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

Acta Número
AS02E 747559

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE	Fecha:	25	07 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 229377	Número de Inscripción: AS0006 2646	Número de carpeta: 229377
Razón social: ATALU SAS		
Nombre del establecimiento: ATALU		
NIT: 901378471 7	Sede: UNICA	
Dirección: KR 14 13 88 PI 3		
Ubicación: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA		
Localidad: SANTAFE	UPZ: LAS NIEVES	
Barrio: LA CAPUCHINA	Teléfonos 3224173355	
Correo electrónico para notificación* CAROLINA.RUEDA@ATALU.CO		
Nombre propietario: ATALU SAS		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 901378471 - 7	
Nombre representante legal: CAROLINA ALEJANDRA RUEDA BLANCO		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 1140827925	
Dirección de notificación: KR 14 13 88 PI 3		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒		
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Intervención: RESTAURANTES CEVICHERIAS Y COMIDAS RAPIDAS		
Tipo de establecimiento: RESTAURANTE		
Número de trabajadores: 10	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 6:00 AM A 9:00 PM	
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	16 MAR 2023	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	61	%
		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.

sión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

Acta Número
AS02E 747559

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 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,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2 X	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2 X	1	0	C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2 X	1	0	C
.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	2 X	0	No cuenta con dotación completa para lavado de manos en otros procesos

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

Acta Número
AS02E 747559

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.)	5	2,5 X	0	No cuenta con estibas suficientes para almacenamient Punto crítico de nevera con acumulacion de grasa C
2.2 **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)	7 X	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,5	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5 X	0	Durante visita se evidencia aparente buen estado de salud en personal manipulador No documenta medidas preventivas y correctivas en salud No presenta reconocimiento medico de dos personal C
3.2 **Reconocimiento Médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1 X	0	No presenta reconocimiento medico de dos personas 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	7	3,5	0	No garantiza adecuado lavado de manos entre cambios de actividad Personal manipulador con piercing visible en oido de piercing

Imprenta Distrital DDI

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

Acta Número
AS02E 747559

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2 X	0	Presenta plan de capacitación continua y permanente, sin embargo no contempla 7 personas. No se evidencia una capacitación adecuada personal con piercings ocultos en otro de procesos C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Decreto 561 de 1984, Art. 89. 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.)	5	2,5 X	0	No diligencia de forma adecuada y completa formato de ingreso de productos falta temperatura 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.)	9 X		0	C
4.3 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7 X	3,5	0	Temperatura de refrigeración 3,1°C C
4.4 **Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2 X	0	No cuenta con estibas suficiente para almacenamiento de productos

ección Imprenta Distrital DDI

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

Acta Número
AS02E 747559

5 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (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.)	7	3,5 X	0	Durante visita se evidencia flujo continuo de agua potable No documenta programa de cloro residual de agua potable	C
5.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4 X	2	0		C
5.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	2 X	0	No documenta programa de manejo de residuos solidos	C
5.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0		C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3,5 X	0	No documento programa de limpieza y desinfección Puede obtener el riesgo por acumulación de grasa	C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0 X	No documento plan de saneamiento	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

3463 FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 05 09 2023

ACTA DE VISITA NÚMERO: [illegible]

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

:to:	Arroz con vitamina B6 Acido Folico y vitamina B12	Jamon de cerdo	Frijol cargamanto
n sanitaria registro RSA - permiso PSA - notifi-	RSA-0018097-2022	RSA-004618-2017	NSA-0011959
	Diana	Yulkar	Dal costal
enido neto:	Bolsa por 500 g	Empaque al vacio por 500 g	Bolsa por 500 g

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgo
1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y otorgado en la autorización de comercialización e debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4	C		C		C	
(Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
curridо de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- enido Neto debe estar en la cara principal de exhibi- 2005)	C		C		C	
dirección del fabricante, envasador o reempacador, ıbricado o envasado por". en ir nombre o razón social y dirección del importador Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

3463

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

FECHA: 05 07 2023

ACTA DE VISITA NÚMERO: 15022 7475

te 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
lización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caduci- . 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
el uso .5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		NA		C	
nservación rt. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
notificación sanitaria .5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) s elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Catalina están exentos, para su introducción al resto del país egistro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
rios adicionales **de Ingredientes** tiva de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en esencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
entes Causantes de Hipersensibilidad nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NA		NA		C	
5109/2005)	NA		NA		NA	
nformación de la etiqueta dhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con en visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en ales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
na Español rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma ón exigida en Res.5109/2005 9/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) ago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan inglés	NA		NA		NA	
cluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del	C		C		C	

463

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

FECHA: [illegible] 2023

ACTA DE VISITA NÚMERO: 1502674455

REQUISITOS GENERALES

escribir el producto alimenticio envasado de una forma de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
straciones o representaciones gráficas que hagan alusio-cinales, preventivas o curativas que den lugar a aprecia-erdadera naturaleza, origen, composición o calidad del 9/2005 y Res.1506/2011). nformación de rotulado nutricional, debe ajustarse confor l. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
ar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la ación del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
lustraciones o representaciones gráficas, que sugieran cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. 9/2005)	C		C		C	
hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el a conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del e del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". 9/2005)	C		C		C	
Artículo 42. oducto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, ha de vencimiento, nombre del corte. cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen otras tecnologías como atmósferas controladas deberán del producto y colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	N

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
[illegible] Maria	Nombre: Gonzalo Mario Blanco Gutierrez
o: CC	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
iento: 1073506649	Número de documento: 19 [illegible] 356
Ingeniero de alimentos Firma: [signature]	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma: [signature]

erificación 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.
ión, 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 C
. de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Acta Número
AS02E 747559

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
70%		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 realiza la socialización de los hallazgos encontrados se entrega visita y notificación de establecimiento de acuerdo los siguiente: 639115. Sobre ambos usuarios 588115 leer y entregar copia final. 588114 prohibido la venta de alcohol industrial y consumir alimentos de pies. No se permite el ingreso de mascotas. No se comercializa productos de venta sanitaria. Se realiza validación de datos. se anexa acta de verificación de requisitos

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 15 del mes de 09 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: Alejandra Hernandez Avila	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1233807649	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnico de alimentos	Profesión u oficio:
Firma: Alejandra Hernandez	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Sandra Maria Blanco Suterra	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: 1014263356	Número de documento:
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"

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI