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 002415

E.S.E.: Subred Sur

Fecha: 17 09 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 366030	Número de Inscripción: AS0010554 4	Número de carpeta: 366030

Razón social: Makro Supermayorista S.A.S

Nombre del establecimiento: Tienda Makro Villa del Rio Supermayorista

NIT: 900059238 5 | Sede: Villa del Rio

Dirección: Kr 63 57 G 74 Sur

Ubicación: No aplica

Localidad: Ciudad Bolivar | UPZ: Arborizadora

Barrio: San Cayetano | Teléfonos 6781616 / 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

Nombre representante legal: Nicolas Joany Tobon Vanegas

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número documento: 9856 4010

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: 75 | 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	15 11 2023	Favorable ☐	Favorable con requerimientos ☒	Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección: 89 %

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

Powered by CamScanner

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 002415

EVALUACIÓN		
aceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
lo 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.

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1.EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.)Artículo 33, Numeral 8.)	2 X	1	0	C
1.2 Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1 X	0	Se evidencia deterioro de mediacaña en cuarto frio de pescado Se evidencia deterioro en algunas paredes de parte baja en área de bodega Se evidencia que no cuenta con emboquillado en piso de área de exhibición de productos C
1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2 X	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.)	3 X	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)	2 Y	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Powered by CamScanner

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	3	1,5 X	0	Se evidencia desprendimiento de pintura en bases de estante de algunos gondolas de productos de exhibición. C
2.2 **Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios** (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3 X	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)	4 X	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.)	5 X	2,5	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	6 X	3	0	C

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 X	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.)	4 X	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.)	7 X		0	C
4.3 **Control de proceso** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3 X	1,5	0	C
4.4 **Operaciones de envasado y embalaje** (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3 X	1,5	0	C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 384 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Manifiesto que la información que he entregado es pública y corresponde a información estrictamente comercial que no está sujeta a reserva alguna.
Manifiesto conocer mis derechos como titular de la información, los cuales se encuentran en la Ley 1581 de 2012 y sus Decretos complementarios, especialmente los relacionados con el acceso, actualización, modificación, rectificación, así como la revocación de la autorización conferida y la supresión de mis datos en el momento en que lo considere pertinente, para lo cual se me ha informado del procedimiento para ello y del correo destinado para estos fines protecciondedatos@makro.com.co, así como de la existencia de políticas de tratamiento de datos que se encuentran a mi disposición en la página www.makro.com.co.
Manifiesto que la presente autorización me fue solicitada y puesta de presente antes de entregar mis datos y que la suscribo de forma libre y voluntaria una vez leída en su totalidad

DECLARACIÓN DE ACTIVOS.- Declaro bajo la gravedad de juramento que todos nuestros activos son de origen lícito, que no provienen ni directa ni indirectamente del ejercicio

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 X	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.)	4 X	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.)	7 X		0	C
4.3 Control de proceso (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3 X	1,5	0	C
4.4 Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3 X	1,5	0	C

Dirección Salud Pública - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 Procedencia y requisitos legales (Resolución 2674 de 2013 Art. 31parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	4 X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		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.)	4 X	2	0	C
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2 X			C
5.3 Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2 X			C
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	7 X		0	C

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

Powered by CamScanner

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

Acta Número AS05S 002415

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. 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 acuerdo 634 de 2015 aceite vegetal usado, acuerdo 570 de 2014 prevención consumo alcohol industrial y antiseptico se socializan medidas y recomendaciones por racionamiento de agua por contingencia distrital se anexa acta AS14526144G, AS14526144H, AS14526144I, AS14526144J
se aclara que intervencion es supermercados - Hipermercados - Grandes superficies, se aclara que producto #3 es Muenster queso maduro, semiduro, graso bulterkase
Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 11 del mes de 09 del año 2024 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:	Santiago Santamaria Rincón / Ingri Tatiana Gutierrez Neva	Nombre:	Luz Elena Amaya Bogotá
Tipo de documento:	CC / CC	Tipo de documento:	CC
Número de documento:	1013688861 / 1014034637	Número de documento:	52353137
Profesión u oficio:	Médico Veterinario / Tecnologo Control Calidad de Alimentos	Profesión u oficio:	Tecnico nivel salud
Firma:	/ Tatiana Gutierrez.	Firma:	
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**	
Nombre:	Fernando Zambrano B	Nombre:	Edgar Orlando Silva Morales
Tipo de documento:	cc	Tipo de documento:	C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento:	77530711	Número de documento:	79798910
Profesión u oficio:	Ingeniero de Alimentos	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"

Impresión: Secretaría General - Subsistema Impresión Digital

Powered by CamScanner

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 AS21N 009418

E.S.E.: Subred norte — Fecha: 01 04 2021

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 529050	Número de Inscripción: 1014	Número de carpeta: SSAL-13-853
Razón social: no aplica		
Nombre del establecimiento: el imperio de las carnes muñoz		
NIT: 80513668 8	Sede: unica	
Dirección: Kr 56b 131 57		
Ubicación: no aplica		
Localidad: suba	UPZ: 0129	
Barrio: ciudad jardin norte	Teléfonos 479 6880	
Correo electrónico para notificación* carneselimperio@hotmail.com		
Nombre propietario: Armando roberto muñoz junco		
Tipo de documento: C.C. [x] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 80513668	
Nombre representante legal: no aplica		
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: no aplica	
Dirección de notificación: Kr 56b 131 57		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [x] NO [ ] 00938287		
Línea de intervención: alimentos inocuos y seguros		
Intervención: expendio o almacenamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles		
Tipo de establecimiento: expendio de carne y productos cárnicos comestibles		
Establecimiento autorizado: SI [x] NO [ ]		
Número de trabajadores: 4	Horario: Diurno [x] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [x] Fin de semana [ ] Otro:		
Tipo de productos que expende: Carne: Bovina [x] Porcina [x] Aves [ ] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [ ] Otras especies: Otro tipo de productos: Si [x] NO [ ]		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA: 01 04 2021	Favorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	67 %
		Favorable con requerimientos [x]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

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, Artículo 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, 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	C

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

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	no implementa programa de mantenimiento de instalaciones **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8,5	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

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

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	C

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

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			22	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 Artículo 55: numeral 31)	3	1,5	0	NA C

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

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, Artículo 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	C
5.2 **Residuos líquidos** (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	C

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

Continuación 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.3 **Residuos Sólidos** (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 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, Artículo67: 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

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

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
AS21N 009418

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
98,5	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Favorable con Requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE ANEXAN ACTAS:

Por parte del establecimiento:

SIN DUDAS

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 05 del mes de 06 del año 2024 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: Dalia Fernanda Arenas Arenas	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 91 529 301	Número de documento:
Profesión u oficio: medico veterinaria zootecnista	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Armando Alberto Mejia Jaimes	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: 80 513 661	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario X Encargado ☐	Firma:
Firma:	

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

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

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

Acta Número
AS06E705298

E.S.E: SUBRED CENTRO ORIENTE — Fecha: 25 | 10 | 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 352244	Número de Inscripción: AS0000041053	Número de carpeta: 352244

Razón social: COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS

Nombre del establecimiento: DISTRIBUIDORA COMLECHO BOGOTÁ

NIT: 832008464 - 9 | Sede: BOGOTA NORTE

Dirección: AK 70 71 37

Ubicación: NO APLICA

Localidad: ENGATIVA | UPZ: LAS FERIAS

Barrio: PALO BLANCO | Teléfonos 3112968897

Correo electrónico para notificación*: COMERCIAL.BOGOTA@LAGRANJIA.COM.CO

Nombre propietario: COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 832008464-9

Nombre representante legal: HECTOR ORLANDO RINCON FORERO

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 11345995

Dirección de notificación: KM 7 VIA ZIPAQUIRA NEMOCON, VEREDA EL MORTIÑO, COGUA

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 01516909

Línea de intervención: VIGILANCIA INTENSIFICADA DE LECHE HIGIENIZADA Y FLUIDA

Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE LECHE HIGIENIZADA

Número de trabajadores: 11 | Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN (DD MM AAAA)					
	20 09 2023	Favorable	☐	% De cumplimiento de la última inspección	77,5 %
		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.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar la información, se autoriza la notificación electrónica

Formato Secretaría Distrital de Salud - Subdirección Inspección, Vigilancia y Control Sanitario

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

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)	4	2 X	0	X PUERTA PRINCIPAL CON ESPACIOS LATERALES, SUPERIORES E INFERIORES. TECHO ZONA DE CARGUE CON ESPACIOS SE OBSERVAN LUCES EN ALGUNAS AREAS DEL MISMO, ILUMINACIÓN EN TECHO DE CUARTO FRIO CON ESPACIOS C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2 X	0	X PISO DE SANITARIO CON BALDOSA FALTANTES, MUROS DE ZONA DE CARGUE AREAS NO LISAS Y CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA Y AREAS SIN LIMPIEZA, SITIOS DE ZONA DE CONDENSADOS FUERA DE CUARTO FRIO REGILLA ROTA X PISO ZONA DE DESCARGUE EN MATERIAL NO SANITARIO CONCRETOS Y CON RESIDUOS, SIN UNIÓN MEDIA CAÑA EN PISO - PARED Y TECHO - MURO EN CUARTO FRIO - MURO DE CUARTO FRIO SIN LIMPIEZA Y AREAS CON DESCASTE, ILUMINACIÓN, MURO PARTE EXTERNA DE CUARTO FRIO AREAS CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4	2 X	0	X PUERTA PRINCIPAL CON ESPACIOS LATERALES, SUPERIORES E INFERIORES. TECHO ZONA DE CARGUE CON ESPACIOS SE OBSERVAN LUCES EN ALGUNAS AREAS DEL MISMO, ILUMINACIÓN DE CUARTO FRIO SUELTA X CABLE EXPUESTO EN CUARTO FRIO, TECHO DE CUARTO FRIO AREAS CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA Y SIN LIMPIEZA, ILUMINACIÓN EN TECHO CON ESPACIOS X TECHO SIN MANTENIMIENTO EN AREA SOCIAL Y DE CARGUE C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5	2,5 X	0	X PISO DE SANITARIO CON BALDOSA FALTANTES, SIN TAPA EN LAVADERO, SE OBSERVAN OBJETOS PERSONALES EN AREAS DE TRABAJO, LUMINARIA DE CUARTO FRIO SUELTA X NO HAY HALLAZGO DE NUMERAL 1.3. SIN JABÓN LIQUIDO EN AREA DE SANITARIO C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8,5	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	7	3,5 X	0	X EMPAQUE DE CUARTO FRIO CON DETERIORO, SIN UNIÓN MEDIA CAÑA EN PISO - PARED - TECHO - PARED EN CUARTO FRIO, MUROS DE CUARTO FRIO SIN LIMPIEZA Y AREAS CON DESCASTE, ILUMINACIÓN MURO DE CUARTO FRIO PARTE EXTERNA CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA, ESTIBAS CON DEFECTOS DE ASEO, ILUMINACIÓN EN TECHO DE CUARTO FRIO EN ESPACIOS SIN LUMINARIAS SUFICIENTES PARA CONDICIONES, CARRO DE TRANSPORTE DE MERCANCÍA CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3,5	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Acta Número AS06E 705298

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5 Y	0	Y SUPUESTO DE LAVADO DE TANQUE 06/05/2024 Y CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA Y NO DOCUMENTA PROGRAMA DE AGUA POTABLE C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5	2,5 Y	0	- SIFON DE ZONA DE CALDOSILLOS FUERA DE CUARTO FRIO CON REJILLA ROTA. Y SIN REJILLA EN PISO DE SUMIDERO EN ZONA DE DESCARGUE 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 Y	0	Y INADECUADA SEGREGACION DE RESIDUOS SOLIDOS, RECIPIENTES DE RECOLECCION DE RESIDUOS SIN LIMPIEZA INADECUADA Y SIN REGISTROS DE CONTROL AL DIA Y CON PROGRAMA DOCUMENTADO C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 Y		0	AL MOMENTO NO SE OBSERVAN PLAGAS C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3 X	0	X SIN LIMPIEZA Y DESINFECCION EN PISOS, PAREDES Y EQUIPOS, PLANILLAS DESACTUALIZADAS EN FECHA Y NO ACORDE A LO OBSERVADO Y NO DOCUMENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 Y	0	- PLAN DE SANEAMIENTO: NO DOCUMENTA PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS, CON PROBLEMAS DE RESIDUOS SOLIDOS - PLANILLA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION NO ACORDE A LO ACTUADO Y CONTENIDO X SIN REGISTROS DE CONTROL AL DIA DE RESIDUOS Y PLAGAS C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Versión: 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

establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número AS06E 705298

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8 Y	4	0	- APARENTE BUEN ESTADO DE SALUD - CON DOCUMENTO DE MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN SALUD
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 Y	1,5	0	13 - 20 - 24 DE SEPTIEMBRE C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8	4 Y	0	- SIN JABON LIQUIDO EN BAÑOS SANITARIOS - SE OBSERVAN UNIFORMES DE COLOR OSCURO, AL MOMENTO NO CUENTAN CON DOTACION ADECUADA PARA INGRESO A CUARTO FRIO C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5	0 Y	- PLAN DE CAPACITACION NO VIGENTE. ENERO 2023. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 Y	3,5	0	- CON REGISTRO DE MATERIAS PRIMAS AL DIA C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4 Y	0	- SIN ESTIBAS SUFICIENTES PARA CANASTILLAS ESTIBAS SIN LIMPIEZA ADECUADA ACUMULACION DE POLVO. SIN ESPACIO ADECUADO PERIMETRAL EN CUARTOS DE ALMACENAMIENTO Y EN BAÑOS DE CUARTO FRIO. QUE IMPIDE ADECUADOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION Y FLUJO ADECUADO DE PERSONAL Y MATERIA C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 Y	4	0	TEMPERATURA DE REFRIGERACION QUESO 2,5C C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Impresión, Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número AS06E 705298

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (marque con una (X) el concepto sanitario a emitir)		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.
66%		Favorable	90-100%	
	X	Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializan hallazgos. No se evidencia producto de interés sanitario se anexa acta de toma de 3 productos no se evidencian de otro riesgo. Se socializa contenido de acuerdo 570 de 2014 prevención consumo alcohol industrial y artículo se reciben quejas en cuanto de leche Ultra Alta Temperatura (UAT) (UHT) leche congelada entera con densidad 1,0328 quejas de alcohol, manipuladores y peroxidos negativos. No se evidencia producto de temporada Halloween. Se anexa acta de inspección vigilancia Ley 1335 de 2009.

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 25 del mes de 10 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.

A 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: Mayoli Alejandra Sánchez Gil Libia Irene Sierra	Nombre: Eugenio Enrique Pachon Reyes
Tipo de documento: CC Cédula	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1013657873 52370678	Número de documento: 51422082
Profesión u oficio: Tecnólogo en Saneamiento Ambiental Ingeniera de Alimentos	Profesión u oficio: Médico Veterinario
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: JOSE RICARDO VELASQUEZ ZAQUE	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: 1070304510	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"

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Número
AS14E075767

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

FECHA: 25 10 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS06E705298

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Queso Fresco Semigraso Semiblando Venecial Queso Doble Crema	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Leche Larga Vida Semidescremada Deslactosada	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Leche Larga Vida entera
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSA-0027062-2023	RSA-0022795-2022	RSA-0022795-2022
Marca:	La Gran Via	La Gran Via	La Gran Via
Presentación y Contenido neto:	Al Vacio 120 g	Bolsa por 900ml	Bolsa por 1000ml

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
mbre culo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización A-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 . 5109/2005)	C		C		C	
de Ingredientes lo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
nido Neto y Peso Escurrido lo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- 06 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibi- rt 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, o por la expresión "fabricado o envasado por". ctos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Numero AS14E 075767	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 25 10 2024
		ACTA DE VISITA NUMERO: AS06EA05298

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

Número
AS14E 075767

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

FECHA: 25 10 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS06E705298

REQUISITOS GENERALES

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

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Mayeli Alejandra Sanchez / Libia Irene / Edwin Diaz
Documento: CC / cédula / cc
Número de documento: 1013654843 / 52370678 / 51
Cargo u oficio: Tecnico en Saneamiento / Ingeniero de Alimentos / Higiene
Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: JOSE RICARDO VELASQUEZ ZAQUE
Tipo de documento: C.C. X C.E. NIT PEP PS PTP
Número de documento: 1070 304 510
Cargo: Representante legal Propietario Encargado X Firma:

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.
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 y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Acta Número AR01E 068201

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE

Fecha: 25 | 10 | 2024

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: 352244	Número de Inscripción: AS0000 4053	Número de carpeta: 352244
Razón social: COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS		
Nombre del establecimiento: DISTRIBUIDORA COMLEMO BOGOTA		
NIT: 832 008 464 9	Sede: BOGOTA NORTE	
Dirección: AK 70 71 37		
Ubicación: NO APLICA		
Localidad: ENGATIVA	UPZ: LAS FERIAS	
Barrio: PALO BLANCO	Teléfonos 3112968897	
Correo electrónico para notificación* COMERCIAL.BOGOTA@LAGRANJIA.COM.CO		
Nombre propietario: COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 832 008 464-9	
Nombre representante legal: HECTOR ORLANDO RINCON FORERO		
Tpo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 11345995	
Dirección de notificación: KM 7 VIA ZIPAQUIRA NEMOCON, VEREDA EL MORTIÑO, COGUA		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐	01516909	
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Intervención: VIGILANCIA INTENSIFICADA DE LECHE HIGIENIZADA Y CRUDA		
Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE LECHE HIGIENIZADA		
Número de trabajadores: 11	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: LUNES A SABADO		

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:		
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

Impreso Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Acta Número
AR01E 068201

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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 068201

3. OBSERVACIONES

Ninguna

Aclarando que la inspección y Vigilancia de ley 1335 de 2009 no afecta el Concepto Sanitario al 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 25 del mes de 10 del año 2024 en la Ciudad de BOGOTA.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: MAIFFI ALEJANDRA SANCHEZ HINESTROZA	Nombre: EUGENIA MICHAEL DUCHAN REYES / LIGIA IVONE GIL SIERVO
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC / Cédula
Número de documento: 1013657843	Número de documento: 52422021 / 52370678
Profesión u oficio: Tecnologa en Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio: TECNICO LABORATORIO / INGENIERO AMBIENTAL
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: JOSE RICARDO VELASQUEZ ZAGUE	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: 1070 304 510	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Institución:
Firma:	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, 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.

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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

Acta Número AS06E 708512

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE	Fecha:	06	11	2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
782093	AS00100114	782093

Razón social:	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS
Nombre del establecimiento:	COMERCIALIZADORA FRESMAR 28
NIT: 900481902 DV: 6	Sede: FRESMAR 28
Dirección:	CL 22 72 12
Ubicación:	NO APLICA
Localidad: MARTIRES	UPZ: LA SABANA
Barrio: SANTA MENDOZA	Teléfonos 3105138813
Correo electrónico para notificación*	ADMIN-528@FRESMAR.COM
Nombre propietario:	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☑ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 900481902-6
Nombre representante legal:	RICARDO ALBERTO CANO SALAZAR
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 10113025
Dirección de notificación:	CL 22 72 12
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐	03622751
Línea de intervención:	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
Intervención:	DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Tipo de establecimiento:	DEPOSITO DE PESCADO Y PRODUCTOS DE MAR
Número de trabajadores: 11	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro:	LUNES A SABADO

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	19 02 2024	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	81 %
		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.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
AS06E 708512

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

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)	4 X	2	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2 X	0	Acumulación de residuos en piso area de proceso debajo de estibas. Piso con desgaste de pintura area de proceso. C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4 X	2	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5	2,5 X	0	No cuenta con elementos de higiene para secado de manos en area de proceso Segundo nivel C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17,5	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8	4 X	0	Al momento de la visita no documenta protocolo de medidas Preventivas y correctivas en salud. con relación a la actividad comercial. C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	Certificados medicos vigentes de personal manipulador C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8	4 X	0	No garantiza lavado de manos por falta de insumos C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5 X	0	Acredita plan de capacitación de trabajadores Falta adherencia de conocimientos Segun plan de capacitación C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	/ C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4 X	17,5 0	Se evidencia estiba rota en piso cuarto frio. No garantiza distancia perimetral entre producto y pared en cuarto frio. C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8	4 X	0	Soportes de manejo de temperaturas desactualizados al momento de la visita. T° Evidenciado Cuarto Frio -21°C C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
AS06E 708512

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5 X	2,5	0	10 - 09 - 2024 C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 X	2,5	0	/ C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	2 X	0	Planilla de manejo de residuos desactualizada al momento de la visita. C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	/ C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3 X	0	Se evidencia acumulación de residuos en pisos area de pigeso debajo de estibas Planillas de verificación de limpieza y desinfección desactualizadas C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 X	0	Documenta plan de saneamiento basico Falta implementación Programa limpieza y desinfección. Planillas de verificación de programas desactualizados C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
68,5		Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X	Favorable con requerimientos	~~00~~-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 evidenciados, decalogo IVC, guia reguladora, infografia VSA. Se socializa medidas de educamiento de agua y mitigar problemas de salud Publica. No se evidencia Producto de alerta sanitaria. Se anexa acta ley 1335 de 2009. Se anexa acta ronda. Se actualiza cedula del establecimiento.

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 06 del mes de 11 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.

A 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: Alba Jacqueline Rojas Edmenares	Nombre: David E Guevara R
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1023875179	Número de documento: 1017177820
Profesión u oficio: Ingeniero de Alimentos	Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento Amb
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Camilo Andres Herrera Morales	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: 1026574617	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"

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
AR01E 058538

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: 06 | 11 | 2024

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:
782093	AS00100114	782093

Razón social: COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS

Nombre del establecimiento: COMERCIALIZADORA FRESMAR 28

NIT: 900081902 -DV: 6 | Sede: FRESMAR 28

Dirección: CL 22 22 12

Ubicación: NO APLICA

Localidad: MARTIRES | UPZ: LA SABANA

Barrio: SAMPER MENDOZA | Teléfonos 3105138813

Correo electrónico para notificación* ADMIN-528@FRESMAR.COM

Nombre propietario: COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 900081902-6

Nombre representante legal: RICARDO ALBERTO CANO SALAZAR

Tpo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 10113025

Dirección de notificación: CL 22 22 12

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03622751

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE PESCADO Y PRODUCTOS DE MAR

Número de trabajadores: 11 | Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

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

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:

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

3. OBSERVACIONES

Cumple con todos los aspectos inspeccionados y vigilados en la ley 1335 de 2009.
Se aclara que el concepto sanitario no se afecta por la inspección vigilancia de la ley 1335 de 2009.
Esta acta hace parte de la inspección según acta AS06E308512

4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 de! 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 06 del mes de 11 del año 2024 en la Ciudad de Bogota.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Alba Jacqueline Rojas Colmenares	Nombre: David E Guevara R
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1023875479	Número de documento: 1012422240
Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos	Profesión u oficio: Tecnologo en Seguridad A-6
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: CAMILO ANDRES MENDOZA MORALES	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: 1026 574 612	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Institución:
Firma:	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, 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

SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ
Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital
Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Impresión: Secretaría General - Subdirección

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

FECHA: 06 MM 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: AJUGE 708512

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

	Camaron de cultivo cola precocido pelado congelado	Filete de salmon precocido	Tubo de calamar
anitaria registro RSA - permiso PSA - notifi-	RSA-0008062-2019	No aplica	No aplica
	Figopesca C.A.	Fresmar	Fresmar SAS
nido neto:	Caja por 70 kg	Empaque al vacio por 210 g	Caja por 10 Kg

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
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	
2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	NA		NA		NA	
scurrido 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- ntenido Neto debe estar en la cara principal de exhibi- 9/2005)	C		C		C	
y dirección del fabricante, envasador o reempacador, "fabricado o envasado por". deben ir nombre o razón social y dirección del importador 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

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

FECHA: 06 11 2014

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASUCE 708512

2 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C			
ación o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caduci 2 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C			
uso 09/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	NA		NA		NA			
rvación 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C			
otificación sanitaria 09/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) laborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, talina están exentos, para su introducción al resto del país tro sanitario correspondiente ante el Invima	C		NA		NA			
s adicionales **ngredientes** de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en ncia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	C		NA		NA			
es Causantes de Hipersensibilidad ore específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C			
9/2005)	NA		C		C			
rmación de la etiqueta an a los alimentos envasados no podrán removerse o envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con sibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C			
spañol lo o etiqueta complementario que contenga en idioma xigida en Res.5109/2005 05) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan s	NA		C		C			
leyendas o requisitos específicos para el rotulado del	C		C		C			

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

77517

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

FECHA: 06 11 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: AIUGE 703512

REQUISITOS GENERALES

debe describir el producto alimenticio envasado de una forma ceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza tículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
abras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusio- les medicinales, preventivas o curativas que den lugar a aprecia- obre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del Res.5109/2005 y Res.1506/2011). escribe información de rotulado nutricional, debe ajustarse confor 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos a lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
abras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran ctamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o er que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Res.5109/2005)	C		C		C	
cas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del l nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Res.5109/2005)	C		C		C	
e 2007, Artículo 42. a del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, que, fecha de vencimiento, nombre del corte. oductos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen acío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán ida útil del producto y colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

David E Guevara M

umento: CC

documento: 1012477280

oficio: Tecnologo en Saneamiento Ambi Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Camilo Andres Monsuzu

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

Número de documento: 1026574612

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

esente verificacion 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.
dulteración, 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 Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

ra 32 No. 12-81
el.: 364 9090
ww.saludcapital.gov.co

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

E 077519

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

FECHA: 06 MM 2021

ACTA DE VISITA NÚMERO: A1066708512

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Del Producto:	Imitación palmitos de corazón	Filete de tilapia precocinado	Bagre
autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notifi-SA	RSA-0010934-2020	No aplica	No aplica
	Frejmar	Importadora pacific blue SAS	Frejmar
ción y Contenido neto:	Empaque al vacio por 454g	Caja por 15 kg	Bulto por 20 kg

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y justar a lo otorgado en la autorización de comercialización ISA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 005)	C		C		C	
redientes .2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		NA		NA	
leto y Peso Escurrido .3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibi- # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
azón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, la expresión "fabricado o envasado por". importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador 3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

77519 FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 06 11 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: AJUBC 308512

de Lote o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C	C	C
le Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caduci-ento o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C	C	C
para el uso (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	NA	NA	NA
e Conservación 4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C	C	C
niso o notificación sanitaria (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) ductos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país er el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C	NA	NA
igatorios adicionales **itativo de Ingredientes** antitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA	NA	NA
gredientes Causantes de Hipersensibilidad n su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C	C	C
n (Res.5109/2005)	C	C	NA
en la información de la etiqueta se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o mente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con os, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C	C	C
Idioma Español se un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma rmación exigida en Res.5109/2005 s.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) hipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan ñol e inglés	C	C	NA
s e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del	C	C	C

ra 32 No. 12-81
el.: 364 9090
ww.saludcapital.gov.co

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

7519 FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 06 11 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: AJOGE 108512

REQUISITOS GENERALES

describir el producto alimenticio envasado de una forma le de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusio- edicinales, preventivas o curativas que den lugar a aprecia- a verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del 09/2005 y Res.1506/2011).	C		C		C	
información de rotulado nutricional, debe ajustarse confor 11. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)			C		C	
star en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la zación del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos e ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran e cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o l 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. ducto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, a de vencimiento, nombre del corte. cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen tras tecnologías como atmósferas controladas deberán lel producto y colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
os productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

David E Guevara R

CC

nto: 1012422820

ecnologo en Saneamiento Ambiental Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Camilo Andres Mendoza

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

Número de documento: 1026574612

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

ficación 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.
, 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 2002 Código Único Disciplinario"

12-81
90
apital.gov.co

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

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

FECHA: 06 MM 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: MJUG E 708512

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

to:	Cazuela de mariscos	Conitos de mojarra	Porcion de atun
n sanitaria registro RSA - permiso PSA - notifi-	PSA-0024365-2023	PSA-0013981-2021	No aplica
	Lo especial	A-leche	Atlantic
tenido neto:	Empaque por 650 g	Bolso por 454 g	Empaque al vacio por 230 g

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
2 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y lo otorgado en la autorización de comercialización mbre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4	C		C		C	
# 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		NA	
o Escurrido 2 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibi- 5109/2005)	C		C		C	
cial y dirección del fabricante, envasador o reempacador, sión "fabricado o envasado por". os deben ir nombre o razón social y dirección del importador 2 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

No. 12-81
9090
udcapital.gov.co

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

nero
4E077520

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

FECHA: 06 11 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: 1506E 708512

REQUISITOS GENERALES

queta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma osa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza uidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
ntiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusio- propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a aprecia- falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del to.	C		C		C	
o 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). tiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse confor solución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
ueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la ondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
limento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos dos en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
plea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. o 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
lea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del o junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
o 1500 de 2007, Artículo 42. etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, e empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. arne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen ue al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán cer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [x]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [x]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [x]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

re: David F Guerrero R

e documento: CC

ro de documento: 1017477920

ión u oficio: Tecnologo en Saneamiento Amb Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Camilo Andres Mendoza

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

Número de documento: 1026574612

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

La presente verificacion 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.
"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 ano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"