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

Acta Número
AS02S 069170

ESE: Suba Sur — Fecha: 13 / 08 / 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 772051	Número de inscripción: AS00073089	Número de carpeta: 772051

Razón social: Fundación Pepsu

Nombre del establecimiento: Jardín Infantil Semillitas de Amor

NIT: 860524015 1 — Sede: Santa Viviana

Dirección: Dg 75D Sur 75L 07 In 1

Ubicación: Jardín Infantil Semillitas de Amor

Localidad: Ciudad Bolívar — UPZ: Ismael Perdomo

Barrio: Santa Viviana — Teléfono: 3102886616

Correo electrónico para notificación*: fundacionpepsu@yahoo.com

Nombre propietario: Fundación Pepsu

Tipo de documento: C.C. ☐ CE ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número documento: 860524015-1

Nombre representante legal: Luz Dary Bueno Carvajal

Tipo de documento: C.C ☒ CE ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número documento: 51703142

Dirección de notificación: Dg 75D Sur 75L 07 In 1

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Restaurantes, Cevicherías y Comidas Rápidas

Tipo de establecimiento: Restaurante

Número de trabajadores: 4 — Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	16 06 2023	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	94.5 %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ 01 Sur — Número de radicado: 93470	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

Powered by CamScanner

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

I.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	**HALLAZGOS**
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2			C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2			En el momento de la inspección se evidencia unión inadecuada entre piso y pared en plancha en deterioro y en las esquinas presenta ruptura. C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2			En el momento de la inspección se evidencia que no garantiza la extracción de calor en el área de proceso. Adicional se evidencia luminaria sin cubierta. C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

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

Powered by CamScanner

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 1, 6, 8 y 9. Artículo 10. Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5 ✗	2,5	0	Se evidencia recipiente detenido ya que los tapas utilizadas alguna no cuentan con aislamiento C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10. Artículo 34. Artículo 35. Numeral 8 y 10 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	7 ✓	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9,5	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud** (Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14. Numeral 12.)	7 ✗	2,5	0	En el momento de la inspección no se evidencia en el personal manipulador lesiones en manos y/o p.e.l. C
3.2 **Reconocimiento Médico.** (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 3, 4)	2 ✓	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36 Artículo 35. Numeral 5 y 7.)	7 ✓	3,5	0	C

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

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 36.)	4 ✓	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2.0	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Decreto 561 de 1984, Art. 88; Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3; Resolución 5109 de 2005; Resolución 1506 de 2011; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	5 ✓	2.5	0	C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9 ✓		0	C
4.3 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425 Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7 ✓	3.5	0	C
4.4 **Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6; Artículo 33, Numeral 9.)	4 ✓	2	0	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2.5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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

Powered by CamScanner

5 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Resolución 2674/2013. Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7 X	3.5	0	Realizó lavado y desinfección Tiene servicio agua potable 13/04/2024 C
5.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4 ✓	2	0	C
5.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4 ✓	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 ✓		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5. Artículo 26 Numeral 1)	7 ✓	3.5	0	C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 ✓	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

Cra 32 No. 12-81
Tel. 364 9000
www.saludcapital.gov.co

Powered by CamScanner

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

Acta Número
AS025 069170

% De cumplimiento	II. CONCEPTO SANITARIO			
	CONCEPTO		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.
95.5	X	Favorable	80-100%	
		Favorable con requerimientos	60-80.9%	
		Desfavorable	<59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa acuerdo 604 de 2015 emitido por autoridad sanitaria. Se socializa acuerdo 583 de 2015 emitido por AS1452594B5 y AR0150519D2. Se anexa acta de visita 1335 de 2019

Por parte del establecimiento:

Ana Zuluaga
92-752.099 BTA.

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 13 del mes de 08 del año 2019 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: Ruth Daría Rojas Contreras	Nombre:
Tipo de documento: C.C	Tipo de documento:
Número de documento: 39.510.644	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniero de Alimentos	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Ana Yolima Arciniegas Ramírez	Nombre:
Tipo de documento: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PPT [ ]	Tipo de documento: C.C [ ] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PPT [ ]
Número de documento: 52.752.099	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Firma:
Firma: Ana Zuluaga	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el numeral 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 inicia una investigación administrativa en estos, dentro de los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"

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

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

Powered by CamScanner

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

Acta Número
AR01S 051902

E.S.E.: Subred Sur Fecha: 13 09 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: 772051	Número de Inscripción: AS000073089	Número de carpeta: 772051

Razón social: Fundación Pepasu

Nombre del establecimiento: Jardín Infantil Semillitas de Amor

NIT: 860524015 1 Sede: Santa Viviana

Dirección: Dg 75D Sur 75L 07 In 1

Ubicación: Jardín Infantil Semillitas de Amor

Localidad: Ciudad Bolívar UPZ: Ismael Perdomo

Barrio: Santa Viviana Teléfonos: 3102886616

Correo electrónico para notificación*: fundacionpepasu@yahoo.com

Nombre propietario: Fundación Pepasu

Tipo de documento: C.C ☐ C.E ☐ NIT ☑ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 860524015-1

Nombre representante legal: Luz Dary Bueno Carvajal

Tipo de documento: C.C ☑ C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 51707142

Dirección de notificación: Dg 75D Sur 75L 07 In 1

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☑

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Restaurantes, Cevicherías y Comidas Rápidas

Tipo de establecimiento: Restaurante

Número de trabajadores: 4 Horario: Diurno ☑ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

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

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado 07-2024 ☑ Número de radicado 93476	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

Powered by CamScanner

2. ASPECTOS A VERIFICAR

ASPECTOS A VERIFICAR	DETALLE	C	NC	NA
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	Prohibe 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, atrios, parqueos entre otros.	✓		
	El establecimiento NO debe tener zonas de fumadores	✓		
	El establecimiento NO debe tener elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados. Ejemplo: ceniceros, fosforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros.			✓
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.**			✓
	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.**	✓		
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 queda prohibida la venta por unidad de productos de tabaco o sus derivados. No deberá existir en el establecimiento cajetillas de cigarrillos abiertas, ni se encuentran en otros recipientes.			✓
4. El establecimiento no vende cigarrillos en cajetillas menores de 10 unidades	Verificar que las cajetillas de cigarrillos sean de mínimo de 10 unidades.			✓
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			✓
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.			✓
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 del cada año. Resolución 3661 de 2009 y Resolución 5914 de 2018.			✓
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			✓
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 no hay acciones o campañas para el desestímulo por consumo de cigarrillo	✓		

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

Powered by CamScanner

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

Acta Número
AR01S 051902

3. OBSERVACIONES

Ninguna
Se aclara que la Inspección y Vigilancia de la ley 1335 de 2009 es a favor del Concepto Sanitario del establecimiento.
Acta principal: A5025069170

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 13 del mes de 08 del año 2024 en la Ciudad de Bogotá D.C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Fabian Dario Pena Gutierrez	Nombre:
Tipo de documento: C.C.	Tipo de documento:
Número de documento: 74.1[illegible]	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniero de Sistemas	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Alba Yolima Velasquez Rodriguez	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: 52 752 099	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Institución:
Firma:	Firma:

NOTA 1: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículo 2 y 3 numeral 8 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual hare llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación debera entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de carácter, de 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. Además 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, acarrearán 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

Powered by CamScanner

Número AS143 259485	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS. (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 13 09 2024
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AS2306917O

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto	Pastas Alimenticias mezcla concha	Chocolate de mesa con Azúcar	Leche condensada.
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSAV16174315	NSA-000552-2016	RSA-001967-2016
Marca	La Muñeca	La Especial	M & C
Presentación y Contenido neto	500g	500g	450g

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5.# 5.1 o Art. 12.# 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5.# 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5.# 5.2 o Art.12.# 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5.# 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5.# 5.3 o Art.12.# 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5.# 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deberán anotarse la razón social y dirección del importador. Artículo 5.# 5.3 o Art.12.# 4 (Res.5109/2005) o Art. 5.# 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Powered by CamScanner

Número AS14S 259465	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 13 08 2024
		ACTA DE VISITA NÚMERO: A3025069170

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art 5 # 5.8 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.8.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.9 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 5. 1 (Res.5109/2005)	C		NA		NA	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C	
País de Origen Artículo 12 # 9 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieren a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 5 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto	NA		NA		NA	

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

Powered by CamScanner

Número AS14S 259485

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

FECHA: 13 08 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS02S069170

REQUISITOS GENERALES			
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza e inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C	C	C
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C	C	C
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C	C	C
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA	NA	NA
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C	C	C
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C	C	C
Decreto 1800 de 2007. Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA	NA	NA
Los productos verificados	CUMPLE [X] NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X] NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X] NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Rubiel Dario Rojas Castellanos	Nombre: Albis Yolima Velasquez Rodriguez
Tipo de documento: C.C.	Tipo de documento: C.C. [X] CE [ ] NIT [ ] PEP [ ] PPT [ ]
Número de documento: 79.510.640	Número de documento: 52752049
Profesión u oficio: Ingeniero de Alimentos Firma:	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la Resolución sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación o autorización del rotulado del producto evaluado.

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

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

Powered by CamScanner