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 073695

E.S.E.: Subred sur | Fecha: 13 | 03 | 2025

## CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

| | | |
|---|---|---|
| ID Establecimiento: 789879 | Número de Inscripción: AS0001423 7 | Número de carpeta: 789879 |

Razón social: Corporacion para el desarrollo social sinapsis "corsinapsis"

Nombre del establecimiento: comedor comunitario el carmen

NIT: 9000 850 11 DV 0 | Sede: El carmen

Dirección: Cl 98 A sur 28 57 P. 1

Ubicación: No aplica

Localidad: Tunjuelito | UPZ: Usaquen

Barrio: El carmen | Teléfonos 8088938

Correo electrónico para notificación* corsinapsis2021@gmail.com

Nombre propietario: Corporacion para el desarrollo social sinapsis "corsinapsis"

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 900085011-0

Nombre representante legal: Diana Milena Hernandez Collado

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 53004895

Dirección de notificación: Cl 98 A sur 28 57 P. 1

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Intervención: comedores comunitarios

Tipo de establecimiento: comedor comunitario

Número de trabajadores: 8 | 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 | 20 11 2023 | Favorable ☒ | % De cumplimiento de la última inspección | 91.5 % |
| | | Favorable con requerimientos ☐ | | |
| | | Desfavorable ☐ | | |

## MOTIVO DE LA VISITA

| | | |
|---|---|---|
| Programación ☐ | Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: 98592 12/11/2024 | Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado: |
| Solicitud oficial Número de radicado: ☐ | Evento de interés en salud pública ☐ | Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐ |
| Otro: ☐ Especifique: | | |

## EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión Subdirección Imprenta Distrital DDI



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

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

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 AS02S 073695

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

## I.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

| 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8) | 2 X | 1 | 0 | C |
| 1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.) | 2 | 1 X | 0 | - Se evidencia en área de recibo y almacenamiento deterioro de pintura en borde de pared junto a ventana. C |
| 1.3 **Techos, 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.) | 4 X | 2 | 0 | C |

| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 9 | La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta |
|---|---|---|

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital (DDI)



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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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 establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número AS02S 073695

| 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 2.1 **Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.) | 5 | 2,5 x | 0 | -se evidencia en congelador nevera vertical ruptura de recubrimiento. 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 x | 3,5 | 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 x | 3,5 | 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.) | 7 x | 3,5 | 0 | C |

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI



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

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.) | 4 X | 2 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 20 | La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta | | |

| 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 4.1 **Control de materias primas e insumos** (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.) | 5 X | 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 X | | 0 | C |
| 4.3 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.) | 7 X | 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 X | 2 | 0 | NA C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 25 | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta | | |

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI



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

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

Powered by CamScanner

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

Impresión Subdirección Imprenta Distrital DDI



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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
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 establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número AS02S 073695

## 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. |
|---|---|---|---|---|
| 96.5 % | 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 sorraliza contenido del acuerdo 639 del 2015 "crédito urgente del usado" y del 588 del 2015 "información nutricional en línea". - Se sorraliza alertas sanitarias vigentes; no se encuentran productos relacionados. - Se sorraliza medidas y recomendaciones de racionamiento de agua por contingencia distrital.

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 13 del mes de 3 del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | |
|---|---|---|---|
| Nombre: | Alejandro Estrada Ríos | Nombre: | |
| Tipo de documento: | CC | Tipo de documento: | |
| Número de documento: | 1022421031 | Número de documento: | |
| Profesión u oficio: | Ing. Ambiental | Profesión u oficio: | |
| Firma: | | Firma: | |
| **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | | **TESTIGO** | |
| Nombre: | Alberto Baez Garcia | 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: | 79991937 | 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

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Powered by CamScanner

Número
AS14S 269308

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

FECHA: 13 03 2025

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS025 073695

## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre Del Producto: | leche ultra alta temperatura UAT (UHT) leche ulde entera | pastas alimenticias spaghetti | carne molida |
| Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA | RSA-0022745-2022 | RSA-0023329-2023 | RSAO17I24905 |
| Marca: | la reina | la nieve | El zorro azul |
| Presentación y Contenido neto: | 1000ml | 1000g | 125g |

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

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

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



Powered by CamScanner

Número AS14S 269308

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

FECHA: 13 03 2025

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS025073695

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Identificación de Lote**<br>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**<br>Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011) | C | C | C |
| **Instrucciones para el uso**<br>Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011) | C | C | C |
| **Condiciones de Conservación**<br>Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011) | C | C | C |
| **Registro, permiso o notificación sanitaria**<br>Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013)<br>Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina estan exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima | C | C | C |
| **Requisitos obligatorios adicionales**<br>**Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes**<br>Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005) | NC | NC | NC |
| **Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad**<br>Declaración con su nombre específico. *Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005 | C | C | NC |
| **País de Origen**<br>Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005) | C | C | C |
| **Presentación en la información de la etiqueta**<br>Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005) | C | C | C |
| **Etiquetado en Idioma Español**<br>Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005<br>Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011)<br>Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés | NC | NC | NC |
| Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto. | NC | NC | NC |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



Powered by CamScanner

Número AS14S 269308

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

FECHA: 13 03 2025

ACTA DE VISITA NÚMERO: 193025 073695

| 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 o 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) | Nc | | Nc | | Nc | |
| No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005) | C | | C | | C | |
| No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005) | C | | C | | C | |
| Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo. | Nc | | Nc | | Nc | |
| **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: | Alejandro Estrada Rios | Nombre: | Alberto Baez Garcia |
| Tipo de documento: | CC | Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ] | |
| Número de documento: | 1022971031 | Número de documento: | 79991937 |
| Profesión u oficio: | medico veterinario | Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] | Firma: |
| Firma: | | | |

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



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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner