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento:	
Nombre representante legal:			
Tpo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento:	
Línea de intervención:			
Intervención:			
Tipo de establecimiento:			

Se procede a realizar la notificación del (los) resultado (s) del (los) siguiente (s) producto (s) que fueron sometidos a toma de muestra en la fecha 07 JUN 2022 relacionados en el acta No.

Radicado Laboratorio de Salud Pública No.	Cumple	No Cumple	Radicado Laboratorio de Salud Pública No.	Cumple	No Cumple
2022	X	X			X
2022	X	X			
		X			

Se aplicó medida (s) sanitaria de seguridad: SI ☐ NO ☒ Acta (s) de medida (s) No.

Observaciones por parte de la autoridad sanitaria:

Observaciones por parte del establecimiento:

Ninguna Jeisson

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman el colaborador y persona a la cual se le notificaron los resultados de laboratorio

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	PERSONA NOTIFICADA
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:	Número de documento:
Profesión u oficio:	Cargo:
Firma:	Firma: Jeisson

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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