

E.S.E.: Subred integrada de servicios de salud Sur Occidente Fecha: 13 05 2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: <u>647386</u>	Número de Inscripción: <u>AS00009420</u>	Número de carpeta: <u>647386</u>
Razón social: <u>No Aplica</u>		
Nombre del establecimiento: <u>Distribudora Galilea</u>		
NIT: <u>19383314</u>	-DV: <u>J</u>	Sede: <u>Unica</u>
Dirección: <u>Kr 82A 42F 57 Sur</u>		
Ubicación: <u>No Aplica</u>		
Localidad: <u>Kennedy</u>	UPZ: <u>Condestos</u>	
Barrio: <u>Villa de la Loma</u>	Teléfonos: <u>3108060996</u>	
Correo electrónico para notificación*: <u>distribucionesgalilea.sa@gmail.com</u>		
Nombre propietario: <u>Miguel Rojas Guevara</u>		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>19383314</u>
Nombre representante legal: <u>No Aplica</u>		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>No Aplica</u>
Dirección de notificación: <u>Kr 82A 42F 57 Sur</u>		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ <u>03553689</u>		
Línea de intervención: <u>Alimentos Suros y Seguros</u>		
Intervención: <u>Depositos de alimentos y bebidas</u>		
Tipo de establecimiento: <u>Deposito de alimentos</u>		
Número de trabajadores: <u>4</u>	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: <u>3:00am - 10:00am</u>	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: <u>lunes a jueves</u>		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>13</u> <u>05</u> <u>2024</u> DD MM AAAA	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	<u>94</u> %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: <u>108623</u> <u>28-04-2025</u>	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

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	
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2 X	0	Se observa baldosas frías, húmedas en piso, a la entrada del establecimiento y en diferentes áreas del área de almacenamiento
1.3 Techos, iluminación, ventilación y puertas (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4 X	2	0	
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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 observa puerta del cuarto frío en su parte interior con desprendimiento de material particulado
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

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 X	4	0	
3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	
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 X	4	0	
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 X	1,5	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

22

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	
4.2 Condiciones de almacenamiento (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8 X	4	0	
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 X	4	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

23

La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

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	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 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 (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6 X	3	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		31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Digital

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	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.
94.5	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. 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	☐
Dstrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se Socializa acuerdo 570 de 2014, Prevención consumo de alcohol industrial y antiseptico. "Se anexa acta formato de verificación de rotulado" se encuentran 6 productos para rotular

Por parte del establecimiento:

Ninguno

Christian A. Vaneza R. (1010242311)

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 mayo del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C. De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: Claudia Fernanda Díaz Gutiérrez	Nombre: Jhon F. J. J. J.		
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC		
Número de documento: 52908753	Número de documento: 101020921		
Profesión u oficio: Identificación Veterinaria	Profesión u oficio: Tecnólogo de la Salud		
Firma: [Firma]	Firma: [Firma]		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: Christian Andres Vaneza R.	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: 1010242311	Número de documento:		
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:		
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, acarrea 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"

Número **AS14C 598471** FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: **23 de 2025**
ACTA DE VISITA NÚMERO: **AS06C027166**

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	Macedonia de Manzana	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UHT (GHT)	Galletas Crackers
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RS1DD18H02285	PSA-0022795-2022	NSA-002253-2016
Marca:	La Fina	La Gran Vida	NOEL
Presentación y Contenido neto:	Unidad * 500g	Bolsa * 200ml	Paquete * 441g

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 Escurecido (Artículo 5 # 5.3 o Art. 12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art. 5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art. 6 # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por" En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art. 12 # 4 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.5 (Res. 1506/2011)	C		C		C	

Número **AS14C 598471** FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: **13 OCT 2025**
ACTA DE VISITA NÚMERO: **A506C027166**

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)						
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res. 5109/2005) - 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 vellosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6.1 (Res. 5109/2005))	ND		ND		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 # 5 (Res. 5109/2005)	ND		ND		NA	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rotulo 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)	ND		ND		NA	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res. 5109/2005 Artículo 13 (Res. 5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota: En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	ND		ND		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	ND		NA		NA	
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	

Hoja 2/3

Número **AS14C 598471** FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: **16 de 2012**
ACTA DE VISITA NÚMERO: **AS0000071166**

REQUISITOS GENERALES

No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4, # 2 (Res 5109/2005 y Res 1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011, Artículo 4, # 2 (Res 5109/2005)	C	/	C	/	C	/
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4, # 3 (Res 5109/2005)	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)	ND	/	ND	/	ND	/
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 contenido 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.	ND	/	ND	/	ND	/

Los productos verificados

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre:	Don Francisco	Nombre:	CHRISTIAN ANDRES VARGAS ROYAS
Tipo de documento:	C.C.	Tipo de documento:	☒ C.C. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP
Número de documento:	10420921	Número de documento:	1010242311
Profesión u oficio:	TECNICO EN Q. DE LAB. S.V.S.	Cargo:	☐ Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒ Firma
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, 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"

Número **AS14C 598497** FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: **13 05 2025**
ACTA DE VISITA NÚMERO: **AS06C027166**

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	LecHE ULTRA DLT D TSHPRESTUEA VBT (UHT) ERTTUA			GALLETTAS CON LECHE			Pastos de yeguas		
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSD-0022795-2022			NSD-0011629-2021			RSA-004570-2017		
Marca:	LA COLINA			NOEL			DOELIA		
Presentación y Contenido neto:	Bolsa * 1000ml			Bolsa * 321g			Bolsa * 250g		
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 Escurecido (Artículo 5 # 5.3 o Art. 12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art. 5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011) El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art. 6 # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art. 12 # 4 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.5 (Res. 1506/2011)	C		C		C	

Número
AS14C 598497 FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS
NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: **18 OCT 2025**
ACTA DE VISITA NÚMERO: **DS06027166**

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)						
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C			C		C
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C			C		C
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res. 5109/2005) - Artículo 37 (Res. 2574/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C			C		C
Requisitos obligatorios adicionales Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6.1 (Res. 5109/2005))	ND			ND		NA
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Párrafo Res. 5109/2005	C			C		C
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res. 5109/2005)	ND			ND		NA
Presentación en la Información de la Etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res. 5109/2005)	NA			NA		NA
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res. 5109/2005 Artículo 13 (Res. 5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota: En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA			ND		NA
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	ND			ND		NA
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

Hoja 2/3

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



SECRETARÍA DE
SALUD

BOGOTÁ

Número
AS14C 598497 FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS
NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: **15/05/2015**
ACTA DE VISITA NÚMERO: **1506002716**

REQUISITOS GENERALES

No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4, # 2 (Res 5109/2005 y Res 1506/2011).	C			C			C	
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)	ND			ND			ND	
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.	ND			ND			ND	

Los productos verificados

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA				POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
Nombre:	CUMPLE	NO CUMPLE		Nombre:	CUMPLE	NO CUMPLE	
Tipo de documento: CEDULA	☒	☐		Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	☒	☐	
Número de documento: 19420921				Número de documento: 1010242311			
Profesión u oficio: TECNICO LABORATORIO SALUD				Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒			
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, 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"

Hoja 3/3

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



SECRETARÍA DE
SALUD

BOGOTÁ