

E.S.E. SUBCENTRO ORIENTE E.S.E

Fecha: 28/08/2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                        |                                                                                                                           |                    |        |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
| ID Establecimiento:                               | 522402                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Número de Inscripción: | 552                                                                                                                       | Número de carpeta: | 522402 |
| Razón social:                                     | NO APLICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |                                                                                                                           |                    |        |
| Nombre del establecimiento:                       | CARNE TRIUNFO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                        |                                                                                                                           |                    |        |
| NIT:                                              | 1023959037 DV3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Sede:                  | UNICA                                                                                                                     |                    |        |
| Dirección:                                        | KR 8 ESTE 17A 59 SUR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                        |                                                                                                                           |                    |        |
| Ubicación:                                        | NO APLICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |                                                                                                                           |                    |        |
| Localidad:                                        | SAN CRISTOBAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UPZ:                   | SAN BLAS                                                                                                                  |                    |        |
| Barrio:                                           | SAN CRISTOBAL SUR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Teléfonos              | 3102914935                                                                                                                |                    |        |
| Correo electrónico para notificación:             | DISTACARNESELTRIUNFO@GMAIL.COM                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                        |                                                                                                                           |                    |        |
| Nombre propietario:                               | MIGUEL ANGEL GUTIERREZ ALDANA                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                        |                                                                                                                           |                    |        |
| Tipo de documento:                                | C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/>                                                                                                                                             |                        | Número documento: 1023959037                                                                                              |                    |        |
| Nombre representante legal:                       | NO APLICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |                                                                                                                           |                    |        |
| Tipo de documento:                                | C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                        |                        | Número documento: NO APLICA                                                                                               |                    |        |
| Dirección de notificación:                        | KR 8 ESTE 17A 59 SUR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                        |                                                                                                                           |                    |        |
| Presenta matrícula mercantil del establecimiento: | SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> 2803872                                                                                                                                                                                                                                                            |                        |                                                                                                                           |                    |        |
| Línea de intervención:                            | ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |                                                                                                                           |                    |        |
| Intervención:                                     | EXPENDIO Y ALMACENAMIENTO CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES                                                                                                                                                                                                                                                                    |                        |                                                                                                                           |                    |        |
| Tipo de establecimiento:                          | EXPENDIO CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                        |                                                                                                                           |                    |        |
| Establecimiento autorizado:                       | SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                    |                        |                                                                                                                           |                    |        |
| Número de trabajadores:                           | 07                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Horario:               | Diurno <input type="checkbox"/> Nocturno <input type="checkbox"/> 24 horas <input type="checkbox"/> Otro: 7:00AM A 6:00PM |                    |        |
| Días de funcionamiento:                           | Lunes a viernes <input type="checkbox"/> Domingo a domingo <input type="checkbox"/> Fin de semana <input type="checkbox"/> Otro: LUNES A SABADO                                                                                                                                                                                       |                        |                                                                                                                           |                    |        |
| Tipo de productos que expende:                    | Carne: Bovina <input checked="" type="checkbox"/> Porcina <input checked="" type="checkbox"/> Aves <input checked="" type="checkbox"/> Productos cárnicos comestibles (Visceras) <input checked="" type="checkbox"/><br>Otras especies:<br>Otro tipo de productos: SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> |                        |                                                                                                                           |                    |        |

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

|                               |                          |                              |                                     |                                           |        |
|-------------------------------|--------------------------|------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------|--------|
| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | DD MM AAAA<br>11 08 2023 | Favorable                    | <input type="checkbox"/>            | % De cumplimiento de la última inspección | 83,5 % |
|                               |                          | Favorable con requerimientos | <input checked="" type="checkbox"/> |                                           |        |
|                               |                          | Desfavorable                 | <input type="checkbox"/>            |                                           |        |

MOTIVO DE LA VISITA

|                     |                          |                                    |                                     |                                                                 |                          |
|---------------------|--------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Programación        | <input type="checkbox"/> | Solicitud del interesado           | <input checked="" type="checkbox"/> | Asociada a peticiones, quejas y reclamos                        | <input type="checkbox"/> |
| Solicitud oficial   | <input type="checkbox"/> | Número de radicado:                | 20233500180<br>852 fecha 28/08/2023 | Número de radicado:                                             |                          |
| Número de radicado: |                          | Evento de interés en salud pública | <input type="checkbox"/>            | Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin | <input type="checkbox"/> |
| Otro:               | <input type="checkbox"/> | Especifique:                       |                                     |                                                                 |                          |

EVALUACIÓN

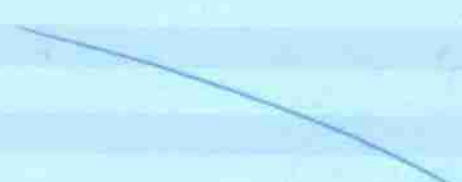
|                             |    |                                                                                                                                         |
|-----------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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

Hoja 1/8

| EVALUACIÓN  |    |                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Inaceptable | I  | Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con <b>ninguno</b> 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.                         |
| Crítico     | C  | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores. |

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

| 1. EDIFICACION E INSTALACIONES                                                                                                                                                                                                                                                                              | A | AR  | I | HALLAZGOS                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|---|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1.1 Localización y diseño</b><br>(Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)                                                                      | 2 | 1   | 0 | <br>C   |
| <b>1.2 Condiciones de pisos y paredes</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)                                     | 2 | 1   | 0 | <br>C |
| <b>1.3 Techos, Iluminación y ventilación</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.) | 2 | 1   | 0 | <br>C |
| <b>1.4 Instalaciones sanitarias</b><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)                                                                  | 3 | 1,5 | 0 | <br>C |

| Continuación<br>1. EDIFICACIÓN<br>E INSTALACIONES                                                  | A | AR  | I | HALLAZGOS |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|---|-----------|
| 1.5 Programa de Mantenimiento de Instalaciones<br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1). | 1 | 0,5 | 0 |           |
|                                                                                                    |   |     |   | 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 Condiciones de equipos y utensilios<br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67; Números 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 240/13 Artículo 130; Números 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013; Artículo 22; Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55; Números 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)                    | 5 | 2,5 | 0 |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |     |   | C         |
| 2.2 Condiciones de los equipos de conservación<br>(Decreto 1500/2007, Artículo 36; Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67; Números 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129; Números 1, 6, 7, Artículo 130; Números 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24; Números 1.5, 2.1; Artículo 54; Números 7, 8; Artículo 55; Números 25, 26, 27) | 6 | 3   | 0 |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |     |   | C         |
| 2.3 Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios<br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1 | 0,5 | 0 |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |     |   | C         |

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

12

La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Hoja 3/8

| 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | A            | AR             | I | HALLAZGOS                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3.1 Estado de salud (signos /lesiones)</b><br>(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. )   | <del>6</del> | 3              | 0 | <br>C                                                                  |
| <b>3.2 Reconocimiento médico</b><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)                                                                                                                               | <del>2</del> | 1              | 0 | <br>C                                                                 |
| <b>3.3 Prácticas higiénicas</b><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19) | <del>3</del> | 3              | 0 | <br>C                                                                |
| <b>3.4 Dotación personal</b><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)                                                                                                                                                               | 5            | <del>2</del> 5 | 0 | Dotación de todo el personal<br>no es totalmente todas horas<br><br>C |

| Continuación<br>3. PERSONAL MANIPULADOR<br>DE ALIMENTOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | A  | AR  | I | HALLAZGOS                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|---|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3.5 Educación y capacitación</b><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 21.3; Artículo 69; Números 1, 2, 3, 6; Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 2; Artículo 132; Números: 1, 2, 4; Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 2; Artículo 57; Números 1, 2, 4)                                                                                                                                                                                | X3 | 1,5 | 0 |    |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 19,5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |     |   | La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta                     |
| 4. REQUISITOS HIGIENICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | A  | AR  | I | HALLAZGOS                                                                            |
| <b>4.1 Recaptación de materia prima</b><br>(Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31; Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66; Numeral 3; Artículo 67; Números 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 129; Numeral 3; Artículo 130; Números 28, 29; Resolución 242/2013, Artículo 54; Numeral 4; Artículo 55; Números 28, 29) | X6 | 3   | 0 |  |
| <b>4.2 Trazabilidad</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26; Números 1.2.2; Artículo 36; Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 3.3; Artículo 55; Numeral 32.)                                                                                                                                                                                                                                                                                      | X3 | 1,5 | 0 |  |
| <b>4.3 Empaque y etiquetado</b><br>(Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130; Numeral 32; Resolución 242/2013 Artículo 55; numeral 31)                                                      | X3 | 1,5 | 0 |  |

C

C

C

NA C

| Continuación<br>4. REQUISITOS HIGIENICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | A | AR  | I | HALLAZGOS                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|---|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4.4 Manejo de temperaturas</b><br>(Ley 9 de 1979, Art. 425; Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1; Decreto 2270 de 2012 Artículo 5; Resolución 3009/2010 Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral 27; Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral 2, 4; Artículo 130: Numeral 27; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales 27, 32) | 7 |     | 0 |                                                                              |
| <b>4.5 Condiciones de almacenamiento</b><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j; Artículo 67: Numeral 31, 32; Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)                                                                                                                    | 5 | 2,5 | 0 |                                                                              |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |     |   | 24                                                                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |     |   | La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta             |
| 5. SANEAMIENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | A | AR  | I | HALLAZGOS                                                                    |
| <b>5.1 Suministro y calidad de agua potable</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3; Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Numeral 2; Resolución 2115/2007, Artículo 9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 3; Resolución 240/2013; Artículo 130: Numeral 3; Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)                                                                                                                                      | 6 | 3   | 0 | 31 julio 2023 limpieza y desinfección del tanque de reserva de agua potable. |
| <b>5.2 Residuos líquidos</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9; Resolución 3009/2010; Artículo 67; Numeral 20; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.4; Artículo 55: Numeral 20, 32)                                                                                                                                                                                                                                 | 3 | 1,5 | 0 |                                                                              |

| Continuación<br>5. SANEAMIENTO                                                                                                                                                                                                                                                                 | A | AR  | I | HALLAZGOS |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|---|-----------|
| <b>5.3 Residuos Sólidos</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26:<br>Numeral 1.1.9. Resolución<br>3009/2010, Artículo 67: Numeral<br>20. Resolución 240/2013, Articu-<br>lo 130: Numeral 20. Resolución<br>242/2013, Artículo 55: Numeral<br>20)                                                 | 5 | 2,5 | 0 | C         |
| <b>5.4 Control Integral de plagas</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26:<br>Numeral 1.1.8.)                                                                                                                                                                                                   | 6 | 3   | 0 | C         |
| <b>5.5 Limpieza y desinfección de<br/>áreas, equipos y utensilios</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26,<br>Numeral 1.1.12 Resolución<br>3009/2010, Artículo 67: Numeral<br>12. Resolución 240/2013,<br>Artículo 130: Numeral 12. Reso-<br>lución 242/2013, Artículo 55:<br>Numerales 12, 38) | 6 | 3   | 0 | C         |
| <b>5.6 Soportes documentales</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26,<br>Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).                                                                                                                                                                                       | 2 | 1   | 0 | C         |

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

28

La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

| 6. ACTIVIDADES<br>SECUNDARIAS                                                                                                                                                                                                                                                                                    | A | AR | I | HALLAZGOS |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---|-----------|
| <b>6.1 Condiciones del área de<br/>desposte o sección de desprese.</b><br>(Decreto 1500 de 2007: Artículo<br>8, Parágrafo 1; Resolución 240<br>de 2013: Artículo 130, Numera-<br>les 1 y 2; Resolución 3753 de<br>2013: Nota Instructivo Anexo;<br>Resolución 242/2013, Artículo<br>22; Artículo 55: Numeral 32) | 4 | 2  | 0 | NA C      |

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

4

La calificación del bloque corresponde al 4% 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. |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 97,5              | <input checked="" type="checkbox"/> Favorable                                 | 90-100%               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                   | <input type="checkbox"/> Favorable con Requerimientos                         | 60-89,9%              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                   | <input type="checkbox"/> 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                    | <input type="checkbox"/> | Suspensión total de trabajos o servicios | <input type="checkbox"/> |
| Clausura temporal parcial                  | <input type="checkbox"/> | Decomiso                                 | <input type="checkbox"/> |
| Suspensión parcial de trabajos o servicios | <input type="checkbox"/> | Congelación                              | <input type="checkbox"/> |
| Dstrucción o desnaturalización             | <input type="checkbox"/> |                                          |                          |

## VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializan hallazgos, Decálogo IVC, estrategia autorregulación, Res 240 y 242/2013, Res 402/2002 pollo marinado, No hay producto dentro sanitaria INVIMA ni de otro de rotulado.

Por parte del establecimiento:

Ninguna

*[Firma]*

## 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 28 del mes de 08 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>Angela Paola Moreno S</u>                                                                                                                                                                         | Nombre:                                                                                                                                                                                           |
| Tipo de documento: <u>C.C</u>                                                                                                                                                                                | Tipo de documento:                                                                                                                                                                                |
| Número de documento: <u>1032424788</u>                                                                                                                                                                       | Número de documento:                                                                                                                                                                              |
| Profesión u oficio: <u>Medico veterinario</u>                                                                                                                                                                | Profesión u oficio:                                                                                                                                                                               |
| Firma: <u>Angela P. Moreno</u>                                                                                                                                                                               | Firma:                                                                                                                                                                                            |
| POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO                                                                                                                                                                                | TESTIGO                                                                                                                                                                                           |
| Nombre: <u>Sandra Patricia Ramirez</u>                                                                                                                                                                       | Nombre:                                                                                                                                                                                           |
| Tipo de documento: C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> | Tipo de documento: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> |
| Número de documento: <u>65702597</u>                                                                                                                                                                         | Número de documento:                                                                                                                                                                              |
| Cargo: Representante legal <input type="checkbox"/> Propietario <input type="checkbox"/> Encargado <input checked="" type="checkbox"/>                                                                       | Firma:                                                                                                                                                                                            |
| Firma: <i>[Firma]</i>                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                   |

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, acarrearán 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"

E.S.E.: SUBCENTRO ORIENTE E.S.E

Fecha: 28 08 2023

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:                                                                                                                                                                                                                       | Número de Inscripción:                                                                                                             | Número de carpeta:                                                                       |
| 522402                                                                                                                                                                                                                                    | SS2                                                                                                                                | 522402                                                                                   |
| Razón social: NO APLICA                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                    |                                                                                          |
| Nombre del establecimiento: CARNES TRIUNFO                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                    |                                                                                          |
| NIT: 1023959037 3                                                                                                                                                                                                                         | Sede: UMICA                                                                                                                        |                                                                                          |
| Dirección: KR 8 ESTE 17A 5A SUR                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                    |                                                                                          |
| Ubicación: NO APLICA                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                    |                                                                                          |
| Localidad: SAN CRISTOBAL                                                                                                                                                                                                                  | UPZ: SAN BLAS                                                                                                                      |                                                                                          |
| Barrio: SAN CRISTOBAL SUR                                                                                                                                                                                                                 | Teléfonos: 3102914935                                                                                                              |                                                                                          |
| Correo electrónico para notificación: DISTRICARNESLTRIUNFO@GMAIL.COM                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                    |                                                                                          |
| Nombre propietario: MIGUEL ANGEL GUTIERREZ ALDANA                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                    |                                                                                          |
| Tipo de documento: C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> Número documento: 1023959037 |                                                                                                                                    |                                                                                          |
| Nombre representante legal: NO APLICA                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                    |                                                                                          |
| Tpo. de documento: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> Número documento: NO APLICA             |                                                                                                                                    |                                                                                          |
| Dirección de notificación: KR 8 ESTE 17A 5A SUR                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                    |                                                                                          |
| Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> 2803872                                                                                                              |                                                                                                                                    |                                                                                          |
| Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                    |                                                                                          |
| Intervención: EXPENDIO O ALMACENAMIENTO CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES                                                                                                                                                          |                                                                                                                                    |                                                                                          |
| Tipo de establecimiento: EXPENDIO CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES                                                                                                                                                                |                                                                                                                                    |                                                                                          |
| Número de trabajadores: 07                                                                                                                                                                                                                | Horario: Diurno <input type="checkbox"/> Nocturno <input type="checkbox"/> 24 horas <input type="checkbox"/> Otro: 7:00AM A 6:00PM |                                                                                          |
| Días de funcionamiento: Lunes a viernes <input type="checkbox"/> Domingo a domingo <input type="checkbox"/> Fin de semana <input type="checkbox"/> Otro: LUNES A SABADO                                                                   |                                                                                                                                    |                                                                                          |
| MOTIVO DE LA VISITA                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                    |                                                                                          |
| Programación <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                     | Solicitud del interesado <input checked="" type="checkbox"/><br>Número de radicado: 2023350018<br>0852 TEND 28/08/2023             | Asociada a peticiones, quejas y reclamos <input type="checkbox"/><br>Número de radicado: |
| Solicitud oficial <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                | Evento de interés en salud pública <input type="checkbox"/>                                                                        | Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin <input type="checkbox"/> |
| Otro: <input type="checkbox"/> 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 EVALUACION                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                    |                                                                                          |
| 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

## 2. ASPECTOS A VERIFICAR

| ASPECTOS A VERIFICAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | DETALLE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | C | N | C | N | A |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
| 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.<br>El establecimiento NO debe tener zonas de fumadores.<br>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:<br>• Señalización "Ambientes 100% libres de humo de tabaco y sus derivados", expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y<br>• Señalización "Prohibida la venta de productos de tabaco y sus derivados a menores de edad".<br>La señalización debe cumplir con:<br>• Ubicado en sitio visible al público.<br>• Material resistente y de fácil limpieza y desinfección.<br>• Las dimensiones deben ser proporcionales al tamaño del establecimiento.<br>• No deben incluir figuras alusivas al cigarrillo, ni ningún recordatorio de marcas de cigarrillos. | La señalización debe contar con la siguiente información:<br>"Prohibida la Venta de Tabaco, Cigarrillos y sus derivados a menores de edad"<br>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.<br>Estas señalizaciones deben indicar el Artículo 2, parágrafo 1 Ley 1335 de 2009.<br>La señalización debe contar con algunos de los siguientes mensajes:<br>• "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados";<br>• "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco";<br>• "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco".<br>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 |   |   |   |   |

3. OBSERVACIONES

Cumple, se anota a acta de IVC AS21E706909, la  
emisión de esta acta no afecta el concepto sanitario  
del establecimiento

4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 del 2009 Si ☒ No ☐

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervi-  
nieron en la visita, hoy 28 del mes de 08 del año 2023 en la Ciudad de  
Bogotá

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA                                                                                                                                                                          | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre: <u>Angela Paola Moreno S</u>                                                                                                                                                                         | Nombre:                                                                                                                                                                                           |
| Tipo de documento: <u>C.C</u>                                                                                                                                                                                | Tipo de documento:                                                                                                                                                                                |
| Número de documento: <u>10321924988</u>                                                                                                                                                                      | Número de documento:                                                                                                                                                                              |
| Profesión u oficio: <u>Médico Veterinario</u>                                                                                                                                                                | Profesión u oficio:                                                                                                                                                                               |
| Firma: <u>Angela P. Moreno</u>                                                                                                                                                                               | Firma:                                                                                                                                                                                            |
| POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO                                                                                                                                                                                | TESTIGO                                                                                                                                                                                           |
| Nombre: <u>Sandra Patricia Ramirez</u>                                                                                                                                                                       | Nombre:                                                                                                                                                                                           |
| Tipo de documento: C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> | Tipo de documento: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> |
| Número de documento: <u>65702597</u>                                                                                                                                                                         | Número de documento:                                                                                                                                                                              |
| Cargo: Representante legal <input type="checkbox"/> Propietario <input type="checkbox"/> Encargado <input checked="" type="checkbox"/>                                                                       | Institución:                                                                                                                                                                                      |
| Firma: <u>[Firma]</u>                                                                                                                                                                                        | Firma:                                                                                                                                                                                            |

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, acarrea 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.

(curse) *huanfo*Resolución número **1400** del **30 JUN 2020**

"Por la cual se expide Autorización Sanitaria a un establecimiento de comercio dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles"

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, D.C., en uso de sus facultades legales conferidas por el Decreto 507 de 2013 y en cumplimiento de la Ley 9 de 1979, el Decreto 780 de 2016, Decreto 1500 de 2007 con sus reglamentación vigente, el Decreto 1282 de 2016 y la Resolución 2016041871 del 07 de octubre de 2016, expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y

#### CONSIDERANDO

Que de acuerdo con el Artículo 35 del capítulo VI del Título II, del Decreto 1500 del 04 de mayo de 2007, le corresponde a la Entidad Territorial de Salud, realizar la inscripción sanitaria a todos los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles.

Que a través de las Resoluciones 3009 del 4 de agosto de 2010, 240 y 242 del 31 de Enero de 2013, así como la 562 del 25 de febrero de 2016 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos de los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal, plantas de desposte, almacenamiento y comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina, bufalina, porcina, aves de corral, de la carne proveniente del orden Crocodylia y de la carne de chigüiro.

Que mediante el Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016, el Ministerio de Salud y Protección Social estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las Entidades Territoriales de Salud.

Que de acuerdo con el Artículo 5, capítulo III de la Resolución número 2016041871 del 07 de Octubre de 2016, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, estableció el plazo (2 años) en los cuales debe el propietario, representante legal o apoderado para solicitar ante la Entidad Territorial de Salud correspondiente, la Autorización Sanitaria.

Que mediante el radicado de la SDS No. 3165 de fecha 01/01/1980, el Señor (a) MIGUEL ANGEL GUTIERREZ ALDANA actuando en calidad de propietario Representante Legal o apoderado del establecimiento denominado CARNES TRIUNFO, ubicado en R 8 ESTE 17A 59 SU presentó solicitud de autorización sanitaria del mismo.

Que la Secretaría Distrital de Salud dando cumplimiento al artículo 5º capítulo III de la Resolución número 2016041871 del 07 de Octubre de 2016, del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, adelantó la visita de verificación del cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto No. 1500 de 2007, y diligenció el acta denominada “*diagnóstico, cumplimiento del decreto No. 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles*” evidenciando que el establecimiento ya identificado cumple con los requisitos sanitarios exigidos.

En mérito de lo expuesto;

#### **RESUELVE**

**ARTÍCULO 1º:** Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento denominado CARNES TRIUNFO, Ubicado en 3 ESTE 17A 59 (dedicado al Expendio de carne y productos cárnicos comestibles, por encontrarse que cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios obligatorios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 y demás normas reglamentarias, de acuerdo con el acta de visita No. AS19E002019 de fecha 17/05/2019, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

**ARTÍCULO 2º SANCIONES:** Si posterior a la presente autorización la Secretaría Distrital de Salud en uso de las facultades de Inspección Vigilancia y Control (IVC), encuentra que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad de los productos, se procederá a la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar, sin perjuicio de iniciar el proceso legal sancionatorio respectivo.

**ARTÍCULO 3º RECURSO:** Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud, dentro de los diez (10) días siguientes a

su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTICULO 4º NOTIFICACIÓN:** Notifíquese personalmente el contenido de la presente Resolución, en caso que no se pueda realizar la notificación personal, esta se hará por medio de aviso conforme a lo establecido en el Artículo 69 de Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTÍCULO 5º VIGENCIA:** La presente Resolución rige a partir de su notificación

### NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. a los

30 JUN 2020

DIANE MOYANO ROMERO

Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública (E)

Proyectó: Marcela H.

#### Notificación Personal Art. 67

Nombre del Notificado: Miguel Angel Gutierrez Aldana

Número de Identificación: ✓ 1023959037

Fecha de Notificación: 02/12/2020

Hora: 09:26 AM

Notificado por: Milena Pechón

Observaciones: ✓

Firma del Notificado: r Miguel Gutierrez

|                                                                                   |                                                                    |             |                              |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|--|
|  | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                   |             | INSPECCIÓN                   |  |
|                                                                                   | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS |             |                              |  |
|                                                                                   | Código: IVC-INS-FM114                                              | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/06/13 |  |

|                |                    |       |                 |          |   |
|----------------|--------------------|-------|-----------------|----------|---|
| Ciudad / Depto | TABIO-CUNDINAMARCA | Fecha | 2023-10-25 Y 26 | Acta No. | 6 |
|----------------|--------------------|-------|-----------------|----------|---|

| DATOS GENERALES               |                            |                     |                                                           |
|-------------------------------|----------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------|
| Código de inscripción planta: | 900019374-8                | Dirección:          | VDA RIO FRIO OCCIDENTAL SEC ALCAPARRO FI VILLA DEL CARMEN |
| Razón Social:                 | LACTEOS VILLA AURA S EN CS | Teléfonos:          | 3103291785                                                |
| NIT - C.C.:                   | 9000193748                 | Correo electrónico: | villaaura@hotmail.com                                     |
| Representante Legal:          | MARIA NANCY CASTRO MILLAN  | Fax:                | NO REPORTA                                                |
| GTT:                          | CENTRO ORIENTE 2           | Oficio comisorio:   | 7303-4259-23                                              |

**Objeto de la visita :** REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A GESTION DE RIESGO, CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA RESOLUCION 2674 DE 2013, DECRETO 616 DE 2006, RESOLUCION 2310 DE 1986, RESOLUCION 1804 DE 1989 Y DEMAS REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE

| DATOS DE PRODUCCIÓN                  |                                                                                 |                                                                                                             |                      |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Número de empleados:                 | 64                                                                              | La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio? | SI                   |
| Máquinas:                            | NO                                                                              |                                                                                                             |                      |
| Subcategorías evaluadas:             | 1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA) |                                                                                                             |                      |
| Líneas de subcategoría del alimentos | 1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA) | Volúmen / año                                                                                               | 2.304.000 LITROS/AÑO |

|                 |                                                                                 |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Subcategoría 1: | 1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA) |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------|

#### 1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

| No. | CRITERIOS EVALUADOS                                                                                                                                                                                                                                             | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6                                                                                                                                             | ar         | 10           |         | En área de almacenamiento de producto terminado se evidencian entre luces en puerta.                                                                                                                                                      |
| 1.2 | El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3 | ar         | 10           |         | Se evidencia capacidad de cuartos de almacenamiento de producto en proceso y producto terminado insuficiente, debajo de difusores y pegados a la pared, que impide circulación de operarios al interior de los cuartos de almacenamiento. |
| 1.3 | El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5                                                                                                        | a          | 10           |         |                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1.4 | Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7                                                                                                                   | ar         | 5            |         | En el área de recepción de leche se evidencian varias baldosas sueltas y rotas.                                                                                                                                                           |
| 1.5 | El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4                                                                                                                                      | ar         | 5            |         | El baño de mujeres comparte ambientalmente (parte alta) con lockers                                                                                                                                                                       |
| 1.6 | Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6                                                                                                                                 | a          | 10           |         |                                                                                                                                                                                                                                           |

4

|                                                                                   |                                                                    |             |                              |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|--|--|
|  | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                   |             | INSPECCIÓN                   |  |  |
|                                                                                   | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS |             |                              |  |  |
|                                                                                   | Código: IVC-INS-FM114                                              | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/06/13 |  |  |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                       |    |    |  |                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--|----------------------------------------------------------|
| 1.7                                                                              | El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1,3, 1,4                                                                                                     | ar | 5  |  | Se evidencia empozamientos de agua en área de producción |
| 1.8                                                                              | El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6 | a  | 10 |  |                                                          |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                       |    |    |  | 13                                                       |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                    |            |              |         |               |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|---------------|
| <b>2. EQUIPOS REQUERIDOS</b>                                                     |                                                                                                                                                                                    | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
| 2.1                                                                              | Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3                                                                   | a          | 30           |         |               |
| 2.2                                                                              | Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art. 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1 | a          | 25           |         |               |
| 2.3                                                                              | Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5                                                                                | a          | 25           |         |               |
| 2.4                                                                              | Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25                                                                                                                      | a          | 20           |         |               |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                    |            |              |         | 15            |

|                                                                                  |                                                                                                                                      |            |              |         |                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES</b>                                    |                                                                                                                                      | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones                                                                                                     |
| 3.1                                                                              | Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013, Art. 6 num 3, Art. 26 num 4                           | a          | 25           |         |                                                                                                                   |
| 3.2                                                                              | Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2     | a          | 25           |         |                                                                                                                   |
| 3.3                                                                              | Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art. 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art. 28 num 7        | ar         | 12,5         |         | No se garantiza la debida hermeticidad de la planta, algunos registros no garantizan el debido enfoque preventivo |
| 3.4                                                                              | Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7 | a          | 25           |         |                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                      |            |              |         | 18                                                                                                                |

|                                                                                  |                                                                                                                   |            |              |         |               |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|---------------|
| <b>4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>                   |                                                                                                                   | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
| 4.1                                                                              | Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14 | a          | 34           |         |               |
| 4.2                                                                              | Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.                              | a          | 33           |         |               |
| 4.3                                                                              | Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12                | a          | 33           |         |               |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                   |            |              |         | 10            |

|                                           |                                                                                                                                                                                                   |            |              |         |               |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|---------------|
| <b>5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO</b> |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
| 5.1                                       | Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10                                        | a          | 20           |         |               |
| 5.2                                       | Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4                                                                                       | a          | 20           |         |               |
| 5.3                                       | Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2 | a          | 20           |         |               |
| 5.4                                       | Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art. 18.                                                                                                                         | a          | 10           |         |               |

|                                                                                   |                                                                                                                                            |                                                                    |              |                              |                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                            | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                   |              | INSPECCIÓN                   |                                                                                                            |
|                                                                                   |                                                                                                                                            | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS |              |                              |                                                                                                            |
|                                                                                   |                                                                                                                                            | Código: IVC-INS-FM114                                              | Versión: 05  | Fecha de emisión: 2021/06/13 |                                                                                                            |
| 5.5                                                                               | Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013. | a                                                                  | 10           |                              |                                                                                                            |
| 5.6                                                                               | Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015                                                       | (ar)                                                               | 10           |                              |                                                                                                            |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)  |                                                                                                                                            |                                                                    |              |                              | 18                                                                                                         |
| 6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO                                                 |                                                                                                                                            | Evaluación                                                         | Calificación | Crítico                      | Observaciones                                                                                              |
| 6.1                                                                               | Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3                                          | a                                                                  | 25           |                              |                                                                                                            |
| 6.2                                                                               | Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3                                                  | a                                                                  | 15           |                              |                                                                                                            |
| 6.3                                                                               | Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5                                                           | ar                                                                 | 7,5          |                              | Se observa hacinado el cuarto destinado para tal fin. Se encuentra producto adicional en zona de despacho. |
| 6.4                                                                               | Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012                                   | ar                                                                 | 7,5          |                              | Unica línea de producción de este producto, se evalúa en acta anterior con cumplimiento.                   |
| 6.5                                                                               | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6                                                            | (ar)                                                               | 7,5          |                              |                                                                                                            |
| 6.6                                                                               | Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29                                                                                   | a                                                                  | 15           |                              |                                                                                                            |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)  |                                                                                                                                            |                                                                    |              |                              | 12                                                                                                         |
| Porcentaje de cumplimiento subcategoría                                           |                                                                                                                                            |                                                                    |              |                              | 85                                                                                                         |

4

|                                                                                   |                                                                    |             |                              |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|--|
|  | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                   |             | INSPECCIÓN                   |  |
|                                                                                   | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS |             |                              |  |
|                                                                                   | Código: IVC-INS-FM114                                              | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/06/13 |  |

|                                                  |                  |
|--------------------------------------------------|------------------|
| Líneas de subcategoría del alimentos             | Volúmen / año    |
| 1.1.2 BEBIDA LACTEA FERMENTADA Y ALIMENTO LACTEO | 12000 LITROS/AÑO |

Subcategoría 1:

1.1.2 BEBIDA LACTEA FERMENTADA Y ALIMENTO LACTEO

| 1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |              |         |                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No.                                                                              | CRITERIOS EVALUADOS                                                                                                                                                                                                                                             | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones                                                                                                                                                                                                                             |
| 1.1                                                                              | El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6                                                                                                                                             | ar         | 10           |         | En área de almacenamiento de producto terminado se evidencian entre luces en puerta.                                                                                                                                                      |
| 1.2                                                                              | El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3 | ar         | 10           |         | Se evidencia capacidad de cuartos de almacenamiento de producto en proceso y producto terminado insuficiente, debajo de difusores y pegados a la pared, que impide circulación de operarios al interior de los cuartos de almacenamiento. |
| 1.3                                                                              | El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5                                                                                                        | a          | 10           |         |                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1.4                                                                              | Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7                                                                                                                   | ar         | 5            |         | En el área de recepción de leche se evidencian varias baldosas sueltas y rotas.                                                                                                                                                           |
| 1.5                                                                              | El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4                                                                                                                                      | ar         | 5            |         | El baño de mujeres comparte ambientalmente (parte alta) con lockers                                                                                                                                                                       |
| 1.6                                                                              | Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6                                                                                                                                 | a          | 10           |         |                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1.7                                                                              | El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4                                                                                                                                                               | ar         | 5            |         | Se evidencia empozamientos de agua en área de producción.                                                                                                                                                                                 |
| 1.8                                                                              | El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6                                                           | a          | 10           |         |                                                                                                                                                                                                                                           |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |              |         | 13                                                                                                                                                                                                                                        |

X

| INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                                 |                                                                                                                                                                                                   | INSPECCIÓN  |              |                              |                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS               |                                                                                                                                                                                                   |             |              |                              |                                                                                                                   |
| Código: IVC-INS-FM114                                                            |                                                                                                                                                                                                   | Versión: 05 |              | Fecha de emisión: 2021/06/13 |                                                                                                                   |
| <b>2. EQUIPOS REQUERIDOS</b>                                                     |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación  | Calificación | Crítico                      | Observaciones                                                                                                     |
| 2.1                                                                              | Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3                                                                                  | a           | 30           |                              |                                                                                                                   |
| 2.2                                                                              | Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4; Art. 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1               | a           | 25           |                              |                                                                                                                   |
| 2.3                                                                              | Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5                                                                                               | a           | 25           |                              |                                                                                                                   |
| 2.4                                                                              | Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25                                                                                                                                     | a           | 20           |                              |                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                   |             |              |                              | 15                                                                                                                |
| <b>3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES</b>                                    |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación  | Calificación | Crítico                      | Observaciones                                                                                                     |
| 3.1                                                                              | Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4                                                                                        | a           | 25           |                              |                                                                                                                   |
| 3.2                                                                              | Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2                                                                  | a           | 25           |                              |                                                                                                                   |
| 3.3                                                                              | Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7                                                                        | ar          | 12,5         |                              | No se garantiza la debida hermeticidad de la planta, algunos registros no garantizan el debido enfoque preventivo |
| 3.4                                                                              | Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7                                                              | a           | 25           |                              |                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                   |             |              |                              | 18                                                                                                                |
| <b>4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>                   |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación  | Calificación | Crítico                      | Observaciones                                                                                                     |
| 4.1                                                                              | Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14                                                                                 | a           | 34           |                              |                                                                                                                   |
| 4.2                                                                              | Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.                                                                                                              | a           | 33           |                              |                                                                                                                   |
| 4.3                                                                              | Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12                                                                                                | a           | 33           |                              |                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                   |             |              |                              | 10                                                                                                                |
| <b>5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO</b>                                        |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación  | Calificación | Crítico                      | Observaciones                                                                                                     |
| 5.1                                                                              | Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10                                        | a           | 20           |                              |                                                                                                                   |
| 5.2                                                                              | Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4                                                                                       | a           | 20           |                              |                                                                                                                   |
| 5.3                                                                              | Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2 | a           | 20           |                              |                                                                                                                   |
| 5.4                                                                              | Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art 18.                                                                                                                          | a           | 10           |                              |                                                                                                                   |
| 5.5                                                                              | Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.                                                        | a           | 10           |                              |                                                                                                                   |
| 5.6                                                                              | Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015                                                                                                              | ar          | 10           |                              |                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                   |             |              |                              | 18                                                                                                                |
| <b>6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO</b>                                         |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación  | Calificación | Crítico                      | Observaciones                                                                                                     |
| 6.1                                                                              | Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3                                                                                                 | a           | 25           |                              |                                                                                                                   |
| 6.2                                                                              | Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3                                                                                                         | a           | 15           |                              |                                                                                                                   |
| 6.3                                                                              | Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5                                                                                                                  | ar          | 7,5          |                              | Se observa hacinado el cuarto destinado para tal fin. Se encuentra producto adicional en zona de despacho.        |

8

|                                                                                   |                                                                                                          |                                                                    |             |                              |                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                          | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                   |             | INSPECCIÓN                   |                                                                                                                                                                                |
|                                                                                   |                                                                                                          | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS |             |                              |                                                                                                                                                                                |
|                                                                                   |                                                                                                          | Código: IVC-INS-FM114                                              | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/06/13 |                                                                                                                                                                                |
| 6.4                                                                               | Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012 | ar                                                                 | 7,5         |                              | Ver análisis de rotulado general y nutricional para producto "Kumis semidescremado con dulce marca Portabon por 200 g". El tamaño de la tabla nutricional no cumple con el 25% |
| 6.5                                                                               | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6                          | Car                                                                | 7,5         |                              |                                                                                                                                                                                |
| 6.6                                                                               | Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29                                                 | a                                                                  | 15          |                              |                                                                                                                                                                                |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)  |                                                                                                          |                                                                    |             |                              | 12                                                                                                                                                                             |
| Porcentaje de cumplimiento subcategoría                                           |                                                                                                          |                                                                    |             |                              | 85                                                                                                                                                                             |

4

|                                                                                   |                                                                    |             |                              |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|--|
|  | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                   |             | INSPECCIÓN                   |  |
|                                                                                   | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS |             |                              |  |
|                                                                                   | Código: IVC-INS-FM114                                              | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/06/13 |  |

|                                         |               |
|-----------------------------------------|---------------|
| Líneas de subcategoría del alimentos    | Volúmen / año |
| 1.5.1 QUESO CAMPESINO, QUESO DOBLECREMA | 135 TON/AÑO   |

Subcategoría 1:

1.5.1 QUESOS FRESCOS (NO MADURADOS)

| 1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |              |         |                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No.                                                                              | CRITERIOS EVALUADOS                                                                                                                                                                                                                                             | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones                                                                                                                                                                                                                             |
| 1.1                                                                              | El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6                                                                                                                                             | ar         | 10           |         | En área de almacenamiento de producto terminado se evidencian entre luces en puerta.                                                                                                                                                      |
| 1.2                                                                              | El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3 | ar         | 10           |         | Se evidencia capacidad de cuartos de almacenamiento de producto en proceso y producto terminado insuficiente, debajo de difusores y pegados a la pared, que impide circulación de operarios al interior de los cuartos de almacenamiento. |
| 1.3                                                                              | El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5                                                                                                        | a          | 10           |         |                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1.4                                                                              | Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7                                                                                                                   | ar         | 5            |         | En el área de recepción de leche se evidencian varias baldosas sueltas y rotas.                                                                                                                                                           |
| 1.5                                                                              | El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4                                                                                                                                      | ar         | 5            |         | El baño de mujeres comparte ambientalmente (parte alta) con lockers                                                                                                                                                                       |
| 1.6                                                                              | Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6                                                                                                                                 | a          | 10           |         |                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1.7                                                                              | El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4                                                                                                                                                               | ar         | 5            |         | Se evidencia empozamientos de agua en área de producción                                                                                                                                                                                  |
| 1.8                                                                              | El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6                                                           | a          | 10           |         |                                                                                                                                                                                                                                           |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |              |         | 13                                                                                                                                                                                                                                        |

X

|  |                                                                                                                                                                                                   | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                   |              | INSPECCIÓN                   |                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                   | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS |              |                              |                                                                                                                   |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                   | Código: IVC-INS-FM114                                              | Versión: 05  | Fecha de emisión: 2021/06/13 |                                                                                                                   |
| <b>2. EQUIPOS REQUERIDOS</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación                                                         | Calificación | Crítico                      | Observaciones                                                                                                     |
| 2.1                                                                               | Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3                                                                                  | a                                                                  | 30           |                              |                                                                                                                   |
| 2.2                                                                               | Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art. 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1               | a                                                                  | 25           |                              |                                                                                                                   |
| 2.3                                                                               | Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5                                                                                               | a                                                                  | 25           |                              |                                                                                                                   |
| 2.4                                                                               | Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25                                                                                                                                     | a                                                                  | 20           |                              |                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)  |                                                                                                                                                                                                   |                                                                    |              |                              | 15                                                                                                                |
| <b>3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES</b>                                     |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación                                                         | Calificación | Crítico                      | Observaciones                                                                                                     |
| 3.1                                                                               | Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013, Art. 6 num 3, Art. 26 num 4                                                                                        | a                                                                  | 25           |                              |                                                                                                                   |
| 3.2                                                                               | Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2                                                                  | a                                                                  | 25           |                              |                                                                                                                   |
| 3.3                                                                               | Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6, num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3; Art. 26 num 3; Art 28 num 7                                                                         | ar                                                                 | 12,5         |                              | No se garantiza la debida hermeticidad de la planta, algunos registros no garantizan el debido enfoque preventivo |
| 3.4                                                                               | Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7                                                              | a                                                                  | 25           |                              |                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)  |                                                                                                                                                                                                   |                                                                    |              |                              | 18                                                                                                                |
| <b>4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>                    |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación                                                         | Calificación | Crítico                      | Observaciones                                                                                                     |
| 4.1                                                                               | Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14                                                                                 | a                                                                  | 34           |                              |                                                                                                                   |
| 4.2                                                                               | Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.                                                                                                              | a                                                                  | 33           |                              |                                                                                                                   |
| 4.3                                                                               | Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11; Art. 14 num. 12                                                                                                 | a                                                                  | 33           |                              |                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)  |                                                                                                                                                                                                   |                                                                    |              |                              | 10                                                                                                                |
| <b>5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO</b>                                         |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación                                                         | Calificación | Crítico                      | Observaciones                                                                                                     |
| 5.1                                                                               | Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10                                        | a                                                                  | 20           |                              |                                                                                                                   |
| 5.2                                                                               | Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4                                                                                       | a                                                                  | 20           |                              |                                                                                                                   |
| 5.3                                                                               | Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2 | a                                                                  | 20           |                              |                                                                                                                   |
| 5.4                                                                               | Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art 18.                                                                                                                          | a                                                                  | 10           |                              |                                                                                                                   |
| 5.5                                                                               | Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.                                                        | a                                                                  | 10           |                              |                                                                                                                   |
| 5.6                                                                               | Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015                                                                                                              | (ar)                                                               | 10           |                              |                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)  |                                                                                                                                                                                                   |                                                                    |              |                              | 18                                                                                                                |
| <b>6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO</b>                                          |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación                                                         | Calificación | Crítico                      | Observaciones                                                                                                     |
| 6.1                                                                               | Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3                                                                                                 | a                                                                  | 25           |                              |                                                                                                                   |
| 6.2                                                                               | Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3                                                                                                         | a                                                                  | 15           |                              |                                                                                                                   |
| 6.3                                                                               | Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5                                                                                                                  | ar                                                                 | 7,5          |                              | Se observa hacinado el cuarto destinado para tal fin. Se encuentra producto adicional en zona de despacho.        |

✓

|                                                                                   |                                                                                                          |                                                                    |             |                              |                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                          | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                   |             | INSPECCIÓN                   |                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                   |                                                                                                          | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS |             |                              |                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                   |                                                                                                          | Código: IVC-INS-FM114                                              | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/06/13 |                                                                                                                                                                                   |
| 6.4                                                                               | Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012 | ar                                                                 | 7,5         |                              | Ver análisis de rotulado general y nutricional para producto "Queso fresco semigraso semiduro marca Portalap, por 2500 g". El tamaño de la tabla nutricional no cumple con el 25% |
| 6.5                                                                               | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6                          | (ar)                                                               | 7,5         |                              |                                                                                                                                                                                   |
| 6.6                                                                               | Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29                                                 | a                                                                  | 15          |                              |                                                                                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)  |                                                                                                          |                                                                    |             |                              | 12                                                                                                                                                                                |
| Porcentaje de cumplimiento subcategoría                                           |                                                                                                          |                                                                    |             |                              | 85                                                                                                                                                                                |

|                                                                                   |                                                                    |             |                              |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|--|
|  | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                   |             | INSPECCIÓN                   |  |
|                                                                                   | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS |             |                              |  |
|                                                                                   | Código: IVC-INS-FM114                                              | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/06/13 |  |

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| Líneas de subcategoría del alimentos | Volúmen / año |
| 1.7.1 AREQUIPE                       | 4.8 TON/AÑO   |

Subcategoría 1: 1.7.1 AREQUIPE / DULCE DE LECHE / CARAMELOS DE LECHE

| 1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |              |         |                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No.                                                                              | CRITERIOS EVALUADOS                                                                                                                                                                                                                                             | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones                                                                                                                                                                                                                             |
| 1.1                                                                              | El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6                                                                                                                                             | ar         | 10           |         | En área de almacenamiento de producto terminado se evidencian entre luces en puerta.                                                                                                                                                      |
| 1.2                                                                              | El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3 | ar         | 10           |         | Se evidencia capacidad de cuartos de almacenamiento de producto en proceso y producto terminado insuficiente, debajo de difusores y pegados a la pared, que impide circulación de operarios al interior de los cuartos de almacenamiento. |
| 1.3                                                                              | El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5                                                                                                        | a          | 10           |         |                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1.4                                                                              | Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7                                                                                                                   | ar         | 5            |         | En el área de recepción de leche se evidencian varias baldosas sueltas y rotas.                                                                                                                                                           |
| 1.5                                                                              | El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4                                                                                                                                      | ar         | 5            |         | El baño de mujeres comparte ambientalmente (parte alta) con lockers                                                                                                                                                                       |
| 1.6                                                                              | Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6                                                                                                                                 | a          | 10           |         |                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1.7                                                                              | El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4                                                                                                                                                               | ar         | 5            |         | Se evidencia empozamientos de agua en área de producción                                                                                                                                                                                  |
| 1.8                                                                              | El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6                                                           | a          | 10           |         |                                                                                                                                                                                                                                           |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |              |         | 13                                                                                                                                                                                                                                        |

✗

| INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                                 |                                                                                                                                                                                                   | INSPECCIÓN  |              |                              |                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS               |                                                                                                                                                                                                   |             |              |                              |                                                                                                                   |
| Código: IVC-INS-FM114                                                            |                                                                                                                                                                                                   | Versión: 05 |              | Fecha de emisión: 2021/06/13 |                                                                                                                   |
| <b>2. EQUIPOS REQUERIDOS</b>                                                     |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación  | Calificación | Crítico                      | Observaciones                                                                                                     |
| 2.1                                                                              | Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3                                                                                  | a           | 30           |                              |                                                                                                                   |
| 2.2                                                                              | Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4; Art. 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1               | a           | 25           |                              |                                                                                                                   |
| 2.3                                                                              | Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5                                                                                               | a           | 25           |                              |                                                                                                                   |
| 2.4                                                                              | Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25                                                                                                                                     | a           | 20           |                              |                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                   |             |              |                              | 15                                                                                                                |
| <b>3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES</b>                                    |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación  | Calificación | Crítico                      | Observaciones                                                                                                     |
| 3.1                                                                              | Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4                                                                                        | a           | 25           |                              |                                                                                                                   |
| 3.2                                                                              | Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2                                                                  | a           | 25           |                              |                                                                                                                   |
| 3.3                                                                              | Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7                                                                        | ar          | 12,5         |                              | No se garantiza la debida hermeticidad de la planta, algunos registros no garantizan el debido enfoque preventivo |
| 3.4                                                                              | Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7                                                              | a           | 25           |                              |                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                   |             |              |                              | 18                                                                                                                |
| <b>4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>                   |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación  | Calificación | Crítico                      | Observaciones                                                                                                     |
| 4.1                                                                              | Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14                                                                                 | a           | 34           |                              |                                                                                                                   |
| 4.2                                                                              | Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.                                                                                                              | a           | 33           |                              |                                                                                                                   |
| 4.3                                                                              | Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12                                                                                                | a           | 33           |                              |                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                   |             |              |                              | 10                                                                                                                |
| <b>5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO</b>                                        |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación  | Calificación | Crítico                      | Observaciones                                                                                                     |
| 5.1                                                                              | Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10                                        | a           | 20           |                              |                                                                                                                   |
| 5.2                                                                              | Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4                                                                                       | a           | 20           |                              |                                                                                                                   |
| 5.3                                                                              | Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2 | a           | 20           |                              |                                                                                                                   |
| 5.4                                                                              | Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art 18.                                                                                                                          | a           | 10           |                              |                                                                                                                   |
| 5.5                                                                              | Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.                                                        | a           | 10           |                              |                                                                                                                   |
| 5.6                                                                              | Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015                                                                                                              | (ar)        | 10           |                              |                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                   |             |              |                              | 18                                                                                                                |
| <b>6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO</b>                                         |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación  | Calificación | Crítico                      | Observaciones                                                                                                     |
| 6.1                                                                              | Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3                                                                                                 | a           | 25           |                              |                                                                                                                   |
| 6.2                                                                              | Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3                                                                                                         | a           | 15           |                              |                                                                                                                   |
| 6.3                                                                              | Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5                                                                                                                  | ar          | 7,5          |                              | Se observa hacinado el cuarto destinado para tal fin. Se encuentra producto adicional en zona de despacho.        |

X

|                                                                                   |                                                                                                          |                                                                    |             |                              |                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                          | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                   |             | INSPECCIÓN                   |                                                                                            |
|                                                                                   |                                                                                                          | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS |             |                              |                                                                                            |
|                                                                                   |                                                                                                          | Código: IVC-INS-FM114                                              | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/06/13 |                                                                                            |
| 6.4                                                                               | Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012 | ar                                                                 | 7,5         |                              | Unica línea de producción de este producto, se evaluó en visita anterior con cumplimiento. |
| 6.5                                                                               | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6                          | (ar)                                                               | 7,5         |                              |                                                                                            |
| 6.6                                                                               | Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29                                                 | a                                                                  | 15          |                              |                                                                                            |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)  |                                                                                                          |                                                                    |             |                              | 12                                                                                         |
| Porcentaje de cumplimiento subcategoría                                           |                                                                                                          |                                                                    |             |                              | 25                                                                                         |

**OFICIO COMISORIO No. 7303-4259-23**

**Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima  
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2**

Respetados señores:

| Establecimientos           | Ubicación<br>(La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de iniciar la diligencia) |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LACTEOS VILLA AURA S EN CS | VDA RIO FRIO OCCIDENTAL SC ALCAPARRO FI VILLA DE CARMEN CUNDINAMARCA/TABO                               |

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE DE 2023, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

| Nombres                  | Cargo / Rol               | Dependencia                                   |
|--------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------|
| JOSE ARTURO CARRILLO     | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 |
| AMPARO TRUJILLO ZAMBRANO | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 |

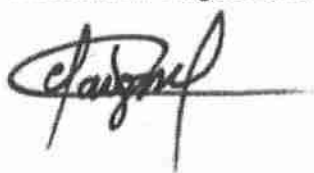
\* *Nota:* El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico (611) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo <https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php>

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos de competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) en el formulario de denuncia <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud> . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. \*Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Bogotá el día 20 DE OCTUBRE DE 2023



**CLARO MANUEL COTES PINEDO**  
Coordinador grupo de trabajo territorial centro oriente 2  
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por

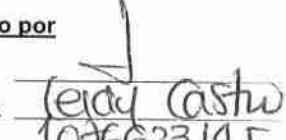
Firma

Nombre

Cédula

Cargo

Fecha

  
**Jeydy Castiblanco**  
 1046623145  
 Dir. Planta.  
 25 octubre /2023

  
 Od 26/2023



E.S.E.: SUBRED SUR Fecha: 08 / 108 / 2023

**CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO**

|                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                        |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| ID Establecimiento:<br><u>734491</u>                                                                                                                                                                         | Número de Inscripción:<br><u>AS00037136</u>                                                                                                            | Número de carpeta:<br><u>734491</u>  |
| Razón social: <u>NATURALIS FRUCTUS S.A.S</u>                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                        |                                      |
| Nombre del establecimiento: <u>NATURALIS FRUCTUS</u>                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                        |                                      |
| NIT: <u>900506193</u>                                                                                                                                                                                        | DV: <u>0</u>                                                                                                                                           | Sede: <u>UNICA</u>                   |
| Dirección: <u>KR 17 55 33 SUR</u>                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                        |                                      |
| Ubicación: <u>NO APLICA</u>                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                        |                                      |
| Localidad: <u>TUNNELITO</u>                                                                                                                                                                                  | UPZ: <u>TUNNELITO</u>                                                                                                                                  |                                      |
| Barrio: <u>SAN CARLOS</u>                                                                                                                                                                                    | Teléfonos: <u>3102496065 / 5590632</u>                                                                                                                 |                                      |
| Correo electrónico para notificación*: <u>COMERCIAL@NATURALISFRUCTUS.COM</u>                                                                                                                                 |                                                                                                                                                        |                                      |
| Nombre propietario: <u>NATURALIS FRUCTUS S.A.S</u>                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                        |                                      |
| Tipo de documento: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input checked="" type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> |                                                                                                                                                        | Número documento: <u>900506193-0</u> |
| Nombre representante legal: <u>EDGAR FERNANDO MORA MORA</u>                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                        |                                      |
| Tipo de documento: C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> |                                                                                                                                                        | Número documento: <u>1023865653</u>  |
| Dirección de notificación: <u>KR 17 55 33 SUR</u>                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                        |                                      |
| Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> <u>02190818</u>                                                                         |                                                                                                                                                        |                                      |
| Línea de intervención: <u>ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</u>                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                        |                                      |
| Intervención: <u>DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</u>                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                                      |
| Tipo de establecimiento: <u>DEPOSITO DE ALIMENTOS</u>                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                                      |
| Número de trabajadores: <u>14</u>                                                                                                                                                                            | Horario: Diurno <input checked="" type="checkbox"/> Nocturno <input type="checkbox"/> 24 horas <input type="checkbox"/> Otro: <input type="checkbox"/> |                                      |
| Días de funcionamiento: Lunes a viernes <input type="checkbox"/> Domingo a domingo <input type="checkbox"/> Fin de semana <input type="checkbox"/> Otro: <u>LUNES A SABADO</u>                               |                                                                                                                                                        |                                      |

**CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA**

|                                     |                                                   |                                                                     |                                              |               |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------|
| FECHA DE LA<br>ÚLTIMA<br>INSPECCIÓN | <u>16</u> / <u>06</u> / <u>2023</u><br>DD MM AAAA | Favorable <input type="checkbox"/>                                  | % De cumplimiento<br>de la última inspección | <u>70.5</u> % |
|                                     |                                                   | Favorable con<br>requerimientos <input checked="" type="checkbox"/> |                                              |               |
|                                     |                                                   | Desfavorable <input type="checkbox"/>                               |                                              |               |

**MOTIVO DE LA VISITA**

|                                                                   |                                                                                                                   |                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Programación <input type="checkbox"/>                             | Solicitud del interesado <input checked="" type="checkbox"/>                                                      | Asociada a peticiones, quejas<br>y reclamos <input type="checkbox"/>                        |
|                                                                   | Número de radicado: <u>202310000135312</u><br><u>del 09-AUG-2023 y 2023</u><br><u>10000137412 del 09-AUG-2023</u> | Número de radicado:                                                                         |
| Solicitud oficial<br>Número de radicado: <input type="checkbox"/> | Evento de interés en salud pública <input type="checkbox"/>                                                       | Solicitud de práctica de pruebas/<br>Procesos sancionatorios admin <input type="checkbox"/> |
| Otro: <input type="checkbox"/> Especifique:                       |                                                                                                                   |                                                                                             |

**EVALUACIÓN**

|                             |           |                                                                                                                                                     |
|-----------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aceptable                   | <b>A</b>  | Marque con una X cuando el establecimiento cumple la <b>totalidad</b> de los requisitos des-<br>critos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Aceptable con Requerimiento | <b>AR</b> | Marque con una X cuando el establecimiento cumple <b>parcialmente</b> los requisitos des-<br>critos en el instructivo para el aspecto a evaluar.    |

|           |    | 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<br>(Resolución 2674/2013,<br>Artículo 6, Numerales 1.1,<br>1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)        | X<br>4 | 2      | 0 | <br>C   |
| 1.2 Condiciones de pisos y paredes<br>(Resolución 2674/2013,<br>Artículo 7, Numeral 1, 2.)                             | 4      | X<br>2 | 0 | - Se evidencian tabletas rotas en parte baja de pared en área de almacenamiento.<br>C     |
| 1.3 Techos, iluminación, ventilación y puertas<br>(Resolución 2674/2013,<br>Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1,<br>7, 8.) | 4      | X<br>2 | 0 | - Se evidencian desprendimiento de material en el techo al lado del cuarto frío.<br>C     |
| 1.4 Instalaciones sanitarias<br>(Resolución 2674/2013,<br>Artículo 6, Numeral 6.1,<br>6.2, 6.3, 6.4.)                  | X<br>5 | 2,5    | 0 | <br>C |

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

13

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<br>(Resolución 2674/2013,<br>Artículo 8, Artículo 9,<br>Numerales 1, 6, 8 y 9,<br>Artículo 10, Numerales 2 y 3. | X<br>7 | 3,5 | 0 |  |

| 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS                                                                                                                                        | A      | AR  | I | HALLAZGOS                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.1 Estado de salud.<br>(signos / lesiones)<br>(Resolución 2674/2013,<br>Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5.<br>Artículo 14, Numeral 12.)                                      | X<br>8 | 4   | 0 | - No se evidenciaron heridas ni signos de lesiones en piel y/o vías, personal aparentemente sano.<br><div>C</div>                                        |
| 3.2 Reconocimiento médico.<br>(Resolución 2674 de 2013,<br>Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)                                                                                 | X<br>3 | 1,5 | 0 | - Presentan reporte de reconocimiento médico con concepto de aptitud para manipular alimentos, vigentes, sin novedades ni restricciones.<br><div>C</div> |
| 3.3 Prácticas higiénicas<br>(Resolución 2674/2013,<br>Artículo 14, Numerales 1, 2, 3,<br>4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14.<br>Artículo 36. Artículo 35,<br>Numeral 5 y 7.) | X<br>8 | 4   | 0 | <div>C</div>                                                                                                                                             |
| 3.4 Educación y capacitación<br>(Resolución 2674/2013,<br>Artículos 12 y 13. Artículo 36.)                                                                                  | X<br>3 | 1,5 | 0 | - Presentan reporte documental completo de Plan de Capacitación, folios Map - Agosto 2023.<br><div>C</div>                                               |

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.<br>(Resolución 2674/2013,<br>Artículo 16, Numerales 1, 3,<br>Artículo 37. Resolución 5109<br>de 2005. Resolución 1506 de<br>2011.) | X<br>7 | 3,5 | 0 | <div>C</div> |
| 4.2 Condiciones de almacenamiento<br>(Resolución 2674/2013,<br>Artículo 28, numerales 1,<br>4, 5, 6, 7.)                                                               | X<br>8 | 4   | 0 | <div>C</div> |
| 4.3 Conservación de los productos.<br>(Resolución 2674/2013,<br>Artículo 18, Numeral 3)                                                                                | X<br>8 | 4   | 0 | <div>C</div> |

| 5. SANEAMIENTO                                                                                                                                                                                                                                                          | A      | AR     | I | HALLAZGOS                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5.1 Suministro y calidad de agua potable.</b><br>(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.) | X<br>5 | 2,5    | 0 | - Presenta reporte de lavado y desinfección del tanque de reserva de agua potable realizada el 19/04/2023 por GESOL.                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |        |   | C                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>5.2 Residuos líquidos.</b><br>(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)                                                                                                                                                           | X<br>5 | 2,5    | 0 |                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |        |   | C                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>5.3 Residuos sólidos.</b><br>(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)                                                                                                                  | X<br>4 | 2      | 0 |                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |        |   | C                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>5.4 Control integral de plagas.</b><br>(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)                                                                                                                                                                                | X<br>9 |        | 0 | - No se evidencia presencia de plagas ni heces dejadas por estas.                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |        |   | C                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios</b><br>(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)                                                                                                   | 6      | X<br>3 | 0 | - No cuenta con procedimientos escritos de limpieza y desinfección para el vehículo transportador de alimentos y el mismo no.                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |        |   | C                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>5.6 Soportes documentales de saneamiento.</b><br>(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)                                                                                                                                              | 2      | X<br>1 | 0 | - Se evidencia que cuentan con Plan de saneamiento documentado en 4 programas y listas de chequeo para verificación y control el programa de limpieza y desinfección no fue documentado el proceso de limpieza y desinfección para el |

| II. CONCEPTO SANITARIO |                                                                                |                              |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| % De cumplimiento      | CONCEPTO <small>seleccionar 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. |
| 92 %                   | X                                                                              | Favorable                    | 90-100%               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                        |                                                                                | Favorable con requerimientos | 60-89,9%              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                        |                                                                                | Desfavorable                 | <59,9%                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

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

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

|                                            |                          |                                          |                          |
|--------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------|--------------------------|
| Clausura temporal total                    | <input type="checkbox"/> | Suspensión total de trabajos o servicios | <input type="checkbox"/> |
| Clausura temporal parcial                  | <input type="checkbox"/> | Decomiso                                 | <input type="checkbox"/> |
| Suspensión parcial de trabajos o servicios | <input type="checkbox"/> | Congelación                              | <input type="checkbox"/> |
| Destrucción o desnaturalización            | <input type="checkbox"/> |                                          |                          |

[illegible]

Ninguna

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 28 del mes de AGOSTO 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: <i>Juan María Torres Roldán</i>                                                                                                                                                                      | Nombre: <i>Luz Myriam Pardo Ríos</i>                                                                                                                                                              |                                     |  |
| Tipo de documento: <i>CC</i>                                                                                                                                                                                 | Tipo de documento: <i>CC</i>                                                                                                                                                                      |                                     |  |
| Número de documento: <i>5247003</i>                                                                                                                                                                          | Número de documento: <i>39266998</i>                                                                                                                                                              |                                     |  |
| Profesión u oficio: <i>Interventor de Alimentos</i>                                                                                                                                                          | Profesión u oficio: <i>Técnico Atención Salud</i>                                                                                                                                                 |                                     |  |
| Firma: <i>[Firma]</i>                                                                                                                                                                                        | Firma: <i>[Firma]</i>                                                                                                                                                                             |                                     |  |
| POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                   | TESTIGO                             |  |
| Nombre: <i>Edgar Roberto Mora Mora</i>                                                                                                                                                                       | Nombre:                                                                                                                                                                                           |                                     |  |
| Tipo de documento: C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> | Tipo de documento: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> |                                     |  |
| Número de documento: <i>1023865613</i>                                                                                                                                                                       | Número de documento:                                                                                                                                                                              |                                     |  |
| Cargo: Representante legal <input checked="" type="checkbox"/> Propietario <input type="checkbox"/> Encargado <input type="checkbox"/>                                                                       | Firma:                                                                                                                                                                                            |                                     |  |
| Firma:                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                   |                                     |  |

Número  
AS14S232892

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

FECHA: 28 08 2020

ACTA DE VISITA NÚMERO: 1

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

|                                                                             |                        |                                     |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|---------------------|
| Nombre Del Producto:                                                        | Yumis Entero con dulce | Crema de Leche Sementa pasteurizada | Lomitos de en agua. |
| Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA | RSA-0016344-2021       | RSA-0010691-2020                    | RSA-0019            |
| Marca:                                                                      | Col France             | Delicream                           | Don Sana            |
| Presentación y Contenido neto:                                              | 1000 g                 | 500 g                               | 175 g               |

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

| Aspectos a verificar                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Calificación | Hallazgos | Calificación | Hallazgos | Calificación |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| <b>Nombre</b><br>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            |
| <b>Lista de Ingredientes</b><br>Artículo 5 # 5.2 o Art. 12 # 2 (Res. 5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res. 1506/2011)                                                                                                                                                                                               | C            | /         | C            | /         | C            |
| <b>Contenido Neto y Peso Escurecido</b><br>(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            |
| <b>Nombre o Razón Social</b> y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por".<br>En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador.<br>Artículo 5 # 5.3 o Art. 12 # 4 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res. 1506/2011) | C            | /         | C            | /         | C            |
| <b>Identificación de Lote</b><br>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

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



SECRETARÍA  
SALUD

Número  
AS14S 232892

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

FECHA: 29 09 2012

ACTA DE VISITA NÚMERO: 0

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |  |     |  |     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|-----|--|-----|--|
| Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento<br>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<br>Artículo 5 # 5.7 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res. 1506/2011)                                                                                                                                                                                                                                                                     | N/A |  | C   |  | C   |  |
| Condiciones de Conservación<br>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<br>Artículo 5 # 5.8 (Res. 5109/2005) - Artículo 37 (Res. 2674/2013)<br>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<br>Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes<br>Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6.1 (Res. 5109/2005)                                                                                                             | N/A |  | N/A |  | C   |  |
| Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad<br>Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res. 5109/2005                                                                                                                                                                                                                           | C   |  | C   |  | C   |  |
| País de Origen<br>Artículo 12 # 5 (Res. 5109/2005)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | C   |  | C   |  | C   |  |
| Presentación en la información de la etiqueta<br>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   |  |
| Etiquetado en Idioma Español<br>Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res. 5109/2005<br>Artículo 13 (Res. 5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011)<br>Nota: En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés                         | N/A |  | N/A |  | C   |  |
| Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                           | C   |  | C   |  | N/A |  |
| 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   |  |

Hoja 2/3

Cra 32 No. 12-81  
Tel.: 384.9090  
www.saludcapital.gov.co



SECRETARÍA  
SALUD

Número  
AS14S 232892

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

FECHA: 05 06 2011

ACTA DE VISITA NÚMERO: 7

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.<br>Artículo 4. # 2 (Res. 5109/2005 y Res. 1506/2011).<br>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 Invia. 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)                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 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.<br>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.<br># 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte.<br># 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<br><input checked="" type="checkbox"/> | NO CUMPLE<br><input type="checkbox"/> | CUMPLE<br><input checked="" type="checkbox"/> | NO CUMPLE<br><input type="checkbox"/> | CUMPLE<br><input checked="" type="checkbox"/> |

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Luz Myriam Pardo Ríos

Tipo de documento: C.C.

Número de documento: 39266948

Profesión u oficio: Técnico Ases. Salud

Firma: [Firma]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Edgar Fernando Mero Hino

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

Número de documento: 1023865633

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, acarrea las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Hoja 3/3

Número  
AS14S232893

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

FECHA: 28 08 20

ACTA DE VISITA NÚMERO: /

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

|                                                                                |                                 |                                                             |                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------|
| Nombre Del Producto:                                                           | Pastor alimenticio<br>Spaghetti | Sal refinada, yodada<br>y fluorizada para<br>consumo humano | Muyonesa<br>gruesa y n |
| Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA -<br>notificación NSA | PSA-0002468-2020                | BSLAE17H.01994                                              | BSN-0072               |
| Marca:                                                                         | La N.ve                         | Refisal                                                     | La Constan             |
| Presentación y Contenido neto:                                                 | 1000 g                          | 500g                                                        | 150g                   |

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

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

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



SECRETARÍA  
SALUD

Número  
AS14S232895

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

FECHA: 28 08 20

ACTA DE VISITA NÚMERO: 1

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

|                                                                                |                        |                                                             |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------|
| Nombre Del Producto:                                                           | Hoyos Murrator         | Leche en polvo Entero<br>Fortificada con vitaminas<br>A y D | Frijol    |
| Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA -<br>notificación NSA | NSA - 00 137 58 - 2023 | RSA - 00 119 90 - 2024                                      | NSA - 00  |
| Marca:                                                                         | Santa Clara            | Pulcacho                                                    | So Desper |
| Presentación y Contenido neto:                                                 | 400 g                  | 900 g                                                       | 500 g     |

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

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

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



SECRETARÍA  
SALUD

Número  
AS14S 232895

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

FECHA: 08 08 2014

ACTA DE VISITA NÚMERO:

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.<br>Artículo 4. # 2 (Res. 5109/2005 y Res. 1506/2011).<br>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 Invia. 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)                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 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.<br>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.<br># 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte.<br># 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<br><input checked="" type="checkbox"/> | NO CUMPLE<br><input type="checkbox"/> | CUMPLE<br><input checked="" type="checkbox"/> | NO CUMPLE<br><input type="checkbox"/> | CUMPLE<br><input checked="" type="checkbox"/> |

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Luz Myriam Pardo Riquelme

Tipo de documento: C.C.

Número de documento: 39266998

Profesión u oficio: Técnico Área Salud

Firma: [Firma]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Edgar Fernando Mora Mora

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

Número de documento: 1023865653

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, acarrea las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario

Hoja 3/3

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



SECRETARÍA  
SALUD

Número:  
AS14S232896

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

FECHA: 28 08 2020

ACTA DE VISITA NÚMERO: f

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

|                                                                             |                                                          |                       |            |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------|------------|
| Nombre Del Producto:                                                        | Mezcla lista para preparar Nutella con sabor a chocolate | Bacardillo de Guayaba | Galleta H. |
| Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA | NSA-0008376-2020                                         | RS9J72I6705           | NSN-004    |
| Marca:                                                                      | Coorutindus                                              | Productor elvalez     | Comalpan   |
| Presentación y Contenido neto:                                              | 200 g                                                    | 300 g                 | 30 g       |

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

| Aspectos a verificar                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Calificación | Hallazgos | Calificación | Hallazgos | Calificación |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| <b>Nombre</b><br>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            |
| <b>Lista de Ingredientes</b><br>Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)                                                                                                                                                                                               | C            | /         | C            | /         | C            |
| <b>Contenido Neto y Peso Escurecido</b><br>(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            |
| <b>Nombre o Razón Social</b> y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por".<br>En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador.<br>Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011) | C            | /         | C            | /         | C            |
| <b>Identificación de Lote</b><br>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

Número  
AS14S 232896

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

FECHA: 28 05 2014

ACTA DE VISITA NÚMERO: 1

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |  |     |  |     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|-----|--|-----|--|
| Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento<br>Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 7 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.7 (Res. 1506/2011)                                                                                                                                                                                       | C   |  | C   |  | C   |  |
| Instrucciones para el uso<br>Artículo 5 # 5.7 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res. 1506/2011)                                                                                                                                                                                                                                                                     | C   |  | N.A |  | N.A |  |
| Condiciones de Conservación<br>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<br>Artículo 5 # 5.8 (Res. 5109/2005) - Artículo 37 (Res. 2674/2013)<br>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<br>Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes<br>Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6.1 (Res. 5109/2005)                                                                                                             | N.A |  | N.A |  | N.A |  |
| Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad<br>Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res. 5109/2005                                                                                                                                                                                                                           | C   |  | N.A |  | C   |  |
| País de Origen<br>Artículo 12 # 5 (Res. 5109/2005)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | C   |  | C   |  | C   |  |
| Presentación en la información de la etiqueta<br>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 8 (Res. 5109/2005) | C   |  | C   |  | C   |  |
| Etiquetado en Idioma Español<br>Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res. 5109/2005.<br>Artículo 13 (Res. 5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011).<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                           | N.A |  | N.A |  | N.A |  |
| 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   |  |

Hoja 2/3

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



SECRETARÍA  
SALUD

Número  
AS14S 232896

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

FECHA: 02/05/2012

ACTA DE VISITA NÚMERO:

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.<br>Artículo 4, # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011).<br>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 Invia. 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)                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 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.<br>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.<br># 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte.<br># 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<br><input checked="" type="checkbox"/> | NO CUMPLE<br><input type="checkbox"/> | CUMPLE<br><input checked="" type="checkbox"/> | NO CUMPLE<br><input type="checkbox"/> | CUMPLE<br><input checked="" type="checkbox"/> |

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Luz Myriam Pérez Rincón

Nombre: Edgar Fernando Mora Mora

Tipo de documento: C.C.

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

Número de documento: 39266898

Número de documento: 1023865653

Profesión u oficio: Técnico Área Salud

Firma: [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, acarrea las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Hoja 3/3

CH). Planta  
 Pulpa de Fruta

|                                                                                   |                                                                    |             |                              |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|------------|
|  | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                   |             | INSPECCIÓN                   |            |
|                                                                                   | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS |             |                              |            |
|                                                                                   | Código: IVC-INS-FM114                                              | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/06/13 |            |
| Ciudad / Departamento                                                             | BOGOTÁ D.C.                                                        | Fecha       | 2023-02-17                   | Acta No. 1 |

**DATOS GENERALES**

|                              |                                                                                                                                                                                                                                   |                    |                          |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------|
| Código de inscripción planta | NO REGISTRA                                                                                                                                                                                                                       | Dirección          | CR 14 ESTE No 76D 23 SUR |
| Razón Social                 | HORTYPULPAS SAS                                                                                                                                                                                                                   | Teléfonos          | 6013228757; 3123533766   |
| NIT - CC                     | 901108921-2                                                                                                                                                                                                                       | Correo electrónico | hortipulpas@gmail.com    |
| Representante Legal          | JOBANA PATRICIA ALVAREZ AFANADOR                                                                                                                                                                                                  | Fax                | NO REPORTA               |
| GTT                          | Centro Oriente 2                                                                                                                                                                                                                  | Oficio Comisorio   | 7303-0550-22             |
| Objetivo de la visita        | Realizar visita de inspección sanitaria en atención a derecho de petición, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la resolución 2674 de 2013, 3929 de 2013 y demás aplicable. |                    |                          |

**DATOS DE PRODUCCIÓN**

|                                    |                                |                                                                                         |  |                           |
|------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------|
| No. De empleados                   | 4                              | La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en |  | SI                        |
| Maquilas                           | NO                             |                                                                                         |  |                           |
| SUBCATEGORÍAS EVALUADAS            | 4.2.4 Pulpas o purés de frutas |                                                                                         |  |                           |
|                                    |                                |                                                                                         |  |                           |
|                                    |                                |                                                                                         |  |                           |
|                                    |                                |                                                                                         |  |                           |
|                                    |                                |                                                                                         |  |                           |
|                                    |                                |                                                                                         |  |                           |
|                                    |                                |                                                                                         |  |                           |
|                                    |                                |                                                                                         |  |                           |
| LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO | 4.2.4 Pulpas de fruta          |                                                                                         |  | Cantidad/Unidad de tiempo |
|                                    |                                |                                                                                         |  | 11 Ton/año                |
|                                    |                                |                                                                                         |  |                           |
|                                    |                                |                                                                                         |  |                           |
|                                    |                                |                                                                                         |  |                           |
|                                    |                                |                                                                                         |  |                           |
|                                    |                                |                                                                                         |  |                           |
|                                    |                                |                                                                                         |  |                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                    |                                                                                                             |                              |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------|
|                                                                                                                                                                       | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                   |                                                                                                             | INSPECCIÓN                   |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS |                                                                                                             |                              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | Código: IVC-INS-FM114                                              | Versión: 05                                                                                                 | Fecha de emisión: 2021/06/13 |            |
| Ciudad / Depto                                                                                                                                                                                                                                         | BOGOTÁ D.C.                                                        | Fecha                                                                                                       | 2023-02-17                   | Acta No. 1 |
| <b>DATOS GENERALES</b>                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                    |                                                                                                             |                              |            |
| Código de inscripción planta:                                                                                                                                                                                                                          | NO REGISTRA                                                        | Dirección:                                                                                                  | CR 14 ESTE No 76D 23 SUR     |            |
| Razón Social:                                                                                                                                                                                                                                          | HORTYPULPAS SAS                                                    | Teléfonos:                                                                                                  | 6013228757; 3123533786       |            |
| NIT - C.C.:                                                                                                                                                                                                                                            | 901108921-2                                                        | Correo electrónico:                                                                                         | hortipulpas@gmail.com        |            |
| Representante Legal:                                                                                                                                                                                                                                   | JOVANA PATRICIA ALVAREZ AFANADOR                                   | Fax:                                                                                                        | No tiene                     |            |
| GTT:                                                                                                                                                                                                                                                   | Centro Oriente 2                                                   | Oficio comisorio:                                                                                           | 7303-0550-22                 |            |
| Objeto de la visita: Realizar visita de inspección sanitaria en atención a derecho de petición, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la resolución 2674 de 2013, 3929 de 2013 y demás aplicable. |                                                                    |                                                                                                             |                              |            |
| <b>DATOS DE PRODUCCIÓN</b>                                                                                                                                                                                                                             |                                                                    |                                                                                                             |                              |            |
| Número de empleados:                                                                                                                                                                                                                                   | 4                                                                  | La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio? | SI                           |            |
| Máquinas:                                                                                                                                                                                                                                              | NO                                                                 |                                                                                                             |                              |            |
| Subcategorías evaluadas:                                                                                                                                                                                                                               | 4.2.4 Pulpas o purés de frutas                                     |                                                                                                             |                              |            |
| Líneas de subcategoría del alimentos                                                                                                                                                                                                                   |                                                                    |                                                                                                             | Volumen / año                |            |
| 4.2.4 Pulpas de frutas                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                    |                                                                                                             | 11 Ton/año                   |            |
| Subcategoría 1:                                                                                                                                                                                                                                        | 4.2.4 Pulpas o purés de frutas                                     |                                                                                                             |                              |            |

#### 1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

| No. | CRITERIOS EVALUADOS                                                                                                                                                                                                                                             | Evaluación | Calificación | Critico | Observaciones                                                                                                                                            |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6                                                                                                                                             | ar         | 10           |         | Se observan entresijos y rejillas sin protección en puerta de ingreso de materias primas y shut de basuras, lo cual puede permitir el ingreso de plagas  |
| 1.2 | El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3 | a          | 20           |         |                                                                                                                                                          |
| 1.3 | El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5                                                                                                        | ar         | 5            |         | Se presenta cruce de proceso entre áreas de recepción y aislamiento de materia prima, cocción, envasado, almacenamiento de producto terminado y despacho |
| 1.4 | Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2.3, 4, 5, 6 y 7                                                                                                                    | ar         | 5            |         | Se observan pisos deteriorados en la entrada del cuarto frío de almacenamiento de producto terminado                                                     |
| 1.5 | El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4                                                                                                                                       | a          | 10           |         |                                                                                                                                                          |
| 1.6 | Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5, Art. 20, num 6                                                                                                                                 | ar         | 5            |         | El filtro sanitario no es de paso obligatorio                                                                                                            |

| INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                                 |                                                                                                                                                                                                       | INSPECCIÓN  |              |                                                                                                                                                                                                                           |               |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS               |                                                                                                                                                                                                       |             |              |                                                                                                                                                                                                                           |               |
| Código: IVC-INS-FM114                                                            |                                                                                                                                                                                                       | Versión: 05 |              | Fecha de emisión: 2021/06/13                                                                                                                                                                                              |               |
| 1.7                                                                              | El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1,3, 1,4                                                                                                     | a           | 10           |                                                                                                                                                                                                                           |               |
| 1.8                                                                              | El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6 | ar          | 5            | La puerta externa del shut no cuenta con protección en las rejillas, las mediacañas entre pared y piso se encuentran deterioradas                                                                                         |               |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                       |             |              | 14                                                                                                                                                                                                                        |               |
| 2. EQUIPOS REQUERIDOS                                                            |                                                                                                                                                                                                       | Evaluación  | Calificación | Crítico                                                                                                                                                                                                                   | Observaciones |
| 2.1                                                                              | Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3                                                                                      | a           | 30           |                                                                                                                                                                                                                           |               |
| 2.2                                                                              | Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art. 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1                   | ar          | 12,5         | No presente soportes de cumplimiento a la Resolución 683 de 2012 para los equipos y utensilios que están en contacto directo con alimentos.                                                                               |               |
| 2.3                                                                              | Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5                                                                                                   | ar          | 12,5         | No presenta manuales ni fichas técnicas específicas para cada uno de los equipos.                                                                                                                                         |               |
| 2.4                                                                              | Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25                                                                                                                                         | a           | 20           |                                                                                                                                                                                                                           |               |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                       |             |              | 11                                                                                                                                                                                                                        |               |
| 3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES                                           |                                                                                                                                                                                                       | Evaluación  | Calificación | Crítico                                                                                                                                                                                                                   | Observaciones |
| 3.1                                                                              | Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013, Art. 6 num 3, Art. 26 num 4                                                                                            | ar          | 12,5         | El programa no contempla de manera específica las acciones correctivas para los valores por fuera de rango para cloro residual.                                                                                           |               |
| 3.2                                                                              | Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2                                                                      | ar          | 12,5         | El programa se encuentra desactualizado y no es acorde a las condiciones de la planta. No cuenta con canecas en áreas de proceso                                                                                          |               |
| 3.3                                                                              | Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3; Art. 26 num 3; Art. 28 num 7                                                                           | ar          | 12,5         | El programa se encuentra desactualizado. Se observan entreluces y rejillas sin protección en puerta de ingreso de materias primas y shut de basuras. Rejillas con terminación acanalada en diferentes áreas de la planta. |               |
| 3.4                                                                              | Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7                                                                  | ar          | 12,5         | El programa se encuentra desactualizado y no es acorde a las condiciones de la planta                                                                                                                                     |               |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                       |             |              | 10                                                                                                                                                                                                                        |               |
| 4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS                          |                                                                                                                                                                                                       | Evaluación  | Calificación | Crítico                                                                                                                                                                                                                   | Observaciones |
| 4.1                                                                              | Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14                                                                                     | a           | 34           |                                                                                                                                                                                                                           |               |
| 4.2                                                                              | Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.                                                                                                                  | ar          | 16,5         | Se observan restos de empaques de alimentos, dotación sucia y desorden general en casilleros.                                                                                                                             |               |
| 4.3                                                                              | Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11; Art. 14 num. 12                                                                                                     | a           | 33           |                                                                                                                                                                                                                           |               |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                       |             |              | 8                                                                                                                                                                                                                         |               |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                   |            |              |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                                                                                                                                                  |            | INSPECCIÓN   |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                  | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS                                                                                                                                |            |              |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                  | Código: IVC-INS-FM114                                                                                                                                                                             |            | Versión: 05  |         | Fecha de emisión: 2021/06/13                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO                                               |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 5.1                                                                              | Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 18 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10                                        | ar         | 10           |         | No cuenta con fichas técnicas para la totalidad de materias primas. Los parámetros de aceptación y rechazo no se ajustan a la realidad de las materias primas.No presenta soporte al cumplimiento de las resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 para la totalidad de las materias primas que aplique. |
| 5.2                                                                              | Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4                                                                                       | ar         | 10           |         | Se presenta cruce de proceso entre áreas de recepción y aislamiento de materia prima, cocción, envasado, almacenamiento de producto terminado y despacho.                                                                                                                                               |
| 5.3                                                                              | Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2 | a          | 20           |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 5.4                                                                              | Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art. 18.                                                                                                                         | a          | 10           |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 5.5                                                                              | Control de envasado y embalaje. Resoluciones 583 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17; 18 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012: 834, 835 de 2013.                                                       | a          | 10           |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 5.6                                                                              | Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015                                                                                                              | a          | 20           |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                   |            |              |         | 16                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO                                                |                                                                                                                                                                                                   | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 6.1                                                                              | Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3                                                                                                 | ar         | 12,5         |         | No se tiene en cuenta el volumen de producción para la determinación del tamaño de muestra                                                                                                                                                                                                              |
| 6.2                                                                              | Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3                                                                                                         | ar         | 7,5          |         | No presenta soporte de vida útil                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 6.3                                                                              | Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5                                                                                                                  | ar         | 7,5          |         | Se observa producto almacenado pegado a la pared.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 6.4                                                                              | Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012                                                                                          | ar         | 7,5          |         | Ver rotulado para PULPA DE FRUTA GUANABANA POR 1 KG MARCA HORTYPULPAS                                                                                                                                                                                                                                   |
| 6.5                                                                              | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6                                                                                                                   | ar         | 7,5          |         | No cuenta con procedimiento para Recall y manejo de devoluciones                                                                                                                                                                                                                                        |
| 6.6                                                                              | Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29                                                                                                                                          | a          | 15           |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                   |            |              |         | 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Porcentaje de cumplimiento subcategoría                                          |                                                                                                                                                                                                   |            |              |         | 68                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

000

|                                                                                   |                                                                    |                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|  | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                   | INSPECCIÓN                                  |
|                                                                                   | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS |                                             |
|                                                                                   | Código: NC-945-PM114                                               | Versión: 05<br>Fecha de emisión: 2021/06/13 |

| Subcategorías                     | Puntajes |
|-----------------------------------|----------|
| Subcategoría 1                    | 68       |
| Subcategoría 2                    | -        |
| Subcategoría 3                    | -        |
| Subcategoría 4                    | -        |
| Subcategoría 5                    | -        |
| Subcategoría 6                    | -        |
| Subcategoría 7                    | -        |
| Subcategoría 8                    | -        |
| Subcategoría 9                    | -        |
| Subcategoría 10                   | -        |
| Materias Primas                   | -        |
| Número de subcategorías evaluadas | 1        |
| Promedio total del porcentaje de  | 68       |

|                                               |    |                |  |
|-----------------------------------------------|----|----------------|--|
| Se aplicó MBE?                                | NO | Tipo de medida |  |
| Se tomó muestra para análisis de laboratorio? | NO |                |  |

#### CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO:

FAVORABLE

#### EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Subcategoría 4.2.4: 1.1—1.3—1.4—1.6—1.8—2.2—2.3—3.1—3.2—3.3—3.4—4.2—5.1—5.2—6.1—6.2—6.3—6.4—6.5—

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

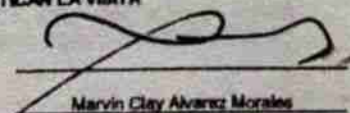
#### OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

NINGUNA Juan P. Ariza

#### OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

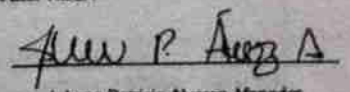
Se realiza visita en atención a solicitud con radicado Invima 20221278403 de 30/12/2022

#### FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:   
 Nombre: Marvin Clay Alvarez Morales  
 Cargo: Profesional Universitario  
 Dependencia: GTT CO2

Firma:   
 Nombre: Martha Carolina Vargas Sarmiento  
 Cargo: Profesional Universitario  
 Dependencia: GTT CO2

#### ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:   
 Nombre: Johana Patricia Alvarez Alvarado  
 Cargo: Representante Legal  
 C.C.: 53.044.050

|                                                                                   |                                                                                                           |             |                              |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|---------------|
|  | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                                                          |             | INSPECCIÓN                   | Página 1 de 3 |
|                                                                                   | <b>FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005</b> |             |                              |               |
|                                                                                   | Código: IVC-INS-FM022                                                                                     | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 2022-09-23 |               |

### ANEXO ACTA DE VISITA

|                             |                                                    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------|
| Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) | BOGOTA D.C 2023-02-17                              |
| Nombre del Establecimiento  | HORTYPULPAS SAS                                    |
| Identificación del Producto | PULPA DE FRUTA GUANABANA POR 1KG MARCA HORTYPULPAS |

| Artículo / Numeral | REQUISITOS GENERALES                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CALIFICACIÓN | OBSERVACIONES |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|
| 4.1                | El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.                                                                                         | 2            |               |
| 4.2                | No describir 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.                                                                   | 2            |               |
| 4.3                | El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.                                                                                                                                                                                        | 2            |               |
| 4.4                | Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.                                                                                                                                                                                                                      | 2            |               |
| 4.5                | El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.                     | 2            |               |
| 4.6                | Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.                                                            | 2            |               |
| 5.1.1              | NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición. | 2            |               |
| 5.2                | LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingredientes", y aparecer en orden decreciente.                                                                                                                                                                                                     | NA           |               |
| 5.3                | CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).                                                                                                                                                                                                  | 2            |               |

CVD



|                                                                                   |                                                                                                                                                                                            |             |                              |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|---------------|
|  | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                                                                                                                                           |             | INSPECCIÓN                   | Página 3 de 3 |
|                                                                                   | <b>FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005</b>                                                                                  |             |                              |               |
|                                                                                   | Código: IVC-INS-FM022                                                                                                                                                                      | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 2022-09-23 |               |
| 5.8                                                                               | NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen. | 2           | PSA-001161-2017              |               |
| 6                                                                                 | REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES<br>Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.                   | NA          |                              |               |
| Art.13                                                                            | ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005                 | NA          |                              |               |
| 5.2.3                                                                             | La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico                                                                                                                      | NA          |                              |               |
| 5.2.3                                                                             | Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva                                                                                       | NA          |                              |               |
|                                                                                   | Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.       | 2           |                              |               |

**CALIFICACIÓN:** Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) en el formulario de denuncias <https://sesulta.invima.gov.co:444/Pqrad/peticiones/solicitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. \*Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

**Nota:** El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

#### FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma

Nombre

C.C.

Cargo

Grupo o Dependencia

  
MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES  
77.096.982  
PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Firma

Nombre

C.C.

Cargo

Grupo o

Dependencia

  
MARTHA CAROLINA VARGAS SARMIENTO  
52.853.472  
PROFESIONAL UNIVERSITARIO

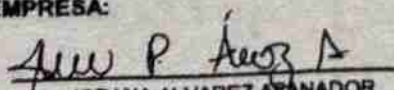
#### POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma

Nombre

C.C.

Cargo

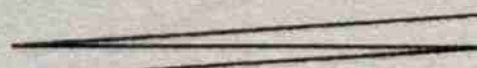
  
JOBANA ALVAREZ APAÑADOR  
53.044.050  
REPRESENTANTE LEGAL

Firma

Nombre

C.C.

Cargo


040



7303-1029-24  
Bogotá, D. C.

**Invima - Saliente**



20243023457

Fecha: 16/02/2024 Folio(s): 1 Código: 129.392  
De: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE  
2 BOGOTÁ  
Para: HORTYPULPAS SAS  
Solicitud: - SOLICITUD VISITA DE INSPECCION Y VIGILANCIA -

Señor (a):  
**JOBANA PATRICIA ALVAREZ AFANADOR**  
financiera@hortypulpas.com  
comercial@hortypulpas.com  
Bogotá

**Referencia:** Respuesta radicado Invima 20243100139 Fecha 31/01/2024

Cordial saludo Respetado (a) Señor (a)

Atendiendo su solicitud de visita, al establecimiento HORTYPULPAS SAS ubicado en la Carrera 14 Este No 76 D - 23 Sur en Bogotá (Cundinamarca). Es oportuno informar que será atendida acorde a la capacidad operativa y conforme a lo previsto en los procedimientos internos de la Entidad.

Cualquier inquietud adicional al respecto, será atendida con gusto en los correos electrónicos [gttoriente2@invima.gov.co](mailto:gttoriente2@invima.gov.co), [ccotesp@invima.gov.co](mailto:ccotesp@invima.gov.co), así como en el teléfono (1) 7422121.

Atentamente,

**CLARO MANUEL COTES PINEDO**  
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2  
Dirección de Operaciones Sanitarias

Proyectó: Juan Manuel Mendoza. – Técnico Administrativo (16/02/2024)