Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número AS21E 706909

E.S.E. SUBRED CENTRO ORIENTE E.S.E Fecha: 28 DD 08 MM 2023 AAAA

## CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

| ID Establecimiento: 522402 | Número de Inscripción: 552 | Número de carpeta: 522402 |
|---|---|---|

Razón social: NO APLICA

Nombre del establecimiento: CARNES TRIUNFO

NIT: 1023959037 DV 3 | 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*: DISTRICARNESELTRIUNFO@GMAIL.COM

Nombre propietario: MIGUEL ANGEL GUTIERREZ ALDANA

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: 1023959037

Nombre representante legal: NO APLICA

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

Dirección de notificación: KR 8 ESTE 17A 59 SUR

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

Establecimiento autorizado: SI [X] NO [ ]

Número de trabajadores: 07 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro: 7:00AM A 6:00PM

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

Tipo de productos que expende: Carne: Bovina [X] Porcina [X] Aves [X] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [X]
Otras especies: _____
Otro tipo de productos: Si [ ] NO [X]

## CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | DD MM AAAA | | | % De cumplimiento de la última inspección | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 11 08 2023 | Favorable | [ ] | | 83,5 % |
| | | Favorable con requerimientos | [X] | | |
| | | Desfavorable | [ ] | | |

## MOTIVO DE LA VISITA

| | | |
|---|---|---|
| Programación [ ] | Solicitud del interesado [X]<br>Número de radicado: 20233500180 852 fecha 28/08/2023 | Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ]<br>Número de radicado: |
| Solicitud oficial [ ]<br>Número de radicado: | Evento de interés en salud pública [ ] | Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ] |

Otro: [ ] Especifique:

## EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica



Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

| EVALUACIÓN | | |
|---|---|---|
| Inaceptable | I | Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| No aplica | NA | Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos. |
| 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 |
|---|---|---|---|---|
| 1.1 **Localización y diseño** (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Articulo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.) | 2 | 1 | 0 | C |
| 1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (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 | C |
| 1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (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 | C |
| 1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Articulo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.) | 3 | 1,5 | 0 | C |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

| 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.1 **Estado de salud (signos /lesiones)** (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. ) | 6 | 3 | 0 | C |
| 3.2 **Reconocimiento médico** (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) | 2 | 1 | 0 | C |
| 3.3 **Prácticas higiénicas** (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) | 6 | 3 | 0 | C |
| 3.4 **Dotación personal** (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 | 2,5 | 0 | Dotación de todo el personal no es totalmente tonos claros C |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

| Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.5 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4) | 3 | 1,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 19,5 | | | La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta |

| 4. REQUISITOS HIGIENICOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 4.1 **Recepción de materia prima** (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: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29) | 6 | 3 | 0 | C |
| 4.2 **Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.) | 3 | 1,5 | 0 | C |
| 4.3 **Empaque y etiquetado** (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 Articulo 55: numeral 31) | 3 | 1,5 | 0 | NA C |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

| Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 4.4 **Manejo de temperaturas** (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 | C |
| 4.5 **Condiciones de almacenamiento** (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, Articulo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36) | 5 | 2,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 24 | La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta |

| 5. SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (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. C |
| 5.2 **Residuos líquidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Articulo 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 | C |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

| Continuación 5. SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 5.3 **Residuos Sólidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20) | 5 | 2,5 | 0 | C |
| 5.4 **Control Integral de plagas** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.). | 6 | 3 | 0 | C |
| 5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12Resolución 3009/2010, Articulo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38) | 6 | 3 | 0 | C |
| 5.6 **Soportes documentales** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, 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 SECUNDARIAS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 6.1 **Condiciones del área de desposte o sección de desprese.** (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 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 |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número AS21E 706909

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % De cumplimiento | CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir) | | Nivel de cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|
| 97,5 | X | Favorable | 90-100% | En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva. |
| | | Favorable con Requerimientos | 60-89,9% | |
| | | Desfavorable | <59,9% | |

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

## IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

## VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializan hallazgos, Decalogo IVC, estrategia autorregulación, Res 2404 242/2013, Res 402/2002 pollo marinado, No hay producto alerta sanitaria INVIMA medio de Rotulado.

Por parte del establecimiento: Ninguna

## VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 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: Angie Pedraza Moreno S | Nombre: |
| Tipo de documento: C.C | Tipo de documento: |
| Número de documento: 1032424788 | Número de documento: |
| Profesión u oficio: Medico Veterinario | Profesión u oficio: |
| Firma: Angie P. Moreno | Firma: |
| **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | **TESTIGO** |
| Nombre: Sandra Patricia Ramirez | Nombre: |
| Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ |
| Número de documento: 65702597 | Número de documento: |
| Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☒ | Firma: |
| Firma: | |

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



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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
AR01E 035905

E.S.E.: SUBRED CENTRO 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 | 552 | 522402 |

Razón social: NO APLICA

Nombre del establecimiento: CARNES TRIUNFO

NIT: 1023959037 -DV 3 | 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* DISTRICARNESELTRIUNFO@GMAIL.COM

Nombre propietario: MIGUEL ANGEL GUTIERREZ ALDANA

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: 1023959037

Nombre representante legal: NO APLICA

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

Dirección de notificación: KR 8 ESTE 17A 59 SUR

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 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 [ ] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro: 7:00AM A 6:00PM

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

**MOTIVO DE LA VISITA**

| | | |
|---|---|---|
| Programación [ ] | Solicitud del interesado [X] Número de radicado: 20233500185852 Fecha 28/08/2023 | Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado: |
| Solicitud oficial [ ] Número de radicado: | Evento de interés en salud pública [ ] | Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ] |

Otro: [ ] Especifique:

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

**CRITERIOS DE 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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

| 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. | X | | |
| | El establecimiento NO debe tener zonas de fumadores | X | | |
| | El establecimiento NO debe tener elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados. Ejemplo: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros. | | | X |
| 2. El establecimiento debe contar con las señalizaciones establecidas en el Artículo 2 y Artículo 20 Literal b de la Ley 1335 de 2009:<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 informa ción:<br>" Prohibida la Venta de Tabaco, Cigarrillos y sus derivados a menor s 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.** | | | X |
| | 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 mecá - nicos 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 desestimulo del consumo de cigarrillo. | X | | |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

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

Acta Número
AR01E 035905

**3. OBSERVACIONES**

Cumple, se anexa a acta de IVC AS21E706904, 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 [X] No [ ]

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 28 del mes de 08 del año 2023 en la Ciudad de Bogota.

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA |
|---|---|
| Nombre: Angela Paola Moreno S | Nombre: |
| Tipo de documento: C.C | Tipo de documento: |
| Número de documento: 1032424988 | Número de documento: |
| Profesión u oficio: Medico veterinario | Profesión u oficio: |
| Firma: Angela P. Moreno | Firma: |
| **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | **TESTIGO** |
| Nombre: Sandra Patricia Ramirez | Nombre: |
| Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ] | Tipo de documento: C.C.[ ] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ] |
| Número de documento: 65702597 | Número de documento: |
| Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] | Institución: |
| Firma: | Firma: |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

NOTA 1: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 2 y 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual haré llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de cadena, la cual será la que ellos indiquen; el propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Autorizo a las autoridades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que queda registrado en la presente acta.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"
Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del código de procedimiento civil.



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

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

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

Acta Número AS05S 002193

| E.S.E.: | Subred sur | Fecha: | DD | MM | AAAA |
|---|---|---|---|---|---|

## CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

| ID Establecimiento: | Número de Inscripción: | Número de carpeta: |
|---|---|---|
| 366030 | AS0070554 4 | 366030 |

Razón social: Makro Supermayorista S.A.S

Nombre del establecimiento: Tienda Makro Villa del Rio Supermayorista

NIT: 900059238 -DV: 5 Sede: Villa del Rio

Dirección: kr 63 57 G 74 sur

Ubicación: No aplica

Localidad: Ciudad Bolivar UPZ: Arborizadora

Barrio: San Cayetano Teléfonos 6781676 / 3184561008

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

Nombre propietario: Makro Supermayorista S.A.S

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

Nombre representante legal: Nicolas Joany Toban Vanegas

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ Número documento: 98564010

Dirección de notificación: Cl 192 19 12

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI☒ NO☐ 01554255

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Supermercados - Hipermercados - Grandes Superficies

Tipo de establecimiento: Hipermercado

Número de trabajadores: 69 Horario: Diurno☒ Nocturno☐ 24 horas☐ Otro:

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

## CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | 24 01 2023 (DD MM AAAA) | Favorable ☐ | % De cumplimiento de la última inspección | 82 % |
|---|---|---|---|---|
| | | Favorable con requerimientos ☒ | | |
| | | Desfavorable ☐ | | |

## MOTIVO DE LA VISITA

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

## EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

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

## 1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

| 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. )Artículo 33, Numeral 8.) | X 2 | 1 | 0 | C |
| 1.2 **Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.) | 2 | X 1 | 0 | Se evidencia en la parte baja de corredor de zona de cuarto frios superficies deterioradas al igual que algunas medicaciones presentan deterioro. C |
| 1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.) | X 2 | 1 | 0 | C |
| 1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.) | X 3 | 1,5 | 0 | C |
| 1.5 **Distribución y áreas** (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4) | X 2 | 1 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 10 | La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

| 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.) | 3 | X 1,5 | 0 | Se evidencia algunos estibas en area de almacenamiento de alimentos con superficie de difícil limpieza y desinfección, se evidencia algunas superficies de estanteria con deterioro de pintura C |
| 2.2 **Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios** (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.) | X 3 | 1,5 | 0 | C |
| 2.3 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013) | X 4 | 2 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 8.5 | La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta |

| 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.1 **Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.) | X 5 | 2,5 | 0 | C |
| 3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | X 2 | 1 | 0 | C |
| 3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.) | X 6 | 3 | 0 | C |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

| CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.) | X 3 | 1,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 16 | La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta |

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

| 5. SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.) | 4 | > 2 | 0 | Se evidencia alguna, estiba, con acumulacion de polvo en area de bodega C |
| 5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.) | 3 | 1,5 | 0 | Se presenta plan de saneamiento en programa de limpieza y desinfeccion no se aplica totalidad procedimiento de limpieza y desinfeccion de estibas. C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 18,5 | La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta |

| 6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 6.1 **Condiciones generales de almacenamiento.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.) | 5 | X 2,5 | 0 | Se evidencia en cuarto frios no cuenta con distanciamiento perimetral entre pared y producto apilado. Se evidencia señalizacion faltante y/o completa por area de cambio C |
| 6.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.) | X 10 | 5 | 0 | C |
| 6.3 **Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.) | 5 | X 2,5 | 0 | En area de bodega se evidencia una estiba con producto que no corresponde a esta area por naturaleza del producto C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 15 | La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

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

Acta Número AS05S 002193

## II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

## IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

## VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa acta de IVC, Acuerdo que no aplica para establecimiento en actividad económica 534/15 Manejo de aceite usado, 588/15 Información nutricional en menús. Acuerdo que aplica 570/14 Campaña de no consumo de Alcohol antiséptico anti-e industrial. No se

Por parte del establecimiento: encuentra producto relacionado en obtes sanitarios y/o fotos en visita anterior se aplica acta ley 7335/09.

## 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 15 del mes de 11 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: Fernando Manchego Olaya | Nombre: Diana Carolina Diaz Vega. |
| Tipo de documento: CC | Tipo de documento: CC |
| Número de documento: 77747773 | Número de documento: 1022410956 |
| Profesión u oficio: Tecnologo de la salud | Profesión u oficio: Médica Veterinaria. |
| Firma: | Firma: |
| **POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA** | **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** |
| Nombre: Gina Paola Martinez Rivera / Angie Vanessa Rojas | Nombre: Edgar Orlando Siza Morales |
| Tipo de documento: CC / CC | Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ |
| Número de documento: 1016006061 / 1014275539 | Número de documento: 79798970 |
| Profesión u oficio: Medico Veterinario / Tecnologo en Saneamiento Ambiental | Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X |
| Firma: | Firma: |

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



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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

| | | | |
|---|---|---|---|
| invima | 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** | **BOGOTA D.C** | **Fecha** | **2023-06-13** | **Acta No.** | 1 |

**DATOS GENERALES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Código de inscripción planta** | NO REGISTRA | **Dirección** | CR 14D #26-67 SOACHA |
| **Razón Social** | COMERCIALIZADORA EL VIÑEDO SAS | **Teléfonos** | 3105519426 |
| **NIT - CC** | 901455368-6 | **Correo electrónico** | Vinedocolombia@gmail.com |
| **Representante Legal** | EDGAR SARMIENTO JIMENEZ | **Fax** | NO REPORTA |
| **GTT** | Centro Oriente 2 | **Oficio Comisorio** | 7303-0920-22 |
| **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** | 6 | **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 |

| Invima | 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: BOGOTA D.C Fecha: 2023-06-13 Acta No. 1

**DATOS GENERALES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Código de inscripción planta: | **NO REGISTRA** | Dirección: | CR 14D #26-67 SOACHA |
| Razón Social : | COMERCIALIZADORA EL VIÑEDO SAS | Teléfonos: | 3105519426 |
| NIT - C.C.: | 901455366-6 | Correo electrónico: | Vinedocolombia@gmail.com |
| Representante Legal: | EDGAR SARMIENTO JIMENEZ | Fax: | No tiene |
| GTT: | Centro Oriente 2 | Oficio comisorio: | 7303-0920-22 |

***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.***

**DATOS DE PRODUCCIÓN**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Número de empleados: | 6 | La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio? | SI |
| Máquilas: | NO | | |
| Subcategorías evaluadas: | 4.2.4 Pulpas o purés de frutas | | |

| Líneas de subcategoría del alimentos | Volúmen / 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 | 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 | | Se observan entreluces 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 la 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 área de recepción y alistamiento 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 frio 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 |

| Invima | 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. 2674de 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 8 | 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 presenta 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 | 30 | | |
| 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 manpulador 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** |

| invima | 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. 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 | 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 área de recepción y alistamiento 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 683 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 liberacion 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 | 15 | | |
| 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 |
| 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** |
|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | | INSPECCIÓN |
| | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | | |
| | Código: IVC-INS-Pr114 | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/08/13 |

| Subcategorías | Puntajes |
|---|---|
| Subcategoría1 | 68 |
| Subcategoría2 | - |
| Subcategoría3 | - |
| Subcategoría4 | - |
| Subcategoría5 | - |
| Subcategoría6 | - |
| Subcategoría7 | - |
| Subcategoría8 | - |
| Subcategoría9 | - |
| Subcategoría10 | - |
| Materias Primas | - |
| Número de subcategorías evaluadas | 1 |
| **Promedio total del porcentaje de** | **68** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Se aplicó MSS?** | 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—1.8—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

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realiza visita en atención a solicitud con radicado Invima 20221279403 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: Edgar Sarmiento

Nombre: EDGAR SARMIENTO JIMENEZ

C.C.: 79986769

Cargo: REPRESENTANTE LEGAL

| | | | |
|---|---|---|---|
| invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | | INSPECCIÓN |
| | **FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005** | | |
| | 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 2023-06-13

Nombre del Establecimiento COMERCIALIZADORA EL VIÑEDO SAS

Identificación del Producto PULPA DE FRUTA GUANABANA POR 1KG MARCA EL VIÑEDO

| 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 "Ingrediente", 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 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | | INSPECCIÓN |
| | **FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005** | | |
| | Código: IVC-INS-FM022 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 2022-09-23 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005 | 2 | |
| 5.4 | Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador. | 0 | La dirección declarada no corresponde a la dirección de fabricación |
| 5.4.4 | Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento) | NA | |
| 5.5.1 | IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.5. | 2 | |
| 5.6. | MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así:<br>DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos.<br>Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses.<br>Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses.<br>No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker. | 2 | |
| 5.7 | INSTRUCCIONES PARA EL USO<br><br>Instrucciones necesarias para modo de empleo. | 2 | |

| invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | | INSPECCIÓN |
|---|---|---|---|
| | **FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005** | | |
| | 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><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 en el formulario de denuncias 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.**

**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 | | Firma | |
| Nombre | MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES | Nombre | MARTHA CAROLINA VARGAS SARMIENTO |
| C.C. | 77.096.992 | C.C. | 52.853.472 |
| Cargo | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | Cargo | PROFESIONAL UNIVERSITARIO |
| Grupo o Dependencia | GTT CO2 | Grupo o Dependencia | GTT CO2 |

**POR PARTE DE LA EMPRESA:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firma | Edgar Sarmiento | Firma | |
| Nombre | EDGAR SARMIENTO JIMENEZ | Nombre | |
| C.C. | 79986769 | C.C. | |
| Cargo | REPRESENTANTE LEGAL | Cargo | |

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

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 ALDANAactuando en calidad de propietario. Representante Legal o apoderado del establecimiento denominado CARNES TRIUNFO , ubicado enR 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 Sdedicado 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 Secretaria 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 Prechana

Observaciones

Firma del Notificado: MIGUEL GUTIERREZA