Continuación 2. SERVICIOS ADICIONALES	SI	NO
2.2.7 Consultorio Veterinario, si cuentan con pesebreras y Caniles se vigilan en la misma intervención.		
2.2.8 Clínica Veterinaria si cuentan con pesebreras y caniles se vigilan en la misma intervención.		
2.2.9 Piscina, Jacuzzi.		
2.2.10 Baños turcos, sauna.		
2.2.11 Gimnasio.		
2.2.12 Planta tratamiento agua potable (Pozos).		
2.2.13 Anfiteatros (Animales y Humanos).		
2.2.14 Restaurantes, cafeterías y expendios de licor – bar.	X	
2.2.15 Expendio de productos farmacéuticos y suplementos dietarios.		
2.2.16 Prestación de servicios de salud		
2.2.17 Otro cual?		

3. CONDICIONES LOCATIVAS (Áreas administrativas, zonas comunes, otros servicios)					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
3.1 Los techos, paredes y muros de las áreas son resistentes, sin grietas, sin signos de filtración y son de fácil limpieza y desinfección.	1	2	3	4	Se observa techo sin continuidad pintura y/o estructura en recepción; pasillo 1er Piso, Grietas 7mo Piso auditorio, corredor 5 y 2do piso se observa Pared manchada sin continuidad pintura recepción Pasillo corredor 7, 6, 5 y 3er Piso, auditorio, 2. Se observa piso en baldosas desprendiendo y/o faltar ingreso auditorio, Circulo 7mo 6to piso 5to Piso lockers, Sicito Pasillo lavandería
3.2 Las escaleras, rampas y pisos son seguros y están revestidas de material antideslizantes.	1	2	3	4	
3.3 Se cuenta señalización y demarcación de áreas internas y comunes.	1	2	3	4	
3.4 La iluminación natural o artificial es suficiente y adecuada en función de la actividad que se realiza para su uso al interior del establecimiento.	1	2	3	4	
3.5 La ventilación natural o artificial es adecuada y se encuentra en cantidad suficiente sin generar riesgos a los pacientes, trabajadores y visitantes.	1	2	3	4	/
3.6 Las instalaciones eléctricas están adecuadamente instaladas y protegidas.	1	2	3	4	Se observa cableado expuesto en bajante
3.7 Las instalaciones del almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.	1	2	3	4	Se observa insumos a nivel del piso pasillos en delegante entrada y de insumos
3.8 Los servicios de expendios de bebidas cumplen con lo dispuesto en el Decreto 1686 de 2012.	1	2	3	4	

4. CONDICIONES LOCATIVAS (Habitaciones, alojamientos, etc.)					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
4.1 Los techos, paredes y muros son resistentes, sin grietas, sin signos de filtración y son de fácil limpieza y desinfección.	1	2	3	4	Se observa techo sin continuidad pintura 702, 501, 401; se observa pared con pintura y/o manchada
4.2 La iluminación natural o artificial es suficiente y adecuada en función de la actividad que se realiza para su uso al interior del establecimiento.	1	2	3	4	habitación 306, 403, 408, 406, 501, se observa piso sin continuidad estructura 401, 506
4.3 La ventilación natural o artificial es adecuada y se encuentra en cantidad suficiente sin generar riesgos a los pacientes, trabajadores y visitantes.	1	2	3	4	/
4.4 Las instalaciones eléctricas están adecuadamente instaladas y protegidas.	1	2	3	4	
4.5 En habitaciones, los muebles y electrodomésticos presentan buen estado de mantenimiento y limpieza.	1	2	3	4	Se observa Mesa en deterioro 502, 301
4.6 Los amenites cuentan con rotulado.	1	2	3	4	
4.7 La lencería de las habitaciones se encuentra en buen estado y se observa en buenas condiciones de limpieza.	1	2	3	4	/
4.8 Los colchones y almohadas presentan buen estado de limpieza, están protegidos con elementos que los protejan contra derrames de fluidos.	1	2	3	4	Se observa colchones y almohadas sin protector antifluidos
4.9 En los baños de habitaciones se garantizan las condiciones de aseo y mantenimiento, están construidos en materiales higiénico sanitarios, cuentan con dotación de elementos de aseo personal.	1	2	3	4	Se observa techo y borde de ducha deteriorado en habitación 701, 702
4.10 Las zonas húmedas de habitaciones presentan buen estado de pisos, paredes y techos y están en buenas condiciones de limpieza y desinfección.	1	2	3	4	/
4.11 Manuales operación de las zonas humedas	1	2	3	4	

1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica	4. No Observado

Powered by CamScanner

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
4.12 Los alimentos y bebidas en minibares se almacenan en elementos en buenas condiciones higiénicas y cuentan con fecha de caducidad o consumo vigente.	1	2	3	4	

5. SERVICIOS DE LAVANDERÍA					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				
5.1 Los pisos, paredes y techos están construidos con materiales inertes, resistentes, no porosos, impermeables, no deslizantes y con acabados libres de grietas y son de colores claros, están en buen estado.	1	2	3	4	Se observa pisos y techos con manchas entre
5.2 Todos los equipos, maquinarias y herramientas presentan evidencias de mantenimiento preventivo y correctivo periódico y están en buen estado.	1	2	3	4	Se evidencia lavadora secadora con oxido
5.3El almacenamiento de materiales, sustancias químicas u objetos se hace de acuerdo a lo establecido en hojas de seguridad, sin que se creen riesgos para la salud de los trabajadores o de la comunidad.	1	2	3	4	Se observa insumos a nivel del piso para su despacho entre
5.4Se aplican procedimientos de limpieza y desinfección para la lencería, los productos son adecuados.	1	2	3	4	No Presentan Procedimiento de limpieza y desinfección de la
5.5 Cuenta con sistema de producción de vapor?	SI		NO		lavadora
5.6 Llavanderia si esta en otro lugar o tercerisa	SI		NO		
5.7 Cual? Caldera X Planta Eléctrica_____ Otro?_____					
5.8 Capacidad.	23 kilos				
5.9 Potencia.	24.000 BTU				

6. SANEAMIENTO BÁSICO (Fontanería, manejo de residuos, control de plagas, limpieza)					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
6.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA					
6.1.1 El establecimiento cuenta con suministro permanente de agua potable mediante conexión a una red de acueducto?.	1	2	3	4	
6.1.2 Cuenta con sistema de almacenamiento de agua.	SI		NO		
6.1.3 Fecha ultimo lavado.	05-07-2023 Por gerencia				
6.1.4 El usuario mantiene las condiciones sanitarias de las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua a nivel intradomiciliario, garantizando agua apta para consumo humano (decreto 1575 de 2007 y resolución 2115 de 2007).	1	2	3	4	Sopesta Jacuzzi
6.1.5 Indique la forma en que garantiza el suministro de agua potable.	A	B	C		cuenta con tanque de reserva
6.2 ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
6.2.1 Cuentan con procedimientos escritos específicos de limpieza y desinfección de las instalaciones físicas del establecimiento con los respectivos registros de implementación.	1	2	3	4	No Presentan Programa de manejo de limpieza y desinfección de area, insumos, dotaciones y frecuencias No Presentan registros de
6.2.2 Las instalaciones se mantienen en buen estado de presentación, orden, aseo y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.	1	2	3	4	Verificacion
6.3 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS					
6.3.1 El establecimiento está conectado a la red pública de alcantarillado o a otro sistema adecuado de disposición de residuos líquidos?	1	2	3	4	
6.3.2 El establecimiento garantiza un sistema adecuado de disposición de aguas residuales y excretas.	1	2	3	4	
6.3.3 Dispone de desagües y sifones hidráulicos en el área de trabajo y/o baño?	1	2	3	4	

1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica	4. No Observado	A.Sistema de abastecimiento	B. Carrotanques	C. Otros

SECRETARÍA DE

Powered by CamScanner

Continuación 6. SANEAMIENTO BÁSICO (fontanería, manejo de residuos, control de plagas, limpieza)					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
6.4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS					
6.4.1 Se cuenta con un Plan de Gestión Integral de Residuos peligrosos generados en el establecimiento y se encuentra documentado según lo establecido en el decreto 780/2016 y demás normas que se dicten sobre la materia.	1	2	X 3	4	
6.4.2 Cuenta con los comprobantes de recolección que le entregue el transportador de residuos o desechos peligrosos con riesgo biológico o infeccioso.	1	2	X 3	4	
6.4.3 El Plan de Gestión de los Residuos generados en el establecimiento se encuentra implementado.	1	X 2	3	4	No Presentan Programa de manejo de residuos Solidos, Falta capacitacion Separacion segun Codigo de colores
6.5 CONTROL DE PLAGAS					
6.5.1 Cuentan con procedimientos escritos especificos que den cuenta de un manejo integral de plagas, con los respectivos soporte de la aplicación de medidas y uso de productos para el control de plagas.	1	X 2	3	4	No Presentan Procedimiento del manejo integral de plagas
6.6 SERVICIOS SANITARIOS					
6.6.1 Se cuenta con baterías sanitarias debidamente dotadas (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento	X 1	2	3	4	
6.6.2 En los baños se garantizan las condiciones de aseo y mantenimiento.	1	X 2	3	4	Se deben Pares en Cubiculo Sanitario 1er Piso
6.6.3 Se garantiza el suministro de elementos de aseo personal.	X 1	2	3	4	

7. PREVENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES			
Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
7.1 Se cuenta con equipo contraincendios con tipo, número, distribución y capacidad de acuerdo al tipo de riesgo y carga combustible?	SI	NO	Sujeto a verificacion por autoridad competente en el tema
7.2 El equipo contra incendio se encuentra con carga vigente, ubicado y señalizado de forma adecuada?	SI	X NO	Se deben extintores vencidos
7.3 Se cuenta con un botiquín de primeros auxilios,debidamente señalizado y protegido contra la humedad, la luz y las temperaturas extremas.	SI	X NO	Se observa botiquin incompleto
7.4 El establecimiento cuenta con plan de emergencias por escrito e implementado.	SI	X NO	No Presentan Plan

8. EXIGENCIAS	SI	NO
8.1 Descripción de las exigencias:	X	

Se Realiza Inspección higiénico Sanitaria Segun Ley 9/79 y Se dejan las Siguientes exigencias:

3.1: Garantizar Continuidad Pintura y/o estructura techo en recepción, Pasillo 1er Piso, 2do, 5 y 4to Piso, auditorio; Garantizar Continuidad Pintura Paredes en recepción, Pasillo corredor 7, 6, 5 y 4to Piso, auditorio; plancheta

3.2: Garantizar Continuidad estructura Piso Cubículo descanso y/o Pasillo Con desgaste en auditorio, Corredor 7, 6to y 5to y 4to Piso; Asegurar Tuercas Pasillo lavanderia

3.6: Proteger Cableado Suelto en lavanderia

1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica	4. No Observado

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090

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

Powered by CamScanner

Continuación 6. SANEAMIENTO BÁSICO (fontanería, manejo de residuos, control de plagas, limpieza)					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
6.4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS					
6.4.1 Se cuenta con un Plan de Gestión Integral de Residuos peligrosos generados en el establecimiento y se encuentra documentado según lo establecido en el decreto 780/2016 y demás normas que se dicten sobre la materia	1	2	X 3	4	
6.4.2 Cuenta con los comprobantes de recolección que le entregue el transportador de residuos o desechos peligrosos con riesgo biológico o infeccioso.	1	2	X 3	4	
6.4.3 El Plan de Gestión de los Residuos generados en el establecimiento se encuentra implementado.	1	X 2	3	4	No Presentan Programa de manejo de residuos solidos Falta capacitar [illegible]
6.5 CONTROL DE PLAGAS					
6.5.1 Cuentan con procedimientos escritos específicos que den cuenta de un manejo integral de plagas, con los respectivos soporte de la aplicación de medidas y uso de productos para el control de plagas.	1	X 2	3	4	No Presentan Procedimiento de manejo integral de plagas
6.6 SERVICIOS SANITARIOS					
6.6.1 Se cuenta con baterías sanitarias debidamente dotadas (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento	X 1	2	3	4	
6.6.2 En los baños se garantizan las condiciones de aseo y mantenimiento.	1	X 2	3	4	[illegible]
6.6.3 Se garantiza el suministro de elementos de aseo personal.	X 1	2	3	4	

7. PREVENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES			
Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
7.1 Se cuenta con equipo contraincendios con tipo, número, distribución y capacidad de acuerdo al tipo de riesgo y carga combustible?	SI	NO	Sujeto a verificación por autoridad competente en el tema
7.2 El equipo contra incendio se encuentra con carga vigente, ubicado y señalizado de forma adecuada?	SI	X NO	Se deben extintores vencidos
7.3 Se cuenta con un botiquín de primeros auxilios,debidamente señalizado y protegido contra la humedad, la luz y las temperaturas extremas.	SI	X NO	Se observa botiquin incompleto
7.4 El establecimiento cuenta con plan de emergencias por escrito e implementado.	SI	X NO	No Presentan Plan

8. EXIGENCIAS	SI	NO
8.1 Descripción de las exigencias:	X	

Se realiza inspección higiénico Sanitaria Según Ley 9/79
y se dejan las siguientes exigencias:

3.1 Garantizar Continuidad Pintura y/o estructura techo en recepción, Pasillo 1er Piso, 2do y 4to Piso, auditorio, Garantizar Continuidad pintura Pasadas en recepción, Pasillo cuarto 2do, 3er, 4to piso, planchas

3.2 Garantizar Continuidad estructura Piso Con baldosa Deprimida y/o Pasillo Con desgaste en auditorio, Sindicato y CAI en recinto Pasillo 1er Piso Acceso Lobby Puerta Lavadero

3.3 Retirar Colchón Sotano en lavadero

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica | 4. No Observado

Powered by CamScanner

Continuación 8.1 Descripción de las exigencias:

3.3-5.3- Garantizar atención oportuna de usuarios en cuanto a protección, tratamiento. Retiro. Recibir los desechos uso de almacenamiento

4.1- Garantizar Condiciones físicas techo con áreas de desgaste en habitación 202, 501, 401 Garantizar Condiciones Físicas Pared Mantenida No. habitación 306, 401, 403, 406, 501, Garantizar Condiciones estructurales habitación 401, 506

4.5- Realizar Mantenimiento a redes con deterioro superficial habitación 202.30

4.8- Garantizar Protector antifluido habitación de colchones y almohadas

4.9- Garantizar Condiciones físicas techo y mantenimiento buenas duchas habitación 201, 202.

5.1- Garantizar Condiciones físicas Piso-Pared en lavandería

5.6- Realizar Mantenimiento a lavadora, secadora con OxiAc

5.4- Documentar Presentar e implementar Procedimiento de limpieza y desinfección de la lavandería

6.3 6.1.4- Presentar Soporte de lavado y desinfección del tanque de reserva de agua Potable vigente.

6.1.1- Documentar, Presentar e implementar Programa de limpieza y desinfección Áreas, internas, Instalaciones y Trabajadores Presentar registro de verificación vigentes.

6.4.3 Documentar, Presentar e implementar Programa de manejo de residuos Sólidos Según Nuevo Código de colores

6.5.1- Documentar, Presentar e implementar Procedimiento del manejo integral de plagas con sus medidas preventivas y/o correctivas

6.6.2- Garantizar Mantenimiento a cubierta Interior en pared baño 1° Piso

Se Solicita:

7.2. Recargar extintores vencidos

7.3= Completar botiquín incompleto

7.9= Documentar y Presentar Plan de emergencias

Powered by CamScanner

Continuación 8.1 Descripción de las exigencias:

8.2 Concepto sanitario de la visita: Favorable ☐ Favorable con requerimientos* ☑ Desfavorable ☐

*El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes, pero las condiciones sanitarias evidenciadas no conllevan a un riesgo inminente para la salud humana.

8.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de 30 días, contados a partir de día 22 del mes de 02 de 2024, que vence el día 03 del mes de 04 de 2024. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

8.4 Observaciones de quien atiende la visita:

NINGUNA

8.5 Observaciones de quien realiza la visita: Queda en Cuna vigilado por la linea de alimentos Sanos y Seguros

9. 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	☐		

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) 21/02/2024 en Bogotá D. C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Nelly Paola Guerrero Báez	Nombre:
Tipo de documento: Cedula de ciudadanía	Tipo de documento:
Número de documento: 1032441313	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniera Ambiental	Profesión u oficio:
Firma: Nelly Guerrero	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Yanira Yazbeck Mora Marta	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: 1069072347	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☑	Firma:
Firma:	

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

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

Powered by CamScanner

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

Acta Número AS02N 181585

E.S.E.: SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE Fecha: 06/05/2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
732337	AJ0013805	SATER-106-6133

Razón social: EXPOEVENTOS Y LOGISTICA SAS

Nombre del establecimiento: RESTAURANTE EXPOHOTEL FERIAL

NIT: 901852614 DV: 6 Sede: UNICA

Dirección: KR 37 25A 57 LC 1

Ubicación: EXPOHOTEL FERIAL

Localidad: TEUSAQUILLO UPZ: QUINTA PAREDES.

Barrio: EL RECUERDO Teléfonos 3163334406

Correo electrónico para notificación* powerfulbearsjas@gmail.com

Nombre propietario: EXPOEVENTOS Y LOGISTICA SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☑ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 901852614-6

Nombre representante legal: CARLOS ANDRES SIERRA POET

Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 1026261401

Dirección de notificación: KR 37 25A 57

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: RESTAURANTES (CAFETERIA, COMIDAS RAPIDAS)

Tipo de establecimiento: RESTAURANTE.

Número de trabajadores: 2 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				
	NO OBTENIDO	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	80 %
		Favorable con requerimientos ☑		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☑ 10/04/2025 Número de radicado: 107099	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

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

Powered by CamScanner

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

I.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2 X	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1 X	0	DE SUPERFICIE PISO, MANCHADO, CON OXIDO. C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1 X	0	CABLES EXPUESTOS C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	2 X	0	NO CUENTAN CON LAVAMANOS DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL DEBIDAMENTE DOTADO. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

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

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

Powered by CamScanner

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	2,5 X	0	SE EVIDENCIA TABLAS DE CORTE Y PICADO DESCANTADAS / BASES DE NEVERAS CON OXIDO. BASES DE NEVERAS CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA CON OXIDO. C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7	3,5 X	0	TABLAS DE CORTE Y PICADOS DESCANTADOS C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5 X	0	NO DEMUESTRAN LAS MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN CASO DE ACCIDENTE Y/O ENFERMEDADES DEL PERSONAL. NO PRESENTAN CERTIFICADOS MEDICOS DEL PERSONAL. C
3.2 **Reconocimiento Médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0 X	NO PRESENTAN CERTIFICADOS MEDICOS DE LA PERSONA? C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5 X	0	SE EVIDENCIA PERSONAL CON DISTRACCION DE COLOR OSCURO TAPATO INADECUADO, CON JOYAS. C

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

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	0 X	NO PRESENTAN PLAN DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	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 Y	0	NO SE EVIDENCIA REGISTROS DE CONTROL DE MATERIA PRIMA, 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 Y		0	C
4.3 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	3,5 Y	0	NO HACEN VERIFICACION DE TEMPERATURAS. C
4.4 **Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2 Y	0	NO EVIDENCIA QUE LAS AREAS DE ALMACENAMIENTO NO TIEN ESTIBAS FIJAS. PRODUCTOS EN DEMORA SIN ESTIBAR NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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

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

Powered by CamScanner

5 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7 X	3,5	0 X	NO PRESENTA PLAN DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE. C
5.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4 X	2	0	C
5.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	2 X	0	NO HACEN SEPARACION ADECUADA DE RESIDUOS. C
5.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3,5 X	0	SE EVIDENCIA EN PISOS RINCONES ESQUINAS, PUNTOS MUERTOS, EN PESTAÑAS DE NEVERAS LOS MISMOS C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 X	0	NO SE APLICA EL PLAN DE SANEAMIENTO EN SU TOTALIDAD, SIN REGISTROS DE PROCESOS. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26,5	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

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

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

Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa acuerdo 634 de 2015 aceites vegetales, se socializa acuerdo 788 de 2015 valores nutricionales en menu del establecimiento.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 06 del mes de Mayo del año 2025 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: Camilo Ignacio Cardenas	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 79575838	Número de documento:
Profesión u oficio: Medico Veterinario	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Leidy Carolina Cubillos Idarraga	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: 1003967587	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma:	

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

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

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

Powered by CamScanner

Número
AS14N 162676

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

FECHA: 06 03 2025

ACTA DE VISITA NÚMERO: AT02-191787

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	Pasta alimenticia, concha	Arroz blanco	Café tostado y molido
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSAV16I-74315	NSA-0007201-2019	NSA-002249-2016
Marca:	La Muñeca	Alba	Aikosto
Presentación y Contenido neto:	Bolsa x 1000g	Bolsa x 500g	Bolsa x 1000g

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	

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

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. | Secretaría de Salud | Bogotá

Powered by CamScanner

Número
AS14N 162676

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

FECHA: 05 05 2015

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS14N 162675

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		NA	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - 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 **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NA		NA		NA	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

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

Powered by CamScanner

Número
AS14N 162676

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

FECHA: 06 07 2025

ACTA DE VISITA NÚMERO: [illegible]

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)	N/A		N/A		N/A	
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)	N/A		N/A		N/A	
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.	N/A		N/A		N/A	
Los productos verificados	CUMPLE ☑	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☑	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☑	NO CUMPLE ☐

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Camilo Pinto Cardenas	Nombre: Leidy Carolina Cubillos Ibañez
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 79656838	Número de documento: 1007967583
Profesión u oficio: Medico Veterinario Firma:	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☑ Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Powered by CamScanner




ZONA DE
Y DESINF




PREPARACIONES
PRELIMINARES
AREA DE
DISTRIBUCION
AREA
CALIENTE