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 **AS21N008838**

E.S.E.: Suba norte Fecha: 12 04 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 436609	Número de Inscripción: 15159	Número de carpeta: SASUBA-29-576
Razón social: no aplica		
Nombre del establecimiento: carnes CAJICA		
NIT: 29 77 192 6	Sede: UNICA	
Dirección: Kr 585 131A 05		
Ubicación: no aplica		
Localidad: SUBA	UPZ: 11 2A	
Barrio: ciudad jardin norte	Teléfonos 314 452 9184	
Correo electrónico para notificación* carnescajica@hotmail.com		
Nombre propietario: Aristobulo diaz guacaneme		
Tipo de documento: C.C. [x] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 29 77 192	
Nombre representante legal: no aplica		
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: no aplica	
Dirección de notificación: Kr 585 131A 05		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [x] NO [ ] 00493944		
Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros		
Intervención: expendio o Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles		
Tipo de establecimiento: expendio de carne y productos cárnicos comestibles		
Establecimiento autorizado: SI [x] NO [ ]		
Número de trabajadores: 3	Horario: Diurno [x] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:	
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) [x] Otras especies: _____ Otro tipo de productos: Si [ ] NO [x]		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	11 04 2023	Favorable	[x]		95,5 %
		Favorable con requerimientos	[ ]		
		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

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

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	piso zona de corte con deterioro 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

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

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 X	0	No implementa programa de mantenimiento de instalaciones C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8,5	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 X	0	falta de plano porosa 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 X	3	0	C
2.3 **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5 X	0	No implementa programa de mantenimiento de equipos C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

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

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	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	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	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	2,5	0	C

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

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	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	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

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		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	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	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	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	1,5	0	C

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	2	0	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

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 sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21N 008838

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
95,5	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 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: Al momento de visita no se encuentra producto para verificación de rotulado / se socializa buen uso del Agua / se anexa acta: AS21N115211

Por parte del establecimiento:

Sin Duda

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 12 del mes de 07 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: Andres Fernando Acevedo Acevedo	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 91 529 301	Número de documento:
Profesión u oficio: medico veterinario zootecnista	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Aristobulo Diaz Guzmane	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: 2977192	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

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

Acta Número AR01N 115211

E.S.E.: Subred norte | Fecha: 02 | 04 | 2024

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: 136609	Número de Inscripción: 15154	Número de carpeta: SASUB-29-576
Razón social: no Aplica		
Nombre del establecimiento: Carnes Cajita		
NIT: 29 77 192 -DV: 6	Sede: UNICA	
Dirección: Kr 58b 131A 05		
Ubicación: no Aplica		
Localidad: Suba	UPZ: 11ZA	
Barrio: ciudad jardin norte	Teléfonos 314 452 9184	
Correo electrónico para notificación* carnescajita@hotmail.com		
Nombre propietario: Aristobulo diaz guacaneme		
Tipo de documento: C.C. [x] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 29 77 192	
Nombre representante legal: no Aplica		
Tpo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: no Aplica	
Dirección de notificación: Kr 58b 131A 05		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [x] NO [ ] 00493944		
Línea de intervención: Alimentos Bebidas y Tabaco		
Intervención: expendio y Almacenamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles		
Tipo de establecimiento: expendio de carne y productos cárnicos comestibles		
Número de trabajadores: 3	Horario: Diurno [x] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [x] Fin de semana [ ] Otro:		

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:		
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 notificación electrónica

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

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

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

Acta Número
AR01N 115211

3. OBSERVACIONES

- ninguna

- se aclara que la visita, inspección de la ley 1335 de 2009 no aplica concepto sanitario de establecimiento

- Acta de visita: ASCIN008838

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 12 del mes de 07 del año 2024 en la Ciudad de bogota.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Andres Fernando Acevedo Acevedo	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 91529301	Número de documento:
Profesión u oficio: medico veterinario zootecnista	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Aristobulo diaz guacaneme	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: 2977192	Número de documento:
Cargo: Representante legal[ ] Propietario[x] Encargado[ ]	Institución:
Firma:	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

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

Resolución número ASSC 3861 del 15 de junio de 2021

"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 su 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 Decreto 1500 del 04 de mayo de 2007 corresponde a la entidad territorial la inscripción sanitaria de todos los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles.

Que a través de las Resoluciones 3009 de 2010; 240 y 242 de 2013 y 562 de 2016, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos sobre 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 el Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional ante la autoridad sanitaria territorial y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).

Que mediante el Artículo 5 de la Resolución 2016041871 del 07 de Octubre de 2016, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA estableció un plazo de (2) años para que una vez otorgada la Autorización Sanitaria Provisional el establecimiento cumpla lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 , sus modificaciones y reglamentos técnicos - según la especie - para poder solicitar ante la autoridad sanitaria territorial correspondiente la Autorización Sanitaria.

Que mediante el radicado de la SDS No. 17287 de fecha 01/11/2019 , presentó solicitud de Autorización Sanitaria el señor(a) ARISTOBULO DIAZ GUACANEME , actuando en calidad de propietario, Representante Legal o apoderado del establecimiento denominado CARNES CAJICA , Ubicado en KR 58B 131A 05 .

Que la Secretaría Distrital de Salud de Bogotà, D.C. dando cumplimiento al artículo 5 ibídem, aplicó el procedimiento en el mismo indicado, con diligenciamiento del acta denominada *"diagnóstico, cumplimiento del decreto No. 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles"* la cual evidencia que el establecimiento identificado en el presente acto administrativo cumple con los requisitos legales sanitarios exigidos.

En mérito de los expuesto;

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento

denominado CARNES CAJICA

Ubicado en KR 58B 131A 05 ,

Resolución número ASSC 3861 del 15 de junio de 2021

dedicado al , 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. de fecha , conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTÍCULO 2º SANCIONES: Si con posterioridad al otorgamiento de 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, según lo dispuesto en el articulo 4º del Decreto Legislativo 491 de 2020, en virtud del cual "Hasta tanto permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, la notificación o comunicación de los actos administrativos se hará por medios electrónicos. Para el efecto en todo tramite, proceso o procedimiento que se inicie será obligatorio indicar la dirección electrónica para recibir notificaciones, y con la sola radicaciòn se entenderá que se ha dado la autorización (...) En el evento en que la notificación o comunicación no pueda hacerse de forma electrónica, se seguirá el procedimiento previsto en el articulo 67 y siguiente de la Ley 1437 de 2011".

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 15 de junio de 2021

INÉS MARÍA GALINDO HENRÍQUEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Marcela Hernández Ferro
Nestor Javier Munca Cadena
Revisó: Pilar Constanza Huertas Acosta

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

Acta Número AS06E 708512

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE	Fecha:	06	11	2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
782093	AS00100114	782093

Razón social:	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS
Nombre del establecimiento:	COMERCIALIZADORA FRESMAR 28
NIT: 900481902 DV: 6	Sede: FRESMAR 28
Dirección:	CL 22 72 12
Ubicación:	NO APLICA
Localidad: MARTIRES	UPZ: LA SABANA
Barrio: SANTA MENDOZA	Teléfonos 3105138813
Correo electrónico para notificación*	ADMIN-528@FRESMAR.COM
Nombre propietario:	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☑ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 900481902-6
Nombre representante legal:	RICARDO ALBERTO CANO SALAZAR
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 10113025
Dirección de notificación:	CL 22 72 12
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐	03622751
Línea de intervención:	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
Intervención:	DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Tipo de establecimiento:	DEPOSITO DE PESCADO Y PRODUCTOS DE MAR
Número de trabajadores: 11	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro:	LUNES A SABADO

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	19 02 2024	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	81 %
		Favorable con requerimientos ☒		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	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.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** 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 establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06E 708512

		EVALUACIÓN
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 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.

1.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.)	4 X	2	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2 X	0	Acumulación de residuos en piso area de proceso debajo de estibas. Piso con desgaste de pintura area de proceso. C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4 X	2	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5	2,5 X	0	No cuenta con elementos de higiene para secado de manos en area de proceso Segundo nivel C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17,5	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	7	3,5 X	0	Se evidencia estibas rotas y con acumulo de residuos en cuarto frio. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3,5	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8	4 X	0	Al momento de la visita no documenta protocolo de medidas Preventivas y correctivas en salud. con relación a la actividad comercial. C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	Certificados medicos vigentes de personal manipulador 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.)	8	4 X	0	No garantiza lavado de manos por falta de insumos C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5 X	0	Acredita plan de capacitación de trabajadores Falta adherencia de conocimientos Segun plan de capacitación C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	/ C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4 X	17,5 0	Se evidencia estiba rota en piso cuarto frio. No garantiza distancia perimetral entre producto y pared en cuarto frio. C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8	4 X	0	Soportes de manejo de temperaturas desactualizados al momento de la visita. T° Evidenciado Cuarto Frio -21°C C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 23% 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 establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06E 708512

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. 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.)	5 X	2,5	0	10 - 09 - 2024 C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 X	2,5	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	Planilla de manejo de residuos desactualizada al momento de la visita. 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** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3 X	0	Se evidencia acumulación de residuos en pisos area de pigeso debajo de estibas Planillas de verificación de limpieza y desinfección desactualizadas C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 X	0	Documenta plan de saneamiento basico Falta implementación Programa limpieza y desinfección. Planillas de verificación de programas desactualizados C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
68,5		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	~~00~~-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 socializan hallazgos evidenciados, decalogo IVC, guia reguladora, infografia VSA. Se socializa medidas de educamiento de agua y mitigar problemas de salud Publica. No se evidencia Producto de alerta sanitaria. Se anexa acta ley 1335 de 2009. Se anexa acta ronda. Se actualiza cedula del establecimiento.

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 06 del mes de 11 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.

A 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: Alba Jacqueline Rojas Edmenares	Nombre: David E Guevara R
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1023875179	Número de documento: 1017177820
Profesión u oficio: Ingeniero de Alimentos	Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento Amb
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Camilo Andres Herrera Morales	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: 1026574617	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X	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"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
AR01E 058538

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: 06 | 11 | 2024

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:
782093	AS00100114	782093

Razón social: COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS

Nombre del establecimiento: COMERCIALIZADORA FRESMAR 28

NIT: 900081902 -DV: 6 | Sede: FRESMAR 28

Dirección: CL 22 22 12

Ubicación: NO APLICA

Localidad: MARTIRES | UPZ: LA SABANA

Barrio: SAMPER MENDOZA | Teléfonos 3105138813

Correo electrónico para notificación* ADMIN-528@FRESMAR.COM

Nombre propietario: COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 900081902-6

Nombre representante legal: RICARDO ALBERTO CANO SALAZAR

Tpo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 10113025

Dirección de notificación: CL 22 22 12

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03622751

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE PESCADO Y PRODUCTOS DE MAR

Número de trabajadores: 11 | Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: LUNES A SABADO

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	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:

Número y fecha de radicado en caso de que el motivo de la visita sea solicitud de interesado o asociado a PQR

CRITERIOS DE EVALUACION

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 notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

3. OBSERVACIONES

Cumple con todos los aspectos inspeccionados y vigilados en la ley 1335 de 2009.
Se aclara que el concepto sanitario no se afecta por la inspección vigilancia de la ley 1335 de 2009.
Esta acta hace parte de la inspección según acta AS06E308512

4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 de! 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 06 del mes de 11 del año 2024 en la Ciudad de Bogota.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Alba Jacqueline Rojas Colmenares	Nombre: David E Guevara R
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1023875479	Número de documento: 1012422240
Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos	Profesión u oficio: Tecnologo en Seguridad A-6
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: CAMILO ANDRES MENDOZA MORALES	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: 1026 574 612	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Institución:
Firma:	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

SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ
Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital
Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Impresión: Secretaría General - Subdirección

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

FECHA: 06 MM 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: AJUGE 708512

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

	Camaron de cultivo cola precocido pelado congelado	Filete de salmon precocido	Tubo de calamar
anitaria registro RSA - permiso PSA - notifi-	RSA-0008062-2019	No aplica	No aplica
	Figopesca C.A.	Fresmar	Fresmar SAS
nido neto:	Caja por 70 kg	Empaque al vacio por 210 g	Caja por 10 Kg

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 otorgado en la autorización de comercialización e 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)	NA		NA		NA	
scurrido 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- ntenido Neto debe estar en la cara principal de exhibi- 9/2005)	C		C		C	
y dirección del fabricante, envasador o reempacador, "fabricado o envasado por". deben ir nombre o razón social y dirección del importador 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

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

FECHA: 06 11 2014

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASUCE 708512

2 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C			
ación o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caduci 2 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C			
uso 09/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	NA		NA		NA			
rvación 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C			
otificación sanitaria 09/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) laborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, talina están exentos, para su introducción al resto del país tro sanitario correspondiente ante el Invima	C		NA		NA			
s adicionales **ngredientes** de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en ncia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	C		NA		NA			
es Causantes de Hipersensibilidad ore específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C			
9/2005)	NA		C		C			
rmación de la etiqueta an a los alimentos envasados no podrán removerse o envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con sibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C			
spañol lo o etiqueta complementario que contenga en idioma xigida en Res.5109/2005 05) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan s	NA		C		C			
leyendas o requisitos específicos para el rotulado del	C		C		C			

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

77517

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

FECHA: 06 11 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: AIUGE 703512

REQUISITOS GENERALES

debe describir el producto alimenticio envasado de una forma ceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza tículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
abras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusio- les medicinales, preventivas o curativas que den lugar a aprecia- obre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del Res.5109/2005 y Res.1506/2011). escribe información de rotulado nutricional, debe ajustarse confor 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos a lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
abras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran ctamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o er que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Res.5109/2005)	C		C		C	
cas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del l nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Res.5109/2005)	C		C		C	
e 2007, Artículo 42. a del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, que, fecha de vencimiento, nombre del corte. oductos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen acío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán ida útil 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

David E Guevara M

umento: CC

documento: 1012477280

oficio: Tecnologo en Saneamiento Ambi Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Camilo Andres Monsuzu

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

Número de documento: 1026574612

Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma:

esente verificacion 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.
dulteración, 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 Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

ra 32 No. 12-81
el.: 364 9090
ww.saludcapital.gov.co

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

E 077519

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

FECHA: 06 MM 2021

ACTA DE VISITA NÚMERO: A1066708512

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Del Producto:	Imitación palmitos de corazón	Filete de tilapia precocinado	Bagre
autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notifi-SA	RSA-0010934-2020	No aplica	No aplica
	Frejmar	Importadora pacific blue SAS	Frejmar
ción y Contenido neto:	Empaque al vacio por 454g	Caja por 15 kg	Bulto por 20 kg

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y justar a lo otorgado en la autorización de comercialización ISA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 005)	C		C		C	
redientes .2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		NA		NA	
leto y Peso Escurrido .3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibi- # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
azón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, la expresión "fabricado o envasado por". importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador 3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

77519 FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 06 11 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: AJUBC 308512

de Lote o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C	C	C
le Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caduci-ento o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C	C	C
para el uso (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	NA	NA	NA
e Conservación 4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C	C	C
niso o notificación sanitaria (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) ductos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país er el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C	NA	NA
igatorios adicionales **itativo de Ingredientes** antitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA	NA	NA
gredientes Causantes de Hipersensibilidad n su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C	C	C
n (Res.5109/2005)	C	C	NA
en la información de la etiqueta se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o mente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con os, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C	C	C
Idioma Español se un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma rmación exigida en Res.5109/2005 s.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) hipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan ñol e inglés	C	C	NA
s e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del	C	C	C

ra 32 No. 12-81
el.: 364 9090
ww.saludcapital.gov.co

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

7519 FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 06 11 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: AJOGE 108512

REQUISITOS GENERALES

describir el producto alimenticio envasado de una forma le de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusio- edicinales, preventivas o curativas que den lugar a aprecia- a verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del 09/2005 y Res.1506/2011).	C		C		C	
información de rotulado nutricional, debe ajustarse confor 11. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)			C		C	
star 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 e cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o l alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. 9/2005)	C		C		C	
hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el a conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del e del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". 9/2005)	C		C		C	
Artículo 42. ducto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, a de vencimiento, nombre del corte. cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen tras tecnologías como atmósferas controladas deberán lel producto y colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
os productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

David E Guevara R

CC

nto: 1012422820

ecnologo en Saneamiento Ambiental Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Camilo Andres Mendoza

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

Número de documento: 1026574612

Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma:

ficación 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.
, 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 2002 Código Único Disciplinario"

12-81
90
apital.gov.co

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

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

FECHA: 06 MM 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: MJUG E 708512

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

to:	Cazuela de mariscos	Conitos de mojarra	Porcion de atun
n sanitaria registro RSA - permiso PSA - notifi-	PSA-0024365-2023	PSA-0013981-2021	No aplica
	Lo especial	A-leche	Atlantic
tenido neto:	Empaque por 650 g	Bolso por 454 g	Empaque al vacio por 230 g

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

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

No. 12-81
9090
udcapital.gov.co

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

nero
4E077520

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

FECHA: 06 11 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: 1506E 708512

REQUISITOS GENERALES

queta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma osa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza uidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
ntiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusio- propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a aprecia- falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del to.	C		C		C	
o 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). tiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse confor solución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
ueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la ondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
limento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos dos en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
plea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. o 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
lea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del o junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
o 1500 de 2007, Artículo 42. etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, e empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. arne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen ue al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán cer la vida útil 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

re: David F Guerrero R

e documento: CC

ro de documento: 1017477920

ión u oficio: Tecnologo en Saneamiento Amb Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Camilo Andres Mendoza

Tipo de documento: C.C.[x] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]

Número de documento: 1026574612

Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[x] Firma:

La presente verificacion 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.
"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 ano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	COGUA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-11-27; 2024-11-28; 2024-11-29

DATOS GENERALES

Razón social	COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS COMLEMO SAS		
Direccion	KM 7 VI ZIPAQUIRA NEMOCON VDA EL MORTIÑO		
Representante Legal	HECTOR ORLANDO RINCON FORERO		
Código inscripción planta	8320084649-1	NIT	832008464-9
Teléfonos	3212097444;3015771837;6018519447	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	director.calidad@lagranvia.com.co;calidad.laboratorio@lagranvia.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio	4000-705-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	200	Maquilas	SI

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterlizada)
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)
	1.7.1 Arequipe/dulce de leche/caramelos de leche
	1.9.1 Lactosueros líquidos y productos cuyo contenido de lactosueros líquidos es al menos 20% m/m, se ecluyen los de 1.8.1
	1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos, incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	LECHE UHT ENTERA Y DESLACTOSADA	38.539.185	L/AÑO
	YOGUR;KUMIS	321.318	L/AÑO
	QUESOS FRESCOS	1.830.184	kg/AÑO
	AREQUIPE	10.268	kg/AÑO
	BEBIDA LACTEA	7.852.971	L/AÑO
	AVENA	356.464	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	NURY MARIEYI HERRERA ACEVEDO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	DAB
	DANIEL ESPINOSA ORTIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	DAB
	FRANCISCO JAVIER GOMEZ PUERTA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC1
	YANETH HURTADO ULLOA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	CAMILA ANDREA CASTAÑEDA RONCANCIO	COORDINADORA DE CALIDAD	CC	1.075.668.247

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-11-27; 2024-11-28; 2024-11-29

DATOS GENERALES

Razón social	COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS COMLEMO SAS
Dirección	KM 7 VI ZIPAQUIRA NEMOCON VDA EL MORTIÑO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1;1.9.1;1.8.1	74,98	Subcategoría	-	**Número de subcategorías evaluadas**	6
Subcategoría 1.5.1;1.7.1	71,98	Subcategoría	-	**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoría 1.1.2	79,65	Subcategoría	-	**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	SI
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	**75,60**
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	**FAVORABLE**

Convenciones (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (I) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.1.1;1.9.1;1.8.1 1.1-1.3-1.4-1.5-2.2-2.4-3.1-3.4-4.2-5.1-5.2-5.4-5.6-6.1-6.5;Subcategoría 1.5.1;1.7.1 1.1-1.3-1.4-1.5-1.7-2.2-2.4-3.1-3.4-4.2-5.1-5.2-5.3-5.5-5.6-6.1-6.3;Subcategoría 1.1.2 1.1-1.5-2.4-3.1-3.4-4.2-5.1-5.3-5.6-6.1-6.3;
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, Resolución 1804 De 1989, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NO APLICA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NO APLICA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 4000-705-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados, Solicitud radicado 20241129757 de 14/11/24 1. Se realiza atencion a resultados rechazados de laboratorio, es de anotar que la empresa fue notificada mediante comunicación con radicado 20242031790 de fecha 26/07/24 de los resultados 6157,6214,6215,7000,7001,9795,25517 y se le solicitaba documentar las acciones frente a los mismos, lo cual no se realizo. Ver anexo. 2. se realiza toma de muestras al producto LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA MARCA EXITO LOTE 327 S5PB3 VENCE 20/FEB/25. 3. Visita realizada en terminos de respeto y cordialidad hacia el visitado
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	NURY MARIEY HERRERA ACEVEDO
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DAB

Firma:	
Nombre:	FRANCISCO JAVIER GOMEZ PUERTA
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT OC1

Firma:	
Nombre:	DANIEL ESPINOSA ORTIZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DAB

Firma:	
Nombre:	YANETH HURTADO ULLOA
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	CAMILA ANDREA CASTAÑEDA RONCANCIO
Cargo:	COORDINADORA DE CALIDAD
Documento:	CC 1.075.668.247

Firma:	
Nombre:	
Cargo:	
Documento:	

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:	
Nombre:	
Cargo:	
Documento:	

Firma:	
Nombre:	
Cargo:	
Documento:	

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-11-27; 2024-11-28; 2024-11-29

DATOS GENERALES

Razón social	COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS COMLEMO SAS
Dirección	KM 7 VI ZIPAQUIRA NEMOCON VDA EL MORTIÑO
Subcategorías	1.1.1;1.9.1;1.8.1
Línea(s)	LECHE UHT ENTERA Y DESLACTOSADA;BEBIDA LACTEA;AVENA

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	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	ar	10		Se evidencian elementos en desuso en el exterior de la planta junto a cestillos y en las diferentes areas de proceso ya que algunos estan en mantenimiento. Sifon con rejilla no sanitaria en area UHT. Entreluces en bodegas de almacenamiento de producto terminado en laterales de las puertas y en parte superior, al igual que en bodega de materiales de empaque en las ondulaciones de las tejas. Lo anterior puede facilitar el paso o anidamiento de plagas
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		El proceso de esterilizacion se realiza en la misma area de embalaje de producto terminado
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		La puerta de acceso al area de UHT se comunica directamente con el exterior. Se evidencia empozamiento en pasillo de bodega de almacenamiento temporal de materiales de empaque y en area de esterilizacion junto al filtro sanitario.
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	ar	5		Cuenta solamente con dos baterias sanitarias para damas y tres para caballeros. Los baños presentan suciedad en el piso y sanitarios.
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	a	10		
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	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 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		Los termometros de los tanques de leche higienizada no estan indicando correctamente la temperatura.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		No presenta certificado de calibracion para el termometro del laboratorio. Los códigos asignados a los equipos de medición no se encuentran unificados con los reportados en los certificados de calibración y verificación, ni vinculados a las hojas de vida de los equipos, por tanto, se dificulta hacer la trazabilidad.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					**11,63**

No.	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		No todos los tanques de agua estan identificados, en planta de tratamiento se evidencia rebose de agua en tres tanques de captacion y deficiencias de limpieza en el exterior de los mismos
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	a	25		
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	25		
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		Se evidencian deficiencias de limpieza en anjeos y parte alta de paredes sobre los pasteurizadores, al igual que en escaleras que conducen a la bodega de materias primas secas y en pisos de los sanitarios
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**15,00**

No.	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.	ar	16.5		Se evidencian chaquetas de calle y colores oscuros del personal contratista guardados en un mueble en pasillo frente al area de embalaje, quien nos atiende manifiesta que estas se usan debido al frio. El personal de bodega de producto terminado, de almacen de materias primas y de materiales de empaque cuenta con uniformes no claros
4.3	Estado de salud del personal manipulador 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)					**8,35**

No.	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		No se garantizan todas las condiciones higiénico sanitarias durante la recepción de la leche (parágrafo art. 23 Decreto 616 de 2006) debido a que el área de recibo no cuenta con techo y se observa piso rugoso en algunos tramos con enchiarcamiento. No se realiza seguimiento fisicoquimico a todos los proveedores de leche toda vez que no toman muestras a cada una de ellos en el recibo de leche en fincas. No se cuenta con todos los Registros Unicos de Vacunacion contra Aftosa ni con los Certificados de Inscripcion ante el ICA de los proveedores de leche. (art. 23 Decreto 616) El programa de evaluacion de proveedores de leche se encuentra desactualizado, no se ejecuta en su totalidad, no contempla actividades de prevencion de la adicion de adulterantes en la leche, no cuentan con procedimiento escrito de limpieza y desinfeccion de equipos de ordeño ni de tanques de enfriamiento.
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		El proceso de esterilizacion se realiza en la misma area de embalaje de producto terminado
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.	ar	5		Se observa almacenamiento de producto en proceso (leche termizada) en carrotanque (tracto mula) sin control de temperatura ni sistema de agitacion (num 6 art. 27 Decreto 616 de 2006)
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	ar	10		No se da cumplimiento al término de 10 días bajo condiciones de almacenamiento de las contramuestras para liberación de producto envasado a 35°C y 55°C, la liberación se realiza al cuarto día debido a capacidad de almacenamiento (observacion repetitiva acta 14/11/23). El documento denominado "instructivo de metodologia analitica fisicoquimico", no define el alcance, está desactualizado, no se ejecuta conforme a lo previsto y no se ajusta a la realidad de la empresa. El laboratorio no da cumplimiento a la Resolucion 1619 de 2015 respecto a los estandares de calidad en salud publica.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**13,00**

No.	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		De acuerdo a los registros presentados de pruebas de plataforma se evidencian algunos fuera de los rangos establecidos, sin observaciones y sin resaltar dentro de los mismos. La empresa ha sido objeto de resultados rechazados repetitivos y ante los mismos no presenta plan correctivo y de mejoramiento, desarrollado e implementado. La frecuencia de análisis para adulterantes en leche cruda no es suficiente en relación con el número de rutas y los antecedentes de resultados no conformes. No esta realizando prueba de fosfatasa. Se evidencia registro PM-FOR-0018 (para analisis fisicoquimico de leche cruda) donde se incluye leche termizada no siendo claro. No se evidencia concepto de evaluacion del laboratorio interno por parte del Invima (observacion repetitiva acta 14/11/23)
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		

6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LECHE LARGA VIDA SEMIDESCREMADA - DESLACTOSADA MARCA FRESCAMPO
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Durante el ejercicio de trazabilidad para el producto leche UHT entera marca De La Cuesta, lote 281, fecha de vencimiento 5 enero 2025, se evidencia que no es posible realizar trazabilidad completa ya que no presentan carta de control de temperatura que genera el equipo (esterilizador) en medio magnetico, sin embargo, presentan registro manual con anotaciones cada media hora. Quien atiende la visita manifiesta que esto se debio a un problema en el suministro de energia electrica, presentan cartas de control de los ultimos 6 meses las cuales estuvieron disponibles durante la visita. No presentaron registro de accion correctiva ante el problema presentado (inprovisto) con el fin de recuperar la informacion que se encuentra guardada en PLC del equipo.
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)					12,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**74,98**

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-11-27; 2024-11-28; 2024-11-29

DATOS GENERALES

Razón social	COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS COMLEMO SAS
Dirección	KM 7 VI ZIPAQUIRA NEMOCON VDA EL MORTIÑO
Subcategorías	1.5.1;1.7.1
Línea(s)	QUESOS FRESCOS;AREQUIPE

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	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	ar	10		Se evidencian elementos en desuso en el exterior de la planta junto a costillos y en las diferentes areas de proceso ya que algunos estan en mantenimiento. Entreluces en bodegas de almacenamiento de producto terminado en laterales de las puertas y en parte superior, al igual que en bodega de materiales de empaque en las ondulaciones de las tejas. La tuberia ubicada en segundo piso de area de queso doble crema ,no tiene proteccion del ambiente exterior. Lo anterior puede facilitar el paso o anidamiento de plagas.
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		El área en que se ubica el tanque de pasteurización lenta de la leche para elaboración de quesos y la marmita abierta para elaboración de arequipe, es la misma en que se ubica la tina que recolecta el suero generado tanto en la elaboración de queso doble crema como campesino.Aunque el establecimiento indica que las actividades se realizan en tiempos diferentes no existen registros de la hora en que se realizan. El diseño de las areas de proceso de queso doble crema no permite un flujo secuencial,ya que todas las actividades de cuajado , hilado , moldeo , enfriamiento y empaque de queso doble crema se realiza en la misma area, el area de lavado de moldes para queso doble crema no tiene sepracion fisica completa de areas de proceso de queso doble crema
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		Los pisos del área de elaboración de queso doble crema presentan deterioro de las juntas y desprendimiento de baldosas causando empozamientos de agua.
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	ar	5		Cuenta solamente con dos baterias sanitarias para damas y tres para caballeros. Los baños presentan suciedad en el piso y sanitarios.
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	a	10		
1.7 ✓	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		En cava de de enfriamiento de queso doble crema se observa que los condensados caen directo a piso,al igual que los residuos de lactosuero que se genera en la operacion de escurrido y moldeo de queso campesino lo que genera empozamiento de estos
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	10		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)	14,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 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		El diseño de algunos mesones ubicados en el área de elaboración de queso doble crema presenta aristas a 90°. En hiladora 1 de quesos se observan puntos de soldadura con borde inrregular y limaduras en aspas y escamas de color blanco en superficie interna de tanques. Puntos de soldadura con borde inrregular en agidator de tanque pulmon de leche en segundo piso de area de queso doble crema. Se observan algunos puntos de soldadura con borde inrregular en moldes de queso campesino. En marmita de arequipe se evidencian tornillos y arandelas en brazo de aspas y parte inferior de aspas con desprendimiento de material.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		No presenta certificado de calibracion para el termometro del laboratorio. Los códigos asignados a los equipos de medición no se encuentran unificados con los reportados en los certificados de calibración y verificación, ni vinculados a las hojas de vida de los equipos, por tanto, se dificulta hacer la trazabilidad.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,63

No.	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		No todos los tanques de agua estan identificados, en planta de tratamiento se evidencia rebose de agua en tres tanques de captacion y deficiencias de limpieza en el exterior de los mismos
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	a	25		
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	25		
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		Se evidencian deficiencias de limpieza en escaleras que conducen a la bodega de materias primas secas y en pisos de los sanitarios
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	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.	ar	16,5		El personal de bodega de producto terminado, almacen de materias primas y materiales de empaque cuenta con uniformes no claros
4.3	Estado de salud del personal manipulador 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)					8,35

No.	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		No se garantizan todas las condiciones higiénico sanitarias durante la recepción de la leche (parágrafo art. 23 Decreto 616 de 2006) debido a que el área de recibo no cuenta con techo y se observa piso rugoso en algunos tramos con encharcamiento. No se realiza seguimiento fisicoquimico a todos los proveedores de leche toda vez que no toman muestras a cada una de ellos en el recibo de leche en fincas. No se cuenta con todos los Registros Unicos de Vacunacion contra Aftosa ni con los Certificados de Inscripcion ante el ICA de los proveedores de leche. (art. 23 Decreto 616) El programa de evaluacion de proveedores de leche se encuentra desactualizado, no se ejecuta en su totalidad, no contempla actividades de prevencion de la adicion de adulterantes en la leche, no cuentan con procedimiento escrito de limpieza y desinfeccion de equipos de ordeño ni de tanques de enfriamiento.

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		El área en que se ubica el tanque de pasteurización lenta de la leche para elaboración de quesos y la marmita abierta para elaboración de arequipe, es la misma en que se ubica la tina que recolecta el suero generado tanto en la elaboración de queso doble crema como campesino. Aunque el establecimiento indica que las actividas se realizan en tiempos diferentes no existen registros de la hora en que se realizan. El diseño de las areas de proceso de queso doble crema no permite un flujo secuencial ya que todas las actividades de cuajado , hilado , moldeo , enfriamiento y empaque de queso doble crema se realiza en la misma area, el area de lavado de moldes para queso doble crema no tiene sepracion fisica completa de areas de proceso de queso doble crema
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	ar	10		Para el proceso de quesos frescos en las etapas posteriores de recibo y filtracion de leche cruda no se tienen establecidas medidas efectivas para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños. En los formatos de registros para el control de temperatura del tratamiento termico de leche para queso campesino se registra el tiempo total de dura el proceso desde que se inicia el calentamiento pero no se registra el tiempo de sostenimiento de la temperatura de pasteurización. No se presenta validación del tratamiento termico a la que es sometida la cuajada en la etapa de hilado bajo condiciones de proceso de queso doble crema que realiza la planta a fin de garatizar destruccion de patogenos de interes para el tipo de producto. Se tiene establecido en la etapa de pasteurizacion de leche cruda destinada para el proceso de queso campesio las variables de temperatura a 85 °C y tiempo de sostenimiento de 15 minutos, de este no se presenta validación bajo condiciones de proceso a fin de garatizar destruccion de patogenos de interes para el tipo de producto.
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.	ar	5		No se cuenta con area exclusiva para envasado de queso doble crema
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		El documento denominado "instructivo de metodologia analitica fisicoquimico", no define el alcance, está desactualizado, no se ejecuta conforme a lo previsto y no se ajusta a la realidad de la empresa. El laboratorio no da cumplimiento a la Resolucion 1619 de 2015 respecto a los estandares de calidad en salud publica
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**11,00**

No.	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		De acuerdo a los registros presentados de pruebas de plataforma se evidencian algunos fuera de los rangos establecidos, sin observaciones y sin resaltar dentro de los mismos. La empresa ha sido objeto de resultados rechazados repetitivos y ante los mismos no presenta plan correctivo y de mejoramiento, desarrollado e implementado. La frecuencia de análisis para adulterantes en leche cruda no es suficiente en relación con el número de rutas y los antecedentes de resultados no conformes. No esta realizando prueba de fosfatasa. Se evidencia registro PM-FOR-0018 (para analisis fisicoquimico de leche cruda) donde se incluye leche termizada no siendo claro. No se evidencia concepto de evaluacion del laboratorio interno por parte del Invima (observacion repetitiva acta 14/11/23) . En el plan de muestreo no se incluyen analisis de conservante en arequipe con el fin de verificar cumplimiento de dosis maxima de uso establecida en Resolucion 2310 de 1986 articulo 47 literal b
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		

6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se evidencia producto terminado ubicado bajo los difusores sin proteccion
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	N.A.	15		Se realiza analisis de rotulado a LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LECHE LARGA VIDA SEMIDESCREMADA - DESLACTOSADA MARCA FRESCAMPO
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
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)					12,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 2					**71,98**

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-11-27; 2024-11-28; 2024-11-29

DATOS GENERALES

Razón social	COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS COMLEMO SAS
Dirección	KM 7 VI ZIPAQUIRA NEMOCON VDA EL MORTIÑO
Subcategorías	1.1.2
Línea(s)	YOGUR;KUMIS

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	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	ar	10		Se evidencian elementos en desuso en el exterior de la planta junto a cestillos y en las diferentes areas de proceso ya que algunos estan en mantenimiento. Lo anterior puede facilitar el paso o anidamiento de plagas.
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	a	10		
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	a	10		
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	ar	5		Cuenta solamente con dos baterias sanitarias para damas y tres para caballeros. Los baños presentan suciedad en el piso y sanitarios.
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	a	10		
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	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 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	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		No presenta certificado de calibracion para el termometro del laboratorio. Los códigos asignados a los equipos de medición no se encuentran unificados con los reportados en los certificados de calibración y verificación, ni vinculados a las hojas de vida de los equipos, por tanto, se dificulta hacer la trazabilidad.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					**13,50**

No.	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		No todos los tanques de agua estan identificados, en planta de tratamiento se evidencia rebose de agua en tres tanques de captacion y deficiencias de limpieza en el exterior de los mismos
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	a	25		
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	25		
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		Se evidencian deficiencias de limpieza en escaleras que conducen a la bodega de materias primas secas y en pisos de los sanitarios
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00
No.	**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.	ar	16,5		El personal de bodega de producto terminado, almacen de materias primas y materiales de empaque cuenta con uniformes no claros
4.3	Estado de salud del personal manipulador 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)					8,35
No.	**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		Se evidencian colorantes almacenados en segundo piso en area de reactivos de laboratorio. No se garantizan todas las condiciones higiénico sanitarias durante la recepción de la leche (parágrafo art. 23 Decreto 616 de 2006) debido a que el área de recibo no cuenta con techo y se observa piso rugoso en algunos tramos con encharcamiento. No se realiza seguimiento fisicoquimico a todos los proveedores de leche toda vez que no toman muestras a cada una de ellos en el recibo de leche en fincas. No se cuenta con todos los Registros Unicos de Vacunacion contra Aftosa ni con los Certificados de Inscripcion ante el ICA de los proveedores de leche. (art. 23 Decreto 616) El programa de evaluacion de proveedores de leche se encuentra desactualizado, no se ejecuta en su totalidad, no contempla actividades de prevencion de la adicion de adulterantes en la leche, no cuentan con procedimiento escrito de limpieza y desinfeccion de equipos de ordeño ni de tanques de enfriamiento.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
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	ar	10		Se tiene establecido en la etapa de pasteurizacion de la mezcla de leche y azucar destinada para el proceso de yogur las variables de temperatura a 85 °C y tiempo de sostenimiento de 15 minutos, de este no se presenta validación bajo condiciones de proceso a fin de garantizar destruccion de patogenos de interes para el tipo de producto y reduccion de flora banal
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	ar	10		El documento denominado "instructivo de metodologia analitica fisicoquimico", no define el alcance, está desactualizado, no se ejecuta conforme a lo previsto y no se ajusta a la realidad de la empresa. El laboratorio no da cumplimiento a la Resolucion 1619 de 2015 respecto a los estandares de calidad en salud publica
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**14,00**
No.	**6. VERIFICACIÒN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Critico**	**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		De acuerdo a los registros presentados de pruebas de plataforma se evidencian algunos fuera de los rangos establecidos, sin observaciones y sin resaltar dentro de los mismos. La empresa ha sido objeto de resultados rechazados repetitivos y ante los mismos no presenta plan correctivo y de mejoramiento, desarrollado e implementado. La frecuencia de análisis para adulterantes en leche cruda no es suficiente en relación con el número de rutas y los antecedentes de resultados no conformes. No esta realizando prueba de fosfatasa. Se evidencia registro PM-FOR-0018 (para analisis fisicoquimico de leche cruda) donde se incluye leche termizada no siendo claro. No se evidencia concepto de evaluacion del laboratorio interno por parte del Invima (observacion repetitiva acta 14/11/23). No se presentan resultados de laboratorios del contenido de conservantes en mermeladas de frutas utilizada como materia prima de yogurt a fin de verificar que cumple con la dosis maxima de uso a la Resolución 4125 de 1991 y a la vez cumplimiento del principio de transferencia de este aditivo en el producto terminado establecido en la Resolución 2606 de 2009 articulo 8 numeral 2.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se evidencia producto terminado ubicado bajo los difusores sin proteccion
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	N.A.	15		Se realiza analisis de rotulado al producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LECHE LARGA VIDA SEMIDESCREMADA - DESLACTOSADA MARCA FRESCAMPO
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
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)					**12,00**
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 3					**79,85**

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número
AS05S 002415

E.S.E.: Subred Sur

Fecha: 17 09 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
366030	AS0010555 44	366030

Razón social: Makro Supermayorista S.A.S

Nombre del establecimiento: Tienda Makro Villa del Rio Supermayorista

NIT: 900059238 5 | Sede: Villa del Rio

Dirección: Kr 63 54 G 94 Sur

Ubicación: No aplica

Localidad: Ciudad Bolivar | UPZ: Arborizadora

Barrio: San Cayetano | Teléfonos 6781616 / 3184561008

Correo electrónico para notificación*: notificaciones@makro.com.co

Nombre propietario: Makro Supermayorista S.A.S

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número documento: 900059238

Nombre representante legal: Nicolas Joany Tobon Vanegas

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número documento: 9856 4010

Dirección de notificación: Cl 192 19 12

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 01554255

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Intervención: Supermercados - Hipermercados, Grandes superficies

Tipo de establecimiento: Hipermercado

Número de trabajadores: 75 | 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	15 11 2023	Favorable ☐ / Favorable con requerimientos ☒ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	89 %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	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

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número
AS05S 002415

EVALUACIÓN		
aceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
lo 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 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.

1.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, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.)Artículo 33, Numeral 8.)	2 X	1	0	C
1.2 Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1 X	0	Se evidencia deterioro de mediacaña en cuarto frío de pescado Se evidencia deterioro en algunas paredes de parte baja en área de bodega Se evidencia que no cuenta con emboquillado en piso de área de exhibición de productos C
1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2 X	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.)	3 X	1,5	0	C
1.5 Distribución y áreas (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2 Y	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Hoja 2/7

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.)	3	1.5 X	0	Se evidencia desprendimiento de pintura en bases de estante de algunos gondolas de productos de exhibición. C
2.2 **Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios** (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3 X	1,5	0	C
2.3 **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)	4 X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8.5	La calificación del bloque corresponde al 10% 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.)	5 X	2,5	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	6 X	3	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

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.)	3 X	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (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.)	4 X	2	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.)	7 X		0	C
4.3 **Control de proceso** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3 X	1,5	0	C
4.4 **Operaciones de envasado y embalaje** (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3 X	1,5	0	C

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Manifiesto que la información que he entregado es pública y corresponde a información estrictamente comercial que no está sujeta a reserva alguna.
Manifiesto conocer mis derechos como titular de la información, los cuales se encuentran en la Ley 1581 de 2012 y sus Decretos complementarios, especialmente los relacionados con el acceso, actualización, modificación, rectificación, así como la revocación de la autorización conferida y la supresión de mis datos en el momento en que lo considere pertinente, para lo cual se me ha informado del procedimiento para ello y del correo destinado para estos fines protecciondedatos@makro.com.co, así como de la existencia de políticas de tratamiento de datos que se encuentran a mi disposición en la página www.makro.com.co.
Manifiesto que la presente autorización me fue solicitada y puesta de presente antes de entregar mis datos y que la suscribo de forma libre y voluntaria una vez leída en su totalidad

DECLARACIÓN DE ACTIVOS. - Declaro bajo la gravedad de juramento que todos nuestros activos son de origen lícito, que no provienen ni directa ni indirectamente del ejercicio

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 X	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Control de materias primas e insumos (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.)	4 X	2	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.)	7 X		0	C
4.3 Control de proceso (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3 X	1,5	0	C
4.4 Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3 X	1,5	0	C

Versión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 Procedencia y requisitos legales (Resolución 2674 de 2013 Art. 31parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	4 X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21		La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	4 X	2	0	C
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2 X			C
5.3 Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2 X			C
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	7 X		0	C

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número AS05S 002415

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. 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 aceite vegetal usado, acuerdo 570 de 2014 prevención consumo alcohol industrial y antiseptico se socializan medidas y recomendaciones por racionamiento de agua por contingencia distrital se anexa acta AS14526 1446, AS14526 1447 AS05S0035, AS14526 1448
se aclara que intervención es supermercados - Hipermercados - Grandes superficies, se aclara que producto #3 es Muenster queso maduro, semiduro, gran o buttertaje
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 17 del mes de 09 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:	Santiago Santamaria Rincón / Ingri Tatiana Gutierrez Neva	Nombre:	Luz Elena Amaya Tibaquira
Tipo de documento:	CC / CC	Tipo de documento:	CC
Número de documento:	1013688861 / 1014034637	Número de documento:	52353137
Profesión u oficio:	Medico Veterinario / Tecnologo Control Calidad de Alimentos	Profesión u oficio:	Tecnico Area salud
Firma:	/ Tatiana Gutierrez.	Firma:	
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**	
Nombre:	Fernando Zambrano B	Nombre:	Edgar Orlando Silva Morales
Tipo de documento:	cc	Tipo de documento:	C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento:	7753071	Número de documento:	79798910
Profesión u oficio:	Ingeniero de Alimentos	Cargo:	Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X]
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"

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

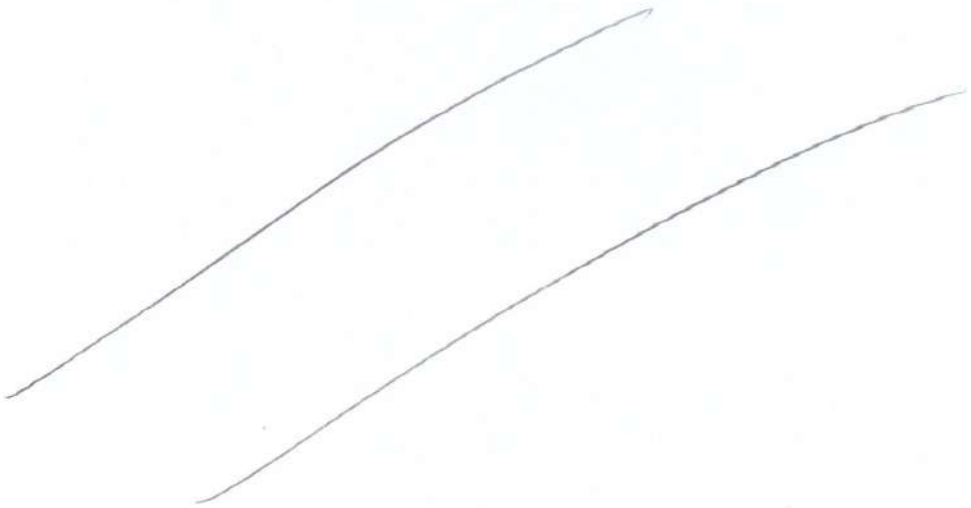
invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	
Ciudad / Departamento	**BOGOTA D.C**	**Fecha**	**2024-05-16**	**Acta No.**	2

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 procesos entre áreas 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.

2 de 5

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			
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 específica 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

	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			
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

	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

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

RESOLUCION Nro. 2024045553 del 3 de Octubre de 2024

Por la cual se concede una Renovación de un Permiso Sanitario de Alimentos (Medio Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, **Permiso Sanitario** o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241204633 de fecha 2024/08/13 el (la) Señor(a) BELKIS JEANETH SANCHEZ PINZON actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Renovación de un Permiso Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder RENOVACION DE PERMISO SANITARIO por el termino de Siete (7) años al producto que se describe a continuacion:

P E R M I S O SANITARIO No.:	PSA-001161-2017
VIGENTE HASTA:	2031/10/03
EXPEDIENTE:	20135028 **RADICACION:** 20241204633
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PULPA DE FRUTA VARIEDADES: MANGO, MARACUYA, FRESA, GUANABANA, GUAYABA, FEIJOA, CURUBA, MORA, PIÑA, LULO, MANDARINA, TOMATE DE ARBOL, UVA, MANZANA, MELON, PERA, PAPAYA, COCO, BANANO, NARANJA, CIRUELA , ARANDANOS, AGRAZ, GRUTOS ROJOS, (MORA, FRESA, UVA) FRUTOS AMARILLOS (PIÑA, BANANO, MANGO, MARACUYA),
MARCA:	HORTYPULPAS, PULPAS DEL NORTE, DOÑA PULPA,
PRESENTACION COMERCIAL:	Desde 5 gramos hasta 20 kg,
TITULAR(ES):	HORTYPULPAS SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	HORTYPULPAS SAS Ubicado en la CARRERA 14 ESTE No. 76 D 23 SUR, con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y sus modificaciones, si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Renovación de Permiso Sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 3 de Octubre de 2024

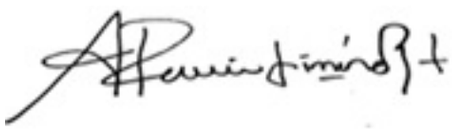
Los derechos que se deriven de esta Renovación de Permiso Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/10/03 15:53:25 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia



ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR

DIRECTORA TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS