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
AS04S 051437

E.S.E.: SUBRED SUR | Fecha: DD | MM | AAAA

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
650888	AS 00014794	650888

Razón social: No Aplica

Nombre del establecimiento: SUPERMERCADO K'NOS

NIT: 1030627236 -DV: 3 | Sede: UNICA

Dirección: KR 4B 56 17 SUR

Ubicación: No Aplica

Localidad: USME | UPZ: DANUBIO

Barrio: DANUBIO AZUL | Teléfonos 3219058003

Correo electrónico para notificación*: mundo.rap@hotmail.com

Nombre propietario: MIGUEL ANGEL MATEUS CAÑAS

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: 1030627236

Nombre representante legal: No Aplica

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: No Aplica

Dirección de notificación: KR 4B 56 17 SUR

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 02484567

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Expendios Minoristas

Tipo de establecimiento: TIENDAS

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	06 08 2024	Favorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	78 %
		Favorable con requerimientos [X]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [X]	Solicitud del interesado [ ] Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]
Otro: [ ] Especifique:		

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
ASO4S 051437

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 construcción** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2 X	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos paredes y drenajes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75 X	0	- Paredes manchadas en zona papa y cebolla C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5 X	0,75	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	3 X	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
ASO4S 051437

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,25	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 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.)	6 X	3	0	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	3	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 aparente. (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6 X	3	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4 , Artículo 35 Numeral 5.)	6	3 X	0	-Indumentario tono oscuro C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
ASO4S 051437

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	5	2,5 X	0	- Presenta capacitación realizada 13-01-25 no aplica totalidad capacitación asociado a inasistencia. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14,5	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, Artículo 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5 X	2,5	0	C
4.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)	2,5 X	1,25	0	C
4.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5 X	1,25	0	C
4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8 X		0	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	3	0	- No aplica programa de limpieza y desinfección, registros desactualizados C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
ASO4S 051437

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	2	0	- Documento incompleto, registros desactualizados C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	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 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	4	0	- No cuenta con área especifica productos de cambio C
5.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 4.	9	4,5	0	- Registros temperatura desactualizados, en el momento 2,2°C NA C
5.3 **Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.)	8	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5	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, Artículo 73. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 parágrafo 2. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005;)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
ASO4S 051437

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)	Nivel de cumplimiento
80,25		Favorable	90-100%
	X	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. 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: En el momento de la inspección se evidencian los hallazgos registrados en la presente acta acorde a la normatividad sanitaria vigente, se socializa acuerdo 520 de 2014 promoción consumo alcohol industrial y antiseptico, se informa medida racionamiento de agua Bogotá

Por parte del establecimiento: NINGUNA

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 11 del mes de 03 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: Edwin Andres Cuadrado Moreno	Nombre:
Tipo de documento: CEDULA	Tipo de documento:
Número de documento: 80 230 404	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnico Area de Salud	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Maria Fernanda Rojas Vargas	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: 1084252302	Número de documento:
Cargo: Representante legal Propietario Encargado X	Firma:
Firma: Maria fernanda Rojas vargas.	

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

555

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

FECHA: 11 03 2025

ACTA DE VISITA NÚMERO: PS04505 1437

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

cto:	KUMIS ENTERO CON DULCE	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO	PASTILLAS DE COCOA CON AZUCAR
n sanitaria registro RSA - permiso PSA - notifi-	RSA-0016344-2021	RSAK13125504	NSA-0009844-2021
	COLFRANCE	AREPA LA NIEVE	IDEAL
tenido neto:	1000g	500g	250g

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
# 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y lo otorgado en la autorización de comercialización nbre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4	C		C		C	
# 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Escurrido # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibi- 109/2005)	C		C		C	
ial y dirección del fabricante, envasador o reempacador, ón "fabricado o envasado por". s deben ir nombre o razón social y dirección del importador # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		E	

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

555

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

FECHA: 11 03 2025

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS04505143 7

# 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
ción o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caduci- # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
iso 09/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	Na		C		C	
rvación 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
tificación sanitaria 09/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) laborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, alina están exentos, para su introducción al resto del país tro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
s adicionales ngredientes de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en ncia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	Na		Na		Na	
as Causantes de Hipersensibilidad bre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C	
9/2005)	C		C		C	
rmación de la etiqueta rán a los alimentos envasados no podrán removerse o l envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Español tulo o etiqueta complementario que contenga en idioma exigida en Res.5109/2005 005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan lés	Na		Na		Na	
ye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del	Na		Na		Na	

o. 12-81
9090
idcapital.gov.co

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

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

FECHA: 11 03 2025

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASO4505142317

REQUISITOS GENERALES

describir el producto alimenticio envasado de una forma e de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza . # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusio- dicinales, preventivas o curativas que den lugar a aprecia- verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del 09/2005 y Res.1506/2011). información de rotulado nutricional, debe ajustarse confor- 11. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
tar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la zación del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos e ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	Na		Na		Na	
ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran le cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. 09/2005)	C		C		C	
hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el ea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del re del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". 09/2005)	C		C		C	
Artículo 42. oducto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, ha de vencimiento, nombre del corte. cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen otras tecnologías como atmósferas controladas deberán del producto y colocar condiciones de conservación del	Na		Na		Na	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
ELKIN ANDRES CHAPARRO MORENO	Nombre: MARIA FERNANDA ROJAS VARGAS
: CEDULA	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
ento: 80230404	Número de documento: 1084252302
tecnico Area de Salud Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma: Maria Fernanda Rojas Vargas.

erificación 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.
ión, 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 de 2002 Código Único Disciplinario"