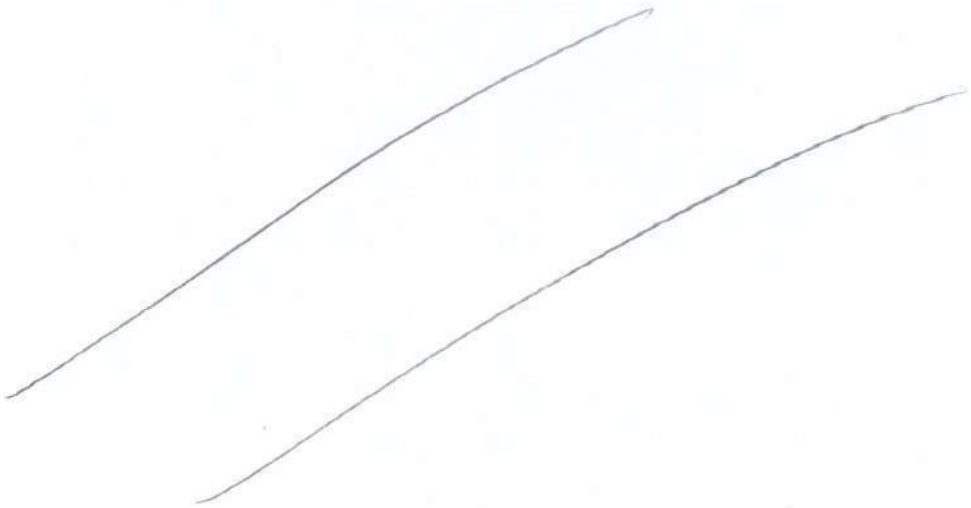
| | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | | INSPECCIÓN | | |
|---|---|---|---|---|---|
| invima | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | | | | |
| | Código: IVC-INS-FM114 | | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/06/13 | |
| **Ciudad / Departamento** | **BOGOTA D.C** | **Fecha** | **2024-05-16** | **Acta No.** | 2 |

**DATOS GENERALES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Código de Inscripción planta** | NO REGISTRA | **Dirección** | CR 14 ESTE No 76D 23 SUR |
| **Razón Social** | HORTYPULPAS SAS | **Teléfonos** | 3123533766 - 3112073543 |
| **NIT - CC** | 901108921-2 | **Correo electrónico** | financiera@hortypulpas.com |
| **Representante Legal** | JOBANA PATRICIA ALVAREZ AFANADOR | **Fax** | NO REPORTA |
| **GTT** | Centro Oriente 2 | **Oficio Comisorio** | 7303-1180-22 |
| **Objetivo de la visita** | Realizar visita de inspección sanitaria en atención a derecho de petición, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la resolución 2674 de 2013, 3929 de 2013 y demás aplicable. | | |

**DATOS DE PRODUCCIÓN**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **No. De empleados** | 5 | **La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en** | SI |
| **Maquilas** | NO | | |
| **SUBCATEGORÍAS EVALUADAS** | 4.2.4 Pulpas o purés de frutas | | |
| **LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO** | | **Cantidad/Unidad de tiempo** | |
| | 4.2.4 Pulpas de fruta | 15 Ton/año | |



| | | |
|---|---|---|
| Invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | INSPECCIÓN |
| | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | |
| | Código: IVC-INS-FM114 | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/06/13 |

Ciudad/Depto: BOGOTA D.C. Fecha: 2024-05-16 Acta No. 2

**DATOS GENERALES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Código de inscripción planta: | **NO REGISTRA** | Dirección: | CR 14 ESTE No 76D 23 SUR |
| Razón Social : | HORTYPULPAS SAS | Teléfonos: | 3123533766 - 3112073543 |
| NIT - C.C.: | 901108921 - 2 | Correo electrónico | financiera@hortypulpas@.com |
| Representante Legal: | JOBANA PATRICIA ALVAREZ AFANADOR | Fax: | No tiene |
| GTT: | Centro Oriente 2 | Oficio comisorio: | 7303-1180-22 |

***Objeto de la visita : Realizar visita de inspección sanitaria en atención a derecho de petición, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la resolución 2674 de 2013, 3929 de 2013 y demás aplicable.***

**DATOS DE PRODUCCIÓN**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Número de empleados: | 5 | La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio? | SI |
| Máquilas: | NO | | |
| Subcategorías evaluadas: | 4.2.4 Pulpas o purés de frutas | | |

| Líneas de subcategoría del alimentos | Volúmen / año |
|---|---|
| 4.2.4 Pulpas de frutas | 15 Ton/año |

Subcategoría 1: 4.2.4 Pulpas o purés de frutas

**1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES**

| No. | CRITERIOS EVALUADOS | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6 | a | 20 | | |
| 1.2 | El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3 | a | 20 | | |
| 1.3 | El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5 | ar | 5 | | Se sigue presentando cruce de proceso entre área de recepción y alistamiento de materia prima, cocción, envasado, almacenamiento de producto terminado y despacho |
| 1.4 | Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7 | ar | 5 | | Se evidencian los pisos deteriorados en la entrada del cuarto frío de almacenamiento de producto terminado |
| 1.5 | El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4 | a | 10 | | |
| 1.6 | Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6 | ar | 5 | | El filtro sanitario no es de paso obligatorio, se solicita estación de limpieza y desinfección obligatoria. |

| | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | | INSPECCIÓN | | |
|---|---|---|---|---|---|
| invima | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | | | | |
| | Código: IVC-INS-FM114 | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/06/13 | | |
| 1.7 | El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4 | a | 10 | | |
| 1.8 | El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6 | a | 20 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación) | | | | | **16** |
| **2.** | **EQUIPOS REQUERIDOS** | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
| 2.1 | Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3 | a | 30 | | |
| 2.2 | Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1 | ar | 12,5 | | No presenta soportes de cumplimiento a la Resolución 683 de 2012 para los equipos y utensilios que están en contacto directo con alimentos. |
| 2.3 | Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5 | a | 20,0 | | |
| 2.4 | Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25 | a | 20 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación) | | | | | **13** |
| **3.** | **REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES** | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
| 3.1 | Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4 | ar | 12,5 | | El programa no contempla de manera especifica las acciones correctivas para los valores por fuera de rango para cloro residual. |
| 3.2 | Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2 | ar | 12,5 | | El programa se encuentra desactualizado y no es acorde a las condiciones de la planta. No cuenta con canecas en áreas de proceso |
| 3.3 | Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7 | a | 16,0 | | |
| 3.4 | Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7 | ar | 12,5 | | El programa se encuentra desactualizado y no es acorde a las condiciones de la planta |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación) | | | | | **12** |
| **4.** | **REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
| 4.1 | Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14 | a | 34 | | |
| 4.2 | Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14. | a | 20,0 | | |
| 4.3 | Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12 | a | 33 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación) | | | | | **10** |

| invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | | INSPECCIÓN | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | | | | | |
| | Código: IVC-INS-FM114 | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/06/13 | | | |
| 5. | **OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO** | | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
| 5.1 | Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 | | ar | 10 | | Las fichas técnicas no se encuentran en su totalidad de materias primas. Los parámetros de aceptación y rechazo no se ajustan a la realidad de las materias primas.No presenta soporte al cumplimiento de las resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 para la totalidad de las materias primas que aplique. |
| 5.2 | Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4 | | ar | 10 | | Se observa cruce de procesos entre área de recepción y alistamiento de materia prima, cocción, envasado, almacenamiento de producto terminado y despacho |
| 5.3 | Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2 | | a | 20 | | |
| 5.4 | Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18. | | a | 10 | | |
| 5.5 | Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013. | | a | 10 | | |
| 5.6 | Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015 | | a | 20 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación) | | | | | | 16 |
| 6. | **VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO** | | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
| 6.1 | Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3 | | ar | 12,5 | | El tamaño de la muestra no está adecuado al volumen de producción |
| 6.2 | Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3 | | ar | 7,5 | | No presenta soporte de vida útil |
| 6.3 | Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5 | | ar | 7,5 | | Se observa producto almacenado pegado a la pared. |
| 6.4 | Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012 | | ar | 7,5 | | Ver rotulado para PULPA DE FRUTA MANGO POR 1 KG MARCA HORTYPULPAS |
| 6.5 | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6 | | ar | 7,5 | | No se evidencia procedimiento para Recall y manejo de devoluciones |
| 6.6 | Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29 | | a | 15 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación) | | | | | | 9 |
| Porcentaje de cumplimiento subcategoría | | | | | | 76 |

| Invima | INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL | INSPECCIÓN |
|---|---|---|
| | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | |
| | Código: IVC-INS-FM114 Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/06/13 |

| Subcategorias | Puntajes |
|---|---|
| Subcategoría1 | 76 |
| Subcategoría2 | - |
| Subcategoría3 | - |
| Subcategoría4 | - |
| Subcategoría5 | - |
| Subcategoría6 | - |
| Subcategoría7 | - |
| Subcategoría8 | - |
| Subcategoría9 | - |
| Subcategoría10 | - |
| Materias Primas | - |
| Número de subcategorías | 1 |
| **Promedio total del porcentaje de** | **76** |

| **Se aplicó MSS?** | NO | **Tipo de medida** | |
|---|---|---|---|

| Se tomó muestra para análisis de laboratorio? | NO |
|---|---|

**CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO**

| **CONCEPTO SANITARIO:** | FAVORABLE |
|---|---|

**EXIGENCIAS:**

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Subcategoría 4.2.4: 1.3---1.4---1.6-----2.2-----3.1---3.2 -3.4-----5.1---5.2---6.1---6.2---6.3 - 6.4 - 6.5 ---

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

**Exigencias adicionales:**

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna observación

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realiza visita en atención a solicitud con radicado Invima 20243100139 de 31/01/2024

**FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA**

Firma:
Nombre: JANETH ELIANA GOMEZ ROJAS
Cargo: Profesional Universitario
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: MARTHA CAROLINA VARGAS SARMIENTO
Cargo: Profesional Universitario
Dependencia: GTT CO2

**ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA**

Firma:
Nombre: JOBANA PATRICIA ALVAREZ AFANADOR
Cargo: Representante Legal
C.C. 53.044.050

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
**AS21C 009423**

E.S.E.: Subred Integrado de Servicios de Salud Sur Occidente | Fecha: 21 | 05 | 2024

## CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

| | | |
|---|---|---|
| ID Establecimiento: 350440 | Número de Inscripción: 9441 | Número de carpeta: 350440 |
| Razón social: No aplica | | |
| Nombre del establecimiento: Expendio Pardo Soiza Modelia | | |
| NIT: 5z 766 449 DV: 4 | Sede: Unico | |
| Dirección: KR 87 23A 26 | | |
| Ubicación: No aplica | | |
| Localidad: Fontibon | UPZ: Modelia | |
| Barrio: Modelia Occidental | Teléfonos 4106544 - 3164443209 | |
| Correo electrónico para notificación*: hermiestrello2008@hotmail.com | | |
| Nombre propietario: Hermides Saavedra Garcia | | |
| Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: 5z766449 | |
| Nombre representante legal: No aplica | | |
| Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: No aplica | |
| Dirección de notificación: KR 87 23A 26 | | |
| Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 3363972 | | |
| Línea de intervención: Alimentos Sanos 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: 2 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro: 8:00am - 7:00pm | |
| 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 [X] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [ ]<br>Otras especies: _____<br>Otro tipo de productos: Si [X] NO [ ] | | |

## CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN** | DD MM AAAA | Favorable [ ]<br>Favorable con requerimientos [X]<br>Desfavorable [ ] | % De cumplimiento de la última inspección | 81.5 | % |

## MOTIVO DE LA VISITA

| | | |
|---|---|---|
| Programación [ ] | Solicitud del interesado [X]<br>Número de radicado: 2588672024 14-05-2024 | Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ]<br>Número de radicado: |
| Solicitud oficial [ ]<br>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



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

| 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, Articulo 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, Articulo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Articulo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.) | 3 | 1,5 | 0 | 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

| 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 | 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** (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 | Tabla para corte tiene estraciones profundas y estan manchadas 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 | | | 9,5 | La calificación del bloque corresponde al 12% 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

| 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 x | 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 x | 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 x | 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 x | 2,5 | 0 | Se evidencia que la dotacion de los manipuladores tiene en la bloza bolsillo por encima de la cintura 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

| 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 | Presentan plan de capacitación, pero no aplican adecuadamente los conocimientos adquiridos C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 18 | 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 Articulo 55: numeral 31) | 3 | 1,5 | 0 | NA 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

| 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<br>X | | 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, Articulo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36) | 5<br>b | 2,5 | 0 | No se evidencia clara orden con los productos que exhibe en nevera<br>C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 21,5 | 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<br>b | 3 | 0 | C |
| 5.2 **Residuos líquidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2,4; Artículo 55: Numeral 20, 32) | 3<br>b | 1,5 | 0 | C |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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, Articulo 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, Articulo67: 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 x | 2 | 0 | No realizan desposte ni desprese NA C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 4 | La calificación del bloque corresponde al 4% 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

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % De cumplimiento | CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir) | | Nivel de cumplimiento |
|---|---|---|---|
| 91% | X | Favorable | 90-100% |
| | | Favorable con Requerimientos | 60-89,9% |
| | | Desfavorable | <59,9% |

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

## IV. 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: No aplica: Acuerdo 634 de 2015 porque no usa navaja; Acuerdo 555 de 2015 porque no vende alimentos preparados; ni Acuerdo 570 de 2014 porque no vende vitaminas, ni industria.

Por parte del establecimiento:

ninguna Hermida Saavedra Garcia

## 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 21 del mes de Mayo 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: Laura Alejandra Molino Cárdenas | Nombre: |
| Tipo de documento: CC | Tipo de documento: |
| Número de documento: 1032481803 | Número de documento: |
| Profesión u oficio: Médico Veterinario | Profesión u oficio: |
| Firma: | Firma: |
| **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | **TESTIGO** |
| Nombre: Hermida Saavedra Garcia | 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: 52766449 | Número de documento: |
| Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐ | Firma: |
| Firma: Hermida Saavedra Garcia | |

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

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

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

| Número AS14C 574578 | FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011) | FECHA: 20 MAR 2024 |
|---|---|---|
| | | ACTA DE VISITA NÚMERO: AS21C009423 |

| IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre Del Producto: | Arepas de maiz | Crema de leche semientera ultra alta temperatura UAT (UHT) | Arepa de choclo |
| Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA | PSA 000 1976 - 2019 | PSA-00012190-2021 | PSA-00023 17 - 2019 |
| Marca: | Don Alejo | Alqueria | Don Alejo |
| Presentación y Contenido neto: | Bolsa x 330g | Bolsa x 180g | Bolsa x 220g |

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) | C | | 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 | | 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) | C | | 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 | | 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 | | 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

| Número AS14C 574578 | FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011) | FECHA: 29 05 2024 |
|---|---|---|
| | | ACTA DE VISITA NÚMERO: AS21C009423 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento**<br>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**<br>Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011) | C | | C | | C | |
| **Condiciones de Conservación**<br>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**<br>Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013)<br>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**<br>**Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes**<br>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**<br>Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005 | NA | | C | | NA | |
| **País de Origen**<br>Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005) | NA | | NA | | NA | |
| **Presentación en la información de la etiqueta**<br>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) | NA | | NA | | NA | |
| **Etiquetado en Idioma Español**<br>Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005<br>Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011)<br>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. | NA | | NA | | NA | |
| La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su natura - leza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011) | C | | C | | 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

| Número AS14C 574578 | 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: AS21009423 |

| 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) | 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 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 | |
| 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) | C | | C | | 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: Laura Alejandra Molina Cardenas | Nombre: Herminda Saavedra Garcia |
| Tipo de documento: CC | Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ |
| Número de documento: 1032481803 | Número de documento: 52 266 449 |
| Profesión u oficio: Medico Veterinario Firma: | Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☒ Encargado ☐ Firma: Herminda Saavedra Garcia |

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"



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

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

Acta Número
**AR01C** 109729

E.S.E.: Salud Integrada de Servicios de Salud Sur Occidente | Fecha: 22 | MAR | 2022

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: |
|---|---|---|
| 350440 | 944 | 350440 |

Razón social: No aplica

Nombre del establecimiento: Expendio Pirdo Suizo Modelo

NIT: 52266 449 -DV: 4 | Sede: Unico

Dirección: KR 82 23A 76

Ubicación: No aplica

Localidad: Fontibon | UPZ: Modelo

Barrio: Modelo Occidental | Teléfonos 410 6544 - 316 444 3709

Correo electrónico para notificación* hermiestrella2008@hotmail.com

Nombre propietario: Hermida Saavedra Garcia

Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 52 266 449

Nombre representante legal: No aplica

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: No aplica

Dirección de notificación: KR 82 23A 76

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☑ NO ☐ 3363872

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Expendio o almacenamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles

Tipo de establecimiento: Expendio de carnes y productos cárnicos comestibles

Número de trabajadores: 2 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 8:00am - 7:00pm

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☑ Fin de semana ☐ Otro:

## MOTIVO DE LA VISITA

| | | |
|---|---|---|
| Programación ☑ | Solicitud del interesado ☐<br>Número de radicado: | Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐<br>Número de radicado: |
| Solicitud oficial ☐<br>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 EVALUACIÓN

| | | |
|---|---|---|
| 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 noticación electrónica

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

| 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:<br>• Señalización "Ambientes 100% libres de humo de tabaco y sus derivados", expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y<br>• Señalización "Prohibida la venta de productos de tabaco y sus derivados a menores de edad<br>La señalización debe cumplir con:<br>• Ubicado en sitio visible al público.<br>• Material resistente y de fácil limpieza y desinfección.<br>• Las dimensiones deben ser proporcionales al tamaño del establecimiento.<br>• No deben incluir figuras alusivas al cigarrillo, ni ningún recordatorio de marcas de cigarrillos. | La señalización debe contar con la siguiente información:<br>" Prohibida la Venta de Tabaco, Cigarrillos y sus derivados a menores de edad "<br>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.<br>**Estas señalizaciones deben indicar el Artículo 2, parágrafo 1 Ley 1335 de 2009.** | | | X |
| | La señalización debe contar con algunos de los siguientes mensajes:<br>• "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados";<br>• "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco";<br>• "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco".<br>**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

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

## 3. OBSERVACIONES

Ninguna. Aclarando que la inspección y vigilancia de la ley 1335 de 2009 no afecta el concepto al establecimiento.
Se anexa acta de visita principal AS21C00 0423 del 21-05-2024

**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 21 del mes de Mayo del año 2024 en la Ciudad de Bogotá D.C.

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA |
|---|---|
| Nombre: Laura Alejandra Molina Cardenas | Nombre: |
| Tipo de documento: CC | Tipo de documento: |
| Número de documento: 1032491903 | Número de documento: |
| Profesión u oficio: Medico Veterinario | Profesión u oficio: |
| Firma: | Firma: |
| **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | **TESTIGO** |
| Nombre: Hernando Saavedra Garcia | 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: 5276649 | Número de documento: |
| Cargo: Representante legal [ ] Propietario [X] Encargado [ ] | Institución: |
| Firma: Hernando Saavedra Garcia | 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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

Resolución número [redacted] - 479 del 30 JUN 2020

"Por la cual se expide Autorización Sanitaria a un establecimiento de comercio dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles"

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, D.C., en uso de sus facultades legales conferidas por el Decreto 507 de 2013 y en cumplimiento de la Ley 9 de 1979, el Decreto 780 de 2016, Decreto 1500 de 2007 con sus reglamentación vigente, el Decreto 1282 de 2016 y la Resolución 2016041871 del 07 de octubre de 2016, expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y

CONSIDERANDO

Que de acuerdo con el Artículo 35 del capítulo VI del Título II, del Decreto 1500 del 04 de mayo de 2007, le corresponde a la Entidad Territorial de Salud, realizar la inscripción sanitaria a todos los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles.

Que a través de las Resoluciones 3009 del 4 de agosto de 2010, 240 y 242 del 31 de Enero de 2013, así como la 562 del 25 de febrero de 2016 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos de los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal, plantas de desposte, almacenamiento y comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina, bufalina, porcina, aves de corral, de la carne proveniente del orden Crocodylia y de la carne de chigüiro.

Que mediante el Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016, el Ministerio de Salud y Protección Social estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las Entidades Territoriales de Salud.

Que de acuerdo con el Artículo 5, capítulo III de la Resolución número 2016041871 del 07 de Octubre de 2016, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, estableció el plazo (2 años) en los cuales debe el propietario, representante legal o apoderado para solicitar ante la Entidad Territorial de Salud correspondiente, la Autorización Sanitaria.

Que mediante el radicado de la SDS No. 1899 de fecha 23/10/2018, el Señor (a) HUGO HERIBERTO SUAREZ ARIZA actuando en calidad de propietario, Representante Legal o apoderado del establecimiento denominado XPENDIO DE CARNES PARDO SUIZO MODELI, ubicado en KR 82 23A 26 presentó solicitud de autorización sanitaria del mismo. 3164443209-4106544

Que la Secretaría Distrital de Salud dando cumplimiento al artículo 5º capítulo III de la Resolución número 2016041871 del 07 de Octubre de 2016, del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, adelantó la visita de verificación del cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto No. 1500 de 2007, y diligenció el acta denominada *"diagnóstico, cumplimiento del decreto No. 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles"* evidenciando que el establecimiento ya identificado cumple con los requisitos sanitarios exigidos.

En mérito de lo expuesto;

**RESUELVE**

**ARTÍCULO 1º:** Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento denominado EXPENDIO DE CARNES PARDO SUIZO MODELIA , Ubicado en KR 82 23A 26 dedicado al Expendio de carne y productos cárnicos comestibles , por encontrarse que cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios obligatorios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 y demás normas reglamentarias, de acuerdo con el acta de visita No. AS19C002367 de fecha 22/04/2019 , conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

**ARTÍCULO 2º SANCIONES:** Si posterior a la presente autorización la Secretaría Distrital de Salud en uso de las facultades de Inspección Vigilancia y Control (IVC), encuentra que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad de los productos, se procederá a la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar, sin perjuicio de iniciar el proceso legal sancionatorio respectivo.

**ARTÍCULO 3º RECURSO**: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaria Distrital de Salud, dentro de los diez (10) días siguientes a

su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTICULO 4º NOTIFICACIÓN:** Notifíquese personalmente el contenido de la presente Resolución, en caso que no se pueda realizar la notificación personal, esta se hará por medio de aviso conforme a lo establecido en el Artículo 69 de Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTÍCULO 5º VIGENCIA**: La presente Resolución rige a partir de su notificación

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. a los 30 JUN 2020

DIANE MOYANO ROMERO
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública (E)

Proyectó: Marcela H

**Notificación Personal Art. 67**

Nombre del Notificado: Herminda Saavedra García

Número de Identificación: 52266449

Fecha de Notificación: 3 SET 2020

Hora: 1:44 Pm

Notificado por: Laura León

Observaciones

Firma del Notificado: Herminda Saavedra García

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaria de salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
**ASO4N 089370**

| E.S.E.: SUBRED NORTE | Fecha | DD 23 | MM 08 | AAAA 2024 |
|---|---|---|---|---|

**CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO**

| ID Establecimiento: | Número de Inscripción: | Número de carpeta: |
|---|---|---|
| | | |

Razón social: DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS AZUL EGEO S.A.S.

Nombre del establecimiento: DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS AZUL EGEO

NIT: 901303836-1 -DV | Sede: NO TIENE

Dirección: KR 93 B 130 A 10

Ubicación: NO APLICA

Localidad: SUBA | UPZ: RINCON

Barrio: SUBA RINCON | Teléfonos 3213892168

Correo electrónico para notificación* pedropgonzalez93@gmail.com

Nombre propietario: DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS AZUL EGEO S.A.S

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 901303836-1

Nombre representante legal: ANDRES FELIPE CEBALLOS NAVALES

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 1015470645

Dirección de notificación: KR 93 B 130 A 10

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: Si ☒ NO ☐ 03140521

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: IVC A ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO MINORISTAS

Tipo de establecimiento: COMERCIO AL POR MENOR-FRUTAS-VERDURAS-LACTEOS-CARNES-ABARROTES

Número de trabajadores: 6 | 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** | 16/11/2023 | Favorable ☒ | % De cumplimiento de la última inspección | 96,75 | % |
| | | Favorable con requerimientos ☐ | | | |
| | | Desfaborable ☐ | | | |

**MOTIVO DE LA VISITA**

| | | |
|---|---|---|
| Programación ☐ | Solicitud del interesado ☒<br>Número de radicado: 20240808001976O8 | Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐<br>Número de radicado: |
| Solicitud oficial ☐<br>Número de radicado: | Evento de interés en salud pública ☐ | Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐ |

Otro: ☐ Especifique:

**EVALUACIÓN**

| | | |
|---|---|---|
| Aceptable | **A** | Marque con un x cuando el establecimiento cumpla la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Aceptable con Requerimiento | **AR** | Marque con un x cuando el establecimiento cumpla **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica



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

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

| EVALUACIÓN | | |
|---|---|---|
| Inaceptable | I | Marque con un x cuando el establecimiento no cumpla 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 | 0 | C |
| **1.2 Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1,2 y 3.) | 2 | 1 | 0 | C |
| **1.3 Techos, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5,7,8. Artículo 33, Numeral 4.) | 2 | 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.) | 4 | 2 | 0 | RECIPIENTE DE JABÓN DE MANOS SIN INSUMO PARA SU USO — C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 8 | 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.com

| 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. Articulo 34.) | 5 | 2,5 | 0 | 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 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |

| 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.1 **Estado de salud** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.) | 7 | 3,5 | 0 | C |
| 3.2 **Reconocimiento Médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | 2 | 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 | 0 | C |

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI



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

| CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.) | 4 | 2 | 0 | C |
| 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 | 2,5 | 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.) | 9 | | 0 | C |
| 4.3 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.) | 7 | 3,5 | 0 | C |
| 4.4 **Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.) | 4 | 2 | 0 | ESTIBA CON UNA PATA ROTA CON MAL REMIENDO NA C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 23 | 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.com

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

| 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.) | X 7 | 3,5 | 0 | 03/05/2024 C |
| 5.2 **Residuos liquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.) | X 4 | 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.) | X 4 | 2 | 0 | C |
| 5.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.) | X 9 | | 0 | C |
| 5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1) | X 7 | 3,5 | 0 | C |
| 5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.) | X 2 | 1 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 33 | 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.com

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

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % De cumplimiento | CONCEPTO (seleccione con una (x) el concepto sanitario a emitir) | | Nivel de cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|
| 96 | 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 requeriminetos | 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 socializa medidas preventivas frente a covid-19 a 4 personas. Acuerdo 588/15 (información nutricional, sustancias de origen animal y calorias). Acuerdo 570/14 y ley 133/09. Se otorgo concepto sanitario FAVORABLE

Por parte del establecimiento:

Ninguna

Felipe Ceballos

## 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 23 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: Leonardo Sanchez G. | Nombre: |
| Tipo de documento: C.C. | Tipo de documento: |
| Número de documento: 79624215 | Número de documento: |
| Profesión u oficio: T. S. A. | Profesión u oficio: |
| Firma: Leonardo Sanchez. | Firma: |
| **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | **TESTIGO** |
| Nombre: Felipe Ceballos Navales | 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: 1015470695 | Número de documento: |
| Cargo: Representante legal☒ Propietario☐ Encargado☐ | Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☐ |
| Firma: Felipe Ceballos | Firma: |

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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.com

| Número AS14N 489782 | FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 20011) | FECHA: 23 08 2024 |
|---|---|---|
| | | ACTA DE VISITA NÚMERO: AS04N 089370 |

| IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Del Producto: | FRIJOL BOLA ROJA | | GARBANZO | | ARROZ BLANCO | |
| Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA | NSA-0010092-2021 | | NSA-0010092-2021 | | RSA-0018097-2022 | |
| Marca: | MARITZA | | MARITZA. | | DIANA . | |
| Presentación y Contenido neto: | BOLSA POR 500 G | | BOLSA POR 500G | | BOLSA 2500 G | |
| | 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) | C | | 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 | | 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) | C | | 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 | | 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 | | C | |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

| Número AS14N 489782 | FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 20011) | FECHA: 23 08 2024 |
|---|---|---|
| | | ACTA DE VISITA NÚMERO: ASO4N 089370 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Fecha Limite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o vencimiento**<br>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**<br>Artículo 5 # 5.7(Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res. 1506/2011) | C | | C | | C | |
| **Condiciones de Conservación**<br>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**<br>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 | C | | C | | C | |
| **Requisitos obligatorios adicionales**<br>**Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes**<br>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/A | | N/A | | N/A | |
| **Alimentos e ingredientes Causantes de Hipersensibilidad**<br>Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005 | C | | C | | C | |
| **Pais de Origen**<br>Artículo 12 # 5 (Res. 5109/2005) | N/A | | N/A | | N/A | |
| **Presentación en la información de la etiqueta**<br>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) | NA | | N/A | | N/A | |
| **Etiquetado en Idioma Español**<br>Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005<br>Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011)<br>Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés | NA | | N/A | | N/A | |
| Cumple normas e incluye leyendas o requisitos especificos para el rotulado del producto. | NA | | N/A | | N/A | |
| 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) | NA | | N/A | | N/A | |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

| Número AS14N 489782 | FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 20011) | FECHA: 23 08 2024 |
|---|---|---|
| | | ACTA DE VISITA NÚMERO: ASO4N 089370 |

| 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) | 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) | N/A | | N/A | | N/A | |
| 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 | |
| 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) | C | | C | | 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 tecnológias como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo. | N/A | | N/A | | N/A | |
| **Los productos verificados** | **CUMPLE** [X] | **NO CUMPLE** [ ] | **CUMPLE** [X] | **NO CUMPLE** [ ] | **CUMPLE** [X] | **NO CUMPLE** [ ] |

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO |
|---|---|
| **Nombre:** Leonardo Sanchez | **Nombre:** Felipe Ceballos Navales |
| **Tipo de documento:** C. C. | **Tipo de documento: C.C.** [X] **C.E.** [ ] **NIT** [ ] **PEP** [ ] **PS** [ ] **PTP** [ ] |
| **Número de documento:** 79624215 | **Número de documento:** 1015470645 |
| **Profesión u oficio:** T. S. A. **Firma:** Leonardo Sanchez | **Cargo: Representante legal** [X] **Propietario** [ ] **Encargado** [ ] **Firma:** Felipe Ceballos |

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.com

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

| Número AS14N 489783 | FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 20011) | FECHA: 23 08 2024 |
|---|---|---|
| | | ACTA DE VISITA NÚMERO: AS04N 089570 |

| IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Del Producto: | ACEITE RBD DE SOYA | | ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA | | HARINA DE MAIZ | |
| Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA | PSA - 000746 - 2016 | | RSA - 001294 - 2016 | | PSA - 000-1901 - 2019 | |
| Marca: | LH | | LA BUENA | | PAN | |
| Presentación y Contenido neto: | FRASCO 5000 ML | | EMPAQUE 1000 G | | BOLSA 2000 G | |
| | 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) | C | | 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 | | 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) | C | | 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 | | 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 | | C | |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

| Número AS14N 489783 | FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 20011) | FECHA: 23 08 2024 |
|---|---|---|
| | | ACTA DE VISITA NÚMERO: AS04N089370 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Fecha Limite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o vencimiento**<br>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**<br>Artículo 5 # 5.7(Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res. 1506/2011) | C | | C | | C | |
| **Condiciones de Conservación**<br>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**<br>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 | C | | C | | C | |
| **Requisitos obligatorios adicionales**<br>**Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes**<br>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**<br>Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005 | C | | C | | C | |
| **Pais de Origen**<br>Artículo 12 # 5 (Res. 5109/2005) | NA | | NA | | NA | |
| **Presentación en la información de la etiqueta**<br>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) | NA | | NA | | NA | |
| **Etiquetado en Idioma Español**<br>Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005<br>Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011)<br>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 especificos para el rotulado del producto. | NA | | NA | | NA | |
| 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) | NA | | NA | | NA | |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

Número
**AS14N** 489783

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 20011)

FECHA: 23 08 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS04N 089370

| 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) | 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 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 | |
| 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) | C | | C | | 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 tecnológias 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:** Leonardo Sanchez | **Nombre:** Felipe Ceballos |
| **Tipo de documento:** C. C. | **Tipo de documento: C.C.** ☒ **C.E.** ☐ **NIT** ☐ **PEP** ☐ **PS** ☐ **PTP** ☐ |
| **Número de documento:** 79624215 | **Número de documento:** 1015470645 |
| **Profesión u oficio:** T. S. A **Firma:** Leonardo Sanchez | **Cargo: Representante legal** ☒ **Propietario** ☐ **Encargado** ☐ **Firma:** Felipe Ceballos |

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"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

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

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaria de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
ASO4N220118

Subred: Norte ese — Número de Inscripción:
Unidad de Servicios de Salud: Engativa — Número de Carpeta:
Fecha: 11 04 2024 — Número de Inscripción:
Tipo de establecimiento: Expendio [X] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

**CÉDULA ESTABLECIMIENTO**

Razón social: Asociación de Gestion Social y Comunitaria dGescom
Nombre del establecimiento: Asociación de Gestion Social y Comunitaria dGescom
NIT: 900562332-6 — Sede: Engativa
Dirección: Kr 110 a 70 a 36 — Localidad: Engativa
UPZ: Garces Navas — Teléfono 1: 3103317985 — Teléfono 2: No Tiene
Barrio: Bosques de Mariana — Correo electronico: dsociacion.dgescom@Gmail.com
Nombre propietario: Asociación de Gestion Social y Comunitaria dGescom
Tipo de documento: C. C. [ ] C. E. [ ] NIT. [X] — Número documento: 900562332-6
Nombre representante legal: Raul Orlando Sanchez Velasquez
Tipo de documento: C. C. [X] C. E. [ ] — Número documento: 79465741
Persona que atiende la visita: Raul Sanchez — Cargo: Representante legal
Tipo de documento: C. C. [X] C. E. [ ] — Número documento: 79465741
Dirección de notificación: Kr 110 a 70 a 36
Presenta matricula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ]
Número matricula mercantil del establecimiento: 00206656
La matricula mercantil del establecimiento está actualizada: SI [X] NO [ ]
Linea de intervención: Alimentos sanos y seguros — Tipo de establecimiento: expendio de frutas y verduras
Intervención: IVC a expendio minoristas
Número de trabajadores: 5 — Horario: diurno [X] nocturno [ ] 24 horas [ ] otro: _____
Días de funcionamiento: lunes a viernes [X] domingo a domingo [ ] fin de semana [ ] otro: Sabado

**CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA**

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | DIA | MES | AÑO | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19 | 04 | 2023 | Favorable [X] / Favorable con requerimientos [ ] / Desfavorable [ ] | % De cumplimiento de la última inspección | 97.25 % |

**MOTIVO DE LA VISITA**

| | | |
|---|---|---|
| Programación [ ] | Solicitud del interesado [X] 20243022020I | Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] |
| Solicitud oficial [ ] | 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. |

Impresión Subdirección Inocuidad Distrital DCN



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

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

Acta Número
ASO4N220118

| 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. |
| Critico | 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 construcción** (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4 , 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.) | 2 X | | | C |
| 1.2 **Condiciones de pisos paredes y drenajes** (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4 , 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.) | 1,5 X | | | C |
| 1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.) | 1,5 X | | | C |
| 1.4 **Instalaciones sanitarias.** ( Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1. 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.) | 3 X | | | C |

Impresión Subdirección Inspección Vigilancia Control SDS



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

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

| 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 1.5 **Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5 Art. 31 Numeral 1; 2.) | 2 X | | | 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 **Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3. Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.) | 6 X | | | C |
| 2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.) | 6 X | | | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 12 | 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 aparente . (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.) | 6 X | | | C |
| 3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | 3 X | | | C |
| 3.3 **Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , Artículo 35 numeral 5.) | 6 X | | | C |

Versión: Subdirección Inspecta Distrital DSI



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

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

| CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | |
|---|---|---|---|---|
| 3.4 **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos** (Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.) | 5 X | | | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 20 | La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta |

| 4. SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 4.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Articulo 10. Resolución 2674/2013, Articulo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.) | 5 X | | | 31-Enero-2024 C |
| 4.2 **Residuos liquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.) | 2,5 X | | | C |
| 4.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3) | 2,5 | X | | Tapa de canera Negra Rota C |
| 4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.) | 8 X | | | C |
| 4.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.) | 6 X | | | 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

Acta Número
ASO4N220118

| 4. SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 4.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.) | 4 X | | | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 26.75 | La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta |

| 5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 5.1 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.) | 8 / | X | | canastilla en mal estado C |
| 5.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4. | 9 X | | | NA C |
| 5.3 **Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.) | 8 X | | | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 21 | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta |

| 6. REQUISITOS LEGALES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 6.1 **Requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; ) | 5 X | | | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 5 | La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta |

Impresos Subdirección Secretaría Distrital DDS



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

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

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

Acta Número
ASO4N220118

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % De cumplimiento | CONCEPTO (marcar con una (X) el concepto sanitario a emitir) | | Nivel de cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|
| 94.75 | ✓ | 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

Si ☐ No ☒

| | | | |
|---|---|---|---|
| Clausura temporal total | ☐ | Suspensión total de trabajos o servicios | ☐ |
| Clausura temporal parcial | ☐ | Decomiso | ☐ |
| Suspensión parcial de trabajos o servicios | ☐ | Congelación | ☐ |

## VI .OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: En acta presente y por nivel de cumplimiento en los aspectos evaluados dentro del establecimiento se emite concepto sanitario favorable. no se realiza rotulación por ausencia de productos en momento de la visita. acta de establecimiento libre de humo N°AR01N008619 se socializa acuerdo 570 2014 y acuerdo 588 2015

Por parte del establecimiento:

Ninguna

## VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 11 del mes de Abril 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 antendió 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.

| FUNCIONARIO DE SALUD (1) | | FUNCIONARIO DE SALUD (2) | |
|---|---|---|---|
| Nombre: | Laura Milena Castro A | Nombre: | |
| Tipo de documento: | C.C. | Tipo de documento: | |
| Número de documento: | 1013615742 | Número de documento: | |
| Cargo: | T. Ecnologa Saneamiento Ambiental | Cargo: | |
| Firma: | Laura Castro | Firma: | |

| PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA | | TESTIGO | |
|---|---|---|---|
| Nombre: | Raul Sanchez Velasquez | Nombre: | |
| Tipo de documento: | C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐ | Tipo de documento: | |
| Número de documento: | 79465741 | Número de documento: | |
| Cargo: | Representante legal ☒ Propietario ☐ Encargado ☐ | Firma: | |
| Firma: | Raul Sanchez V. | | |

Impresión Subdirección Imprenta Distrital DDI



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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009 y Resolución 1956 de 2008

Acta Número
ARO1NO08619

Número de la inscripción: _____ Fecha: 11-04-2024

Empresa Social del Estado: Subred Norte Número de Carpeta: _____

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.

## 1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

1.1 Razon social: Asociación de Gestion social y comunitaria agescom

1.2 Nombre del establecimiento: Asociación de Gestion social y comunitaria agescom

1.3 NIT: 900562332-6 | 1.4 Sede: Engativa

1.5 Direccion: Kr 110 a 70 a 36 | 1.6 Localidad: Engativa

1.7 UPZ: Garces Navas | 1.8 Teléfono 1: 3103317985 | 1.9 Teléfono 2: No Tiene

1.10 Barrio: Bosques de Maryland | 1.11 Correo electronico: asociacion.agescom@gmail.com

1.12 Nombre propietario: Asociación de Gestion social y comunitaria agescom

1.13 Tipo de documento: C. C ☐ C. E ☐ NIT ☒ | 1.14 Numero documento: 900562332-6

1.15 Nombre representante legal: Raul Orlando Sanchez Velasquez

1.16 Tipo de documento: C. C ☒ C. E ☐ | 1.17 Número documento: 79465741

1.18 Persona que atiende la visita: Raul Sanchez | 1.19 Cargo: Representante Legal

1.20 Tipo de documento: C. C ☒ C. E ☐ | 1.21 Número documento: 79465741

1.22 Dirección de notificación: Kr 110 a 70 a 36

1.23 Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐

1.24 Número matrícula mercantil del establecimiento: 00206656

1.25 La matrícula mercantil del establecimiento está actualizada: SI ☒ NO ☐

1.26 Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros | 1.27 Tipo de establecimiento: expendio de frutas y Verduras

1.28 Intervención: IVC a expendio minoristas

1.29 Número de trabajadores: 5 | 1.30 Horario: diurno ☒ nocturno ☐ 24 horas ☐ otro: _____

1.31 Días de funcionamiento: lunes a viernes ☒ domingo a domingo ☐ lunes a sábado ☐ otro: Sabado

| 2. ASPECTOS A VERIFICAR | DESCRIPCIÓN | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|
| 2.1 Se prohíbe el consumo de tabaco y sus derivados en el establecimiento y/o áreas conexas como terrazas, jardines, aleros, sombrillas, entre otros. | | SI X | NO |
| 2.2 No cuenta con elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados. | | SI X | NO |
| 2.3 Existe un letrero visible al público que indique; "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco" o "Respire con tranquilidad este es un espacio libre de humo de tabaco" o " Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco" (no debe contener figuras alusivas al cigarrillo ni recordatorio de marcas) y que haga referencia al artículo 19 de la Ley 1335 de 2009 y sobre la prohibición de la venta de cigarrillo y tabaco a menores de edad y que haga referencia al artículo 2, parágrafo 1 de la Ley 1335 de 2009. | | SI X | NO |
| 2.4 Adopta medidas específicas razonables a fin de disuadir a las personas que se encuentren fumando en el lugar, y se compromete a defender los derechos de las personas no fumadoras con el fin de salvaguardar la salud de los empleados que laboran en el establecimiento. | | SI X | NO |
| 2.5 Restringe la venta de cigarrillo y tabaco a menores de edad. | | SI X | NO |

Versión Liberación Hoja Única a ED



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

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009 y Resolución 1956 de 2008

Acta Número
AR01N008619

| Continuación 2. ASPECTOS A VERIFICAR | DESCRIPCIÓN | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|
| 2.6 Se prohibe la venta de productos de tabaco y sus derivados de forma individual en el establecimiento. | | SI X | NO |
| 2.7 Se prohibe el uso de máquinas expendedoras o dispensadores mecanicos productos de tabaco y sus derivados a menores de edad en el establecimiento | | SI X | NO |
| 2.8 Presencia de empaques o etiquetas que no cumplan con las disposiciones de los artículos 13 y 16 de la Ley 1335 de 2009, sobre advertencias sanitarias | | SI X | NO |
| 2.9 Se prohibe toda forma de promoción, publicidad y patrocinio de productos de tabaco y sus derivados en el establecimiento. | | SI X | NO |

**3. OBSERVACIONES**

**4. CONCEPTO TÉCNICO**

Cumple con las exigencias de los artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009 Si ☐ No ☐

| 5. FUNCIONARIO DE SALUD (1) | 6. FUNCIONARIO DE SALUD (2) |
|---|---|
| 5.1 Nombre: Clivia Milena Castro A | 6.1 Nombre: |
| 5.2 Tipo de documento: C.C. X ☐ C.E. ☐ | 6.2 Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ |
| 5.3 Número de documento: 1013615742 | 6.3 Número de documento: |
| 5.4 Cargo: T. Saneamiento Ambiental | 6.4 Cargo: |
| 5.5 Firma: Clivia Castro | 6.5 Firma: |

| 7. PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA | 8. TESTIGO |
|---|---|
| 7.1 Nombre: Raul Sanches V. | 8.1 Nombre: |
| 7.2 Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ | 8.2 Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ |
| 7.3 Número de documento: 79465741 | 8.3 Número de documento: |
| 7.4 Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐ | 8.4 Firma: |
| 7.5 Firma: | |

Nota: 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 hará 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.

Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del código de procedimiento civil

Hoja 2/2