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

Acta Número
AS02C 132643

E.S.E.: Subred Sur Occidente — Fecha: 08 | 08 | 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: Nuevo	Número de Inscripción: AS0002 8427	Número de carpeta:
Razón social: La Automatica eventos S.A.S.		
Nombre del establecimiento: La Automatica eventos S.A.S		
NIT: 901277677 DV 3	Sede: Unico	
Dirección: AK 28 37 76		
Ubicación: No Aplica		
Localidad: Teusaquillo	UPZ: Teusaquillo	
Barrio: La Soledad	Teléfonos 3103083282	
Correo electrónico para notificación* laautomatica@hotmail.com		
Nombre propietario: La Automatica eventos S.A.S		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 901277677-3	
Nombre representante legal: Jhoan Sebastian Cortes Salgado		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 1015424928	
Dirección de notificación: AK 28 37 76		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03104382		
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: Vigilancia Intensificada a Refugios y Catering		
Tipo de establecimiento: Catering		
Número de trabajadores: 26	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	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	%
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: 3184102024 Fecha 24/06/2024	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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Scanned with ACE Scanner

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	1 X	0	No se evidencia un flujo de proceso unidireccional en las diferentes áreas. Algunas áreas no se encuentran señalizadas. Se observan elementos en desuso en diferentes áreas. Carecen de una separación física y adecuada en algunas áreas del servicio. En algunas áreas no garantizan hermeticidad en ventanas. C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1 X	0	se observa piso rugoso en acceso al área de proceso, dificultando procesos efectivos de limpieza y desinfección. Carecen de uniones piso-pared redondeadas, en area de proceso desprendimiento en uniones pared-techo. En área de fogones parte baja del área con humedad. Baldosas deterioradas en pared del area de lavado en primer piso proceso. En área de proceso - preelistamiento se observo drenaje en piso el cual no garantiza una evacuación efectiva. C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1 X	0	Se evidencia deterioro de lampara en área de almacenamiento de ollas. Se observa filtración de grasa en ducto de extracción de cocina caliente. Deterioro de pintura en techo cocina caliente. Se observan mallas en rejillas de ventilación deterioradas, con grasa. Cajas de la luz sin protección. 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	2 X	0	Se evidencia que carecen de filtro sanitario en acceso al servicio de alimentación funcional para la actividad. Se observa deterioro en algunos casilleros en area de vestidores. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

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

Scanned with ACE Scanner

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	2,5 X	0	* Se observan procesos de limpieza y desinfección deficientes en: Utensilios, equipos Naveros, estufas, calderos, recipientes plásticos, contenedores isotérmicos, estante * Se observa mesas con oxido en parte inferior * Puertas de algunos equipos con oxido * Aguas tablas de picar se observan con deterioro al igual que ollas, tapas y olletas * Estantería con deterioro y con oxido. * Naveros presentan condensación y se observan con deterioro, y puntos de oxido * Faltan botones encendido en estufas C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7	3,5 X	0	* Se observan canastillas sucias en diferentes áreas del catering * Utensilios y equipos con procesos de limpieza y desinfección ineficientes * Insumos desechables sin protección C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7 X	3,5	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.)	7	3,5 X	0	* Personal Manipulador de Alimentos NO garantiza procesos eficientes de limpieza y desinfección en equipos, utensilios y áreas * Se observa uso de Toallas en mal estado y sucias en diferentes áreas. * Carecen de dotación extra para Visitantes C

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

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

Scanned with ACE Scanner

CONTINUACIÓN . PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2 x	0	Se evidencia plan de capacitación, cronograma, metodología, registros de asistencia. No garantizan su implementación en las actividades diarias en cuanto a los procesos de limpieza y desinfección en equipos, recipientes de almacenamiento de productos. En registros de entrada de materias primas con datos incompletos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14.5	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	Se evidencia registro de entrada de materias primas con información incompleta de cantidades en algunos productos. No implementan marcado de productos elaborados y almacenados en recipientes. Se evidencian algunos productos incumpliendo la res. 5109/2005 sobre rotulado. Se verifica procedencia de materias primas de alto riesgo. C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9 x		0	C
4.3 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	x 3,5	0	Se evidencia registro de control de temperaturas en recibo, almacenamiento, en cocción. No realizan en ensamble, salida y entrega. No presentan calibración de termometro y verificación de termometros. C
4.4 **Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2 x	0	Se observa que no adoptan buenas practicas de almacenamiento de alimentos de acuerdo al tipo, de áreas perimetrales para garantizar procesos de limpieza y desinfección; de insumos desechables, de empaques, menaje, de sustancias quimicas y de implementos de aseo. Carecen de área de producto no conforme. No implementan manejo de contramuestras de los productos elaborados en el cafetino. NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

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

Scanned with ACE Scanner

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	Recarga Calificada de limpieza y desinfección de Tanque de Almacenamiento de Agua potable. Con fecha 28/07/2024 pH: 7.0 - Cloro: 0.5 mg/Litro C
5.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2 X	0	Se Observan Algunos descoques con fuga de Agua Drenaje en piso no garantiza. evacuación Rapida y efectiva. 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	3,5 X	0	Se Observan equipos, Utensilios, descoques Areas con Procesos deficientes de Limpieza y desinfección C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 X	0	Plan de Saneamiento escrito No se Ajusta al Catering Segun la evidencia. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		26.5		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

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

Scanned with ACE Scanner

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

Acta Número
AS02C 132643

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.
69		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 evidenciados en visita sanitaria. Se socializa Acuerda 634/2015, Aceite Vegetal Usado. Se anexa Acta formato de Verificación de Calidad se anexa acta de aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad consistente en destrucción de desnaturalización Nº M/HOSC004831. El catering cuenta con 2 vehículos Transportadores de Alimentos con concepto sanitario. El catering entrega alimentos a operadores logísticos con entrega diaria de 500 unidades

Por parte del establecimiento: Ninguna → Daniela A Enciso S.

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 8 del mes de 08 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:	Erica Marcela Manrique García / DANILO BARRAGAN LOPEZ	Nombre:	Luz Nelly Cantor / DANIEL FERNANDO SIERRA MORENO
Tipo de documento:	Cedula / CEDULA	Tipo de documento:	CC. / CC
Número de documento	52363757 / 1.241.249	Número de documento:	51899786 / 1032460529
Profesión u oficio:	Ingeniera de Alimentos / TECNICO AREA SALUD	Profesión u oficio:	Ingeniera Alimentos / TECNICO SUPERVISOR
Firma:		Firma:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		**TESTIGO**	
Nombre:	Daniela Andrea Enciso Salazar	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:	1022362868	Número de documento:	
Cargo:	Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:	
Firma:			

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

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

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Scanned with ACE Scanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta Medida Sanitaria de Seguridad - Destrucción o desnaturalización

Acta
MH05C 0048

En la ciudad de Bogotá D.C., en fecha 08 08 2024 el (los) suscrito (s) colaborador (es) de la E.S.E.: Subred Suroccidente Red Adscrita a la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D. C. abaj
firmante (s) y en ejercicio de sus colaboradores, visitó las instalaciones del establecimiento identificado con los datos que se relacionan a continuación

ID Establecimiento: Nuevo	Número de Inscripción: AS 00018427	Número de Carpeta: —
Razón social: la Automatica Eventos S.A.S.		
Nombre del establecimiento: la Automatica Eventos S.A.S.		
NIT 901277677 -DV: 3	Sede: Unica	Dirección: AK 28 37 76
Localidad: Teusaquillo	UPZ: Teusaquillo	
Barrio: la Soledad	Ubicación: no aplica	
Teléfonos: 3103053282	Correo electrónico para notificación* laautomatica@hotmail.com	
Nombre propietario: la Automatica Eventos S.A.S.	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 901277677-3
Nombre representante legal: Jhoan Sebastian Carreño Salgado	Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 1015424928
Dirección de notificación: AK 28 37 76	Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03104382	
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: Vigilancia Intensificada a restaurantes y catering		
Tipo de establecimiento: Catering		
Acta de IVC SI ☒ NO ☐ No. ASOZC132643	Acta de Congelación o inmovilización SI ☐ NO ☒ No. —	

#	NOMBRE PRODUCTO	MARCA	FABRICANTE, COMERCIALIZADOR O IMPORTADOR	PRESENTACIÓN	DOCUMENTO SANITARIO	FECHA DE VENCIMIENTO	No. DE LOTE / SERIAL	CANTIDAD A DESTRUIR O DESNATURALIZAR.	UNIDAD DE MEDIDA	**CAUSAL APLICACIÓN MEDIDA
1	Queso Fresco	no tiene	no tiene	bolsa x 1706g	no tiene	no tiene	no tiene	6,824	Kg	RO

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/3

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

Scanned with ACE Scanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta Medida Sanitaria de Seguridad - Destrucción o desnaturalización

Acta
MH05C 0048

#	NOMBRE PRODUCTO	MARCA	FABRICANTE, COMERCIALIZADOR O IMPORTADOR	PRESENTACIÓN	DOCUMENTO SANITARIO	FECHA DE VENCIMIENTO	No. DE LOTE / SERIAL	CANTIDAD A DESTRUIR O DESNATURALIZAR.	UNIDAD DE MEDIDA	**CAUSAL APLICACIÓN MEDIDA
2	Mani	no tiene	no tiene	bolsa x 527,5g	no tiene	no tiene	no tiene	9, 11	Kg	RO
3	Bebida Carbonatada	Bretaña	Productos Postobon S.A y/o gaseosas lux S.A.S. cl 52 47 42	Botella Plastica x 2.5L	RSA-003241-2017	VEN 18 MAY 24	L1L0004300463	15	L	AL

AL: Producto alterado **AD: Producto adulterado **PC**: Producto Contaminado **DO**: Documentación **IPU:** Incumplimiento publicidad **NA:** No Autorizado para su Comercializacion.
ENA: Establecimiento no autorizado para su comercialización / tenencia / uso **FR**: Producto fraudulento **DC**: Desviación de canal comercial **RO**: Incumplimiento rotulado

Esta medida se toma de conformidad con lo previsto por la Ley 09/79 y su reglamentación, especialmente lo relacionado con: Resolucion 5109/05 Capitulo III Articulo 12 Resolucion 2674/13 Articulo 31 Paragrafo 2

Especifique la(s) causal (es) de aplicación de la medida: El gaseo no cuenta con rotulado; la gaseosa se encuentra vencida de 18 - MAY - 2024

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Scanned with ACE Scanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta Medida Sanitaria de Seguridad - Destrucción o desnaturalización

Acta
MH05C 0048

Disposición Final o tratamiento: Se realiza desnaturalizacion en zona de almacenamiento temporal de residuos solidos con adicion de hipoclorito.

Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: la desnaturalizacion se realiza en presencia del responsable del establecimiento

Observaciones por parte del establecimiento: Ninguna Daniela A. Erazo S

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que realizaron la presente diligencia | Número de Anexos: —

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: DANILO BANAGAS LOPEZ	Lorena Magaly Mayorga Garcia	Nombre: [illegible]	Ingeniera Nelly Cantor Calderon
Tipo de documento: CEDULA	Cedula	Tipo de documento: CC	CC
Número de documento: 4247219	52363707	Número de documento: 1032460524	51899786
Profesión u oficio: TECNICO AREA SALUD	Ingeniera de Alimentos	Profesión u oficio: [illegible]	Ingeniera de Alimentos
Firma:	Lorena Mayorga	Firma: [illegible]	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		**TESTIGO**	
Nombre: Daniela Andrea Enciso Salazar		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: 1072362868		Número de documento:	
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]		Firma:	
Firma: Daniela A Erazo S			

NOTA 1: "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
Scanned with ACE Scanner

Número
AS14C 573004

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

FECHA: DD MM AAAA

ACTA DE VISITA NÚMERO: 1502C

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	QUESO FRESCO.	MANI.	BEBIDA CARBONATADA.
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	NO TIENE.	NO TIENE.	RSA-003261-2017
Marca:	NO TIENE.	NO TIENE.	BRETAÑA
Presentación y Contenido neto:	BOLSA PLASTICA X 1706 g.	BOLSA PLASTICA POR 527.5 g.	BOTELLA PLASTICA X 2.5 L

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	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)	NC	SE EVIDENCIA QUE EL PRODUCTO NO CUENTA CON NOMBRE.	NC	NO CUENTA CON NOMBRE DE PRODUCTO	C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	NC	NO CUENTA CON LISTA DE INGREDIENTES.	NC	NO CUENTA CON LISTA DE INGREDIENTES.	C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (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)	NC	NO DECLARA PESO NETO.	NC	NO DECLARA PESO NETO	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)	NC	NO CUENTA CON DATOS DEL FABRICANTE.	NC	NO CUENTA CON DATOS DEL FABRICANTE.	C	
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	NC	NO IDENTIFICA LOTE.	NC	NO IDENTIFICA LOTE	C	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Scanned with ACE Scanner

Número
AS14C 573004

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

FECHA: D2 MA AAA

ACTA DE VISITA NÚMERO: 4502C1

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)	NC	NO CUENTA CON FECHA DE VENCIMIENTO	NC	NO DECLARA FECHA DE VENCIMIENTO.	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)	NC	NO DECLARA TIPO DE CONSERVACIÓN	NC	NO DECLARA TIPO DE CONSERVACIÓN	C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Articulo 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	NC	NO DECLARA AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN POR EL INVIMA	NC	NO DECLARA AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN POR EL INVIMA.	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)	NA	|	NA	|	NA	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NC	NO DECLARA INGREDIENTES CAUSANTES DE HIPERSENSIBILIDAD	NC	NO DECLARA INGREDIENTES CAUSANTES DE HIPERSENSIBILIDAD	NA	
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)	NC	NO CUENTA CON ETIQUETA CON LA INFORMACION CORRESPONDIENTE	NC	NO CUENTA CON ETIQUETA CON LA INFORMACIÓN	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	NA	|	NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	NC	NO CUENTA CON LOS REQUISITOS PARA EL ROTULADO DEL PRODUCTO.	NC	NO CUENTA CON LOS REQUISITOS PARA EL ROTULADO DEL PRODUCTO	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)	NC	NO CUENTA CON ETIQUETA CON LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE.	NC	NO CUENTA CON LA ETIQUETA CON LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE.	C	

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

Scanned with ACE Scanner

Número **AS14C** 573004

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

FECHA: DD MM AAAA

ACTA DE VISITA NÚMERO: 4502

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. 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)	NC	NO DESCRIBE INFORMACIÓN DE ROTULADO NUTRICIONAL.	NC	NO DESCRIBE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL.	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	
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 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)	NA		NA		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido 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		C	
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. # 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	
Los productos verificados	CUMPLE ☐	NO CUMPLE ☒	CUMPLE ☐	NO CUMPLE ☒	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA			POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre:	JUAN FERNANDO PIERRES MORENO / DANILO BRANTAS LOPEZ / Luz Helly contor Calderón	Tania Mayerla M CALDERAS GARCIA	Nombre: DANIELA ANDREA ENCISO SALAZAR.
Tipo de documento:	CE / CEDULA /	CC. C.C	Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:	1032460520 / 4247719	51899786 / 52368227	Número de documento: 1022362868
Profesión u oficio:	TECNOLOGO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA / TECNICO AREA SALUD	Ingeniera Ley de Alimentos	Cargo: 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, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Scanned with ACE Scanner