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 ☐ / Favorable con requerimientos ☒ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	81 %

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 pisos 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 ente 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. To Evidenciada 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 picaso 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	~~60~~-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializan hallazgos evidenciados, decalogo IVC, guia reguladora, infografia VSA. Se socializa medidas de educacion 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 10 Modo. 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 Pajoy Colmenares	Nombre: David E Guevara R
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1023875479	Número de documento: 1013777220
Profesión u oficio: Ingeniera 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: 900481902 - 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: 900481902-6

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 AS06E708512

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 Jargeline Rojas Colmenares	Nombre: David E Guevara R
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1023875479	Número de documento: 1012422220
Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos	Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento 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

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 JUN 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	

12-81
090
capital.gov.co

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 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: A506E 70851Z

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
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

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: A1066 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	C		C		C	
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

Nombre: David Guevara

umento: CC

documento: 1012477280

ofício: Tecnologo en Saneamiento Ambi 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:

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

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 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: A1066708512

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Del Producto:	Imitacion palmitos de cangrejo	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 d' cada 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	
edientes 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		NA		NA	
eto y Peso Escurrido 5.3 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: A1066E 108512

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: AJOGE108512

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	C		C		C	
09/2005 y Res.1506/2011). información de rotulado nutricional, debe ajustarse confor 11. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		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. 09/2005)	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 del 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 Guerrero 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:

ficacion 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"

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	Limitas de mayorca	Parcial de atun
n sanitaria registro RSA - permiso PSA - notifi-	RSA-0074365-2023	RSA-0013991-2021	No aplica
	La especial	A-lzate	Atunte
tenido neto:	Empaque por 650 g	Bolsa 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. 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 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 junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
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

o de documento: 1012477920

ión u oficio: Tecnologo en Seguridad Ant 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"