

E.S.E.: Subred Noche Fecha: 21 / 03 / 2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO			
ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:	
<u>727026</u>	<u>AS00002684</u>	<u>SNUP-233-4740</u>	
Razón social: <u>Fundación para la asistencia de la niñez abandonada</u>			
Nombre del establecimiento: <u>FANA</u>			
NIT: <u>860 032 186</u>	CV: <u>9</u>	Sede: <u>Unica</u>	
Dirección: <u>kr 96 156 B 18 LC1</u>			
Ubicación: <u>Fundación para la asistencia de la niñez abandonada</u>			
Localidad: <u>Suba</u>	UPZ: <u>Suba</u>		
Barrio: <u>Salitre I sector</u>	Teléfonos <u>6806000</u>		
Correo electrónico para notificación*			
Nombre propietario: <u>Fundación para la asistencia de la niñez abandonada</u>			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>860 032 186-9</u>	
Nombre representante legal: <u>Elena Martínez Pineda</u>			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>52 051 238</u>	
Dirección de notificación: <u>kr 96 156 B 18 LC1</u>			
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒			
Línea de intervención: <u>Alimentos Sana y seguros</u>			
Intervención: <u>Restaurantes, cachichenas y comidas rápidas</u>			
Tipo de establecimiento: <u>Restaurante</u>			
Número de trabajadores: <u>8</u>	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	DD MM AAAA <u>24 04 2024</u>	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección <u>92,5 %</u>
		Favorable con requerimientos ☐	
		Desfavorable ☐	
MOTIVO DE LA VISITA			
Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: <u>2025-321092</u> <u>OR-2 11/03/2025</u>	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			
Acceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Acceptable 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

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

I.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2 X	1	0	<hr/> C
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2 X	1	0	<hr/> C
1.3 Techos, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2 X	1	0	<hr/> 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.)	4 X	2	0	<hr/> C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	5	2,5	0	Se observó presencia de araña en redes de puertas del módulo para manejo
2.2 Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 5, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 34, Artículo 35, Numeral 4 y 10 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 634 y 635 de 2013.)	7	3,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,5	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del aula
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5	0	
3.2 Reconocimiento Médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.)	2	1	0	
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.)	7	3,5	0	

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4 x	2	0	<hr/>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20 La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Control de materias primas e insumos (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5. Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	5 x	2,5	0	<hr/>
4.2 Prevención de la contaminación cruzada (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9 x		0	<hr/>
4.3 Manejo de temperaturas (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7 x	3,5	0	<hr/>
4.4 Condiciones de almacenamiento (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4 x	2	0	<hr/>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25 La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Suministro y calidad de agua potable (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7 X	3,5	0	_____ C
5.2 Residuos líquidos (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4 X	2	0	_____ C
5.3 Residuos sólidos (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)	4 X	2	0	_____ C
5.4 Control integral de plagas (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	_____ C
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013, Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1)	7 X	3,5	0	_____ C
5.6 Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	2 X	1	0	_____ C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				33 La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO	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. 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			
<p>Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializan hallazgos encontrados en el acta. Se socializa acuerdo SSB de 2015 información nutricional del menú, GSA de 2015 aceite vegetal usado</p> <p>Por parte del establecimiento: NINGUNA.</p>			
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA			
<p>Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy <u>21</u> del mes de <u>03</u> del año <u>2025</u> en la ciudad de Bogotá D. C.</p> <p>De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.</p> <p>NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.</p>			
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: Umar Ernesto Ospina Vargas	Nombre:		
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:		
Número de documento: 4018408905	Número de documento:		
Profesión u oficio: Médico Veterinario Zootecnista	Profesión u oficio:		
Firma:	Firma:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: Sandra Liliana Bello Pinzon	Nombre:		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		
Número de documento: 35 416 954	Número de documento:		
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:		
Firma:			

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"

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

Número
AS14N 126202

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

FECHA: 021 03 2025

ACTA DE VISITA NÚMERO: A020017-1713

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	Harina de trigo duro de	Chocolate de mesa con azúcar	Lenteja
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	PSA-0003339-2021	NSP-0013909-2023	No aplica
Marca:	Herz de Oro	Corona	Mi cosecha
Presentación y Contenido neto:	Bolsa por 500g	Bolsa por 450g	Bolsa por 500g

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res 5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res 1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6 # 4 (Res. 5109/2005)	C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art. 12 # 2 (Res 5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res 1506/2011)	C		C	
Contenido Neto y Peso Escurecido (Artículo 5 # 5.3 o Art. 12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art. 5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6 # 4 (Res. 5109/2005)	C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art. 12 # 4 (Res 5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res 1506/2011)	C		C	
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res 5109/2005) o Art. 5 # 5.5 (Res 1506/2011)	C		C	

Hoja 1/3

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



SECRETARÍA DE
SALUD

BOGOTÁ

AS14N 126202

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

FECHA: 24, 03 2025

ACTA DE VISITA NÚMERO: 150220977213

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento	C	/	C	C	C
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res 5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res 1506/2011)	C	/	C	C	C
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	C
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res 5109/2005) - Artículo 37 (Res 2674/2013) <i>Nota:</i> 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	N
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))	N	/	N	N	N
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res 5109/2005	C	/	C	C	C
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res 5109/2005)	N	/	N	N	N
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	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) <i>Nota.</i> En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	N	/	N	N	N
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C	/	C	C	C
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	C

Hoja 2/3

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

★ BOGOTA

SECRETARÍA DE
SALUD

Número

ASIAN 126202

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

FECHA:

24 03 2015

ACTA DE VISITA NUMERO

MUCUNAT2243

REQUISITOS GENERALES

No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐
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		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)	Na		Na		Na		Na	
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		Na	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res. 5109/2005)	C		C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contenga el mismo y cuyo sabor sea confuso 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)	Na		Na		Na		Na	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte.	Na		Na		Na		Na	
# 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	Na		Na		Na		Na	

Los productos verificados

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Unai Ernesto Ospina VargasTipo de documento: CCNúmero de documento: 1018408405Profesión u oficio: Medico Veterinario Zootecnista

Firma:



POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Sandra Liliana Belle PizarroTipo de documento: C.C. ☒ E. ☐ NIT. ☐ PEP. ☐ PS. ☐ PTP. ☐Número de documento: 35416954Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒ Firma: [Firma]

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.

NOTA 2: La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrea las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto 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

Hoja 3/3

SECRETARÍA DE
SALUD

BOGOTÁ