

E.S.E.: **Subred Norte**

Fecha: **12/03/2023**

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 139550	Número de Inscripción: A200081383	Número de carpeta: SAU2M-12-292
Razón social: No Aplica		
Nombre del establecimiento: Technology live		
NIT: 1032416457	CV: 6	Sede: Unico
Dirección: Ki 8 160 16 P. 1		
Ubicación: No Aplica		
Localidad: Usaquén	UPZ: San Cristóbal Norte	
Barrio: Barranquilla Norte	Teléfono: 3007673696	
Correo electrónico para notificación: technologylive@hotmail.com		
Nombre propietario: Diana Marcela Guerrero Barrios		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 1032416457	
Nombre representante legal: No Aplica		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: No Aplica	
Dirección de notificación: Ki 8 160 16		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 0165322		
Línea de intervención: Alimentos Sólidos y Líquidos		
Intervención: Expendios minoristas		
Tipo de establecimiento: minimercado		
Número de trabajadores: 2	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	21-03-2023	Favorable	% De cumplimiento de la última inspección	64.15%
		Favorable con requerimientos		
		Desfavorable		
		☐	☒	☐

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: 60551 22-03-2023	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐
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

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 en el espacio de hallazgos.
Critico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y construcción (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0	
1.2 Condiciones de pisos paredes y drenajes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0	Se evidencian baldosas de piso con fracturas, paredes en área de baño con deterioro de pintura, paredes bajas en área de venta con aparente humedad.
1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0	Se evidencian cables eléctricos en techo y pared sin apujalar y sin tipo de protección. Se observan instalaciones eléctricas sin canalización completa.
1.4 Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	3	1,5	0	No cuenta con área adecuada y cerrada para ubicación de objetos personales no cuenta con jabón líquido, sistema de lavado de manos y lavamanos de accionamiento manual en área de corte, roseto de luminaria suelta, enfuso en pared sin protección.

Hoja 2/6

CONTINUACIÓN

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

Acta Número
AS04N 041234

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 Áreas de exhibición y venta (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2	X 1	0	Se evidencia área de almacenamiento y venta con ubicación de productos del orden. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	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 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.)	6	X 3	0	Se evidencia estantería en general con corrosión, enheparos de nevero berge condelatorio de pintura, estantería de bodega con repisas en material no sanitario, vidrio de nevero de derram lockos roto, no cuenta con instrumento C
2.2 Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 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.)	X 6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
1 Estado de salud aparente. (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6	X 3	0	No demuestra las medidas necesarias en caso de enfermedades y/o acciden- tes que puedan contaminar el alimento C
2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 3	1,5	0	C
3 Prácticas higiénicas y dotación (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4, Artículo 35 Numeral 5.)	6	X 3	0	Se evidencia personal manipulador sin uniforme. Sin dotación para el lavado de manos. C

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 Capacitación en manipulación higiénica de alimentos (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	5	X 2,5	0	Presenta capacitación pero no es continuada, falta reforzar, presentando y presentando en limpieza, orden y almacenamiento de productos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Suministro y calidad de agua potable (Decreto 561 de 1984, Artículo 92, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	X 2,5	0	No presenta programa de abastecimiento de agua potable, no presenta registro de lavado de tanque. C
4.2 Residuos líquidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2,5	X 1,25	0	Se evidencia sistema de drenaje obstruido por acumulación de residuos. C
4.3 Residuos sólidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	X 1,25	0	Se evidencian recipientes sin tapa. C
4.4 Control integral de plagas (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8		0	 C
4.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	X 3	0	Falta profundizar procesos de limpieza y desinfección en áreas de bodega, debajo de equipos, áreas de difícil acceso, partes superiores de bodega con letreros, sifon en área de venta, no cuenta con programa de limpieza y desinfección. C

Hoja 4/6

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	2	0	No presenta plan de saneamiento escrito con programas de limpieza y desinfección, control integral de plagas, manejo de residuos sólidos, abastecimiento de agua potable con registros

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE **16** La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de almacenamiento Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	4	0	Se evidencian áreas de almacenamiento con desorden, sin vías de acceso, con producto ubicado en el piso. No presenta registro de ingreso de materia prima o producto, derivados lácteos y derivados cárnicos, helados, congelados, no cuenta con área marcada para productos de cambio

Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102, 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 4.	9	4,5	0	No lleva controles de temperatura de alimentos en refrigeración y congelación
---	---	-----	---	---

Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3; Artículo 35 Numeral 6.)	8	4	0	Se evidencian áreas de almacenamiento con desorden, desorden, ubicación de productos - elementos ajenos a la actividad
--	---	---	---	--

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE **12,5** La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
Requisitos legales Decreto 561 de 1984, Artículo 31. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 parágrafo 2. Artículo 37. Resolución 2674 de 2013 Artículo 37.	5	2,5	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE **5** La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO <small>selecciona con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	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.
60	Favorable	90-100%	
	X Favorable con requerimientos	60-89,9%	
	Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD			
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 socializa acta de visita sanitaria, no se socializa acuerdo 639/2015, 588/2015, 510/2014 el establecimiento no genera aceite vegetal usado, no expende comidas rápidas, ni alcohol industrial y antiseptico. Se anexa acta AS14N094991, *Nota: fecha última visita

Por parte del establecimiento: 15-01-2021

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 12 del mes de octubre 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.

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: <u>Lina Marcela Fonseca Nui</u>		Nombre:	
Tipo de documento: <u>CC</u>		Tipo de documento:	
Número de documento: <u>53098434</u>		Número de documento:	
Profesión u oficio: <u>tecnólogo en saneamiento ambiental</u>		Profesión u oficio:	
Firma: <u>Lina Fonseca</u>		Firma:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: <u>Enrique Luis Bolasnoa Sanchez</u>		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: <u>1102815974</u>		Número de documento:	
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒		Firma:	
Firma: <u>[Firma]</u>			

A 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 desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, con los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"

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



Número

AS14N 094991

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

ACTA DE VISITA NÚMERO: ADOAN0411754

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	Kumisentero condutke	Zalchicho mixta de cerdo, res y pollo	Agua potable botado
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSA-001404-2016	RSA-0020890-2022	R21A19407493
Marca:	Alpina	Zenu	Buso
Presentación y Contenido neto:	vosco 200g	Unidad 120g	botella 600ml

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

Aspectos a verificar	CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA		Hallazgos		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 Escurecido 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	
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	

Hoja 1/3

SECRETARÍA DE
SALUD

BOGOTÁ

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	C
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C	NA	C	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	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	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	NA
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C	C	C	C
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA	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, indelebiles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C	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	NA
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C	C	C	C
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	C

Número

AS14N 094991

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

FECHA: 02 NO 2023

ACTA DE VISITA NÚMERO: A504NO11234

REQUISITOS GENERALES

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)

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)

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 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)

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)

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.

Los productos verificados

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Irma Morela Fonseca Neri

Tipo de documento: CC

Número de documento: 33048434

Profesión u oficio: Tecnólogo en Manejo de Alimentos

Firma: Inatonselo

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Enrique Luis Balazano Sanchez

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

Número de documento: 1102815974

Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒ Firma: [Firma]Carga: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒