

E.S.E.: Subred Sur occidente

Nombre Comercial: Comunidad de Cuidado Tierra del Sol

Unidad de Servicios de Salud: Bosq

Fecha: 05/06/2023

Tipo de Afiliación		# de usuarios	Observaciones				
Contributivo		2					
Subsidiado		75					
Regimen especial							
Otro							

Patología	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	¿Cuál?					Observaciones
Enfermedades transmisibles								
Hepatitis								
Tuberculosis								
SIFILIS								
VIH								

Enfermedades Crónicas	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	¿Cuál?					Observaciones
			Insulinodependiente	Oxigenorequiente	Dialisis	Tratamiento Via Oral	Otro	
Hipertención	23	51				23		
Diabetes Mellitus	5	51	2			3		
EPOC	5	51						Salbutamol - Bromuro ipratropio
Cáncer	2	51						Quimioterapia.
Enfermedad Renal								

Enfermedades Mentales o trastornos	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	¿Cuál?					Observaciones
Demencias	12	51						
Alzheimer	11	51						Quetiapina - Sertralina
TAB	9	51						Rivastigmina - memantina.
Esquizofrenia	8	51						Carbamato de l.t.o
								Risperidona - Haloperidol.

Procedimientos de Manejo en el adulto mayor	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	¿Cuál?	Observaciones
Sonda Vesical	3	SI	manejo por urologo.	manejo por ips. primaria.
Cateterismo Vesical				
Cistostomía				
Urostomía				
Sonda Gaseonástrica				
Gastrostomía				
Coleostomía	1	NO		verificado por la ips primaria
Traqueostomía				
Úlceras /Escaras				

Valor Nutricional	Clasificación: IMC	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	¿Cuál?	Observaciones
Desnutrición	17.0 a 18.4	9	SI	Dieta Hipercalórica	Suplemento nutricional 1 vez al día
Bajo peso	18.5 a 24.9	20	SI	Dieta Hiperprotéica	Suplemento nutricional 1 vez al día.
Normal	25.0 a 29.9	34	SI	Dieta atermiprotéica	
Sobrepeso	25.0 a 29.9	12	SI	Dieta Hipocalórica	
Obesidad I	30.0 a 34.9	2	SI	Dieta Hipograsa.	
Obesidad II	35.0 a 39.9				

Grupos Etáreos							
Número de personas dependientes	Número de personas funcionales.	Mujeres < 60 años de edad	Mujeres > 60 años de edad	Hombres < 60 años de edad	Hombres > 60 años de edad	Total	Observaciones
41	36		36		41	77	

Observaciones por parte de la autoridad sanitaria:

En el area de atención básica en salud cumple con los aspectos verificados en el momento de la visita.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

NINGUNA.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que realizaron la presente diligencia

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Leidy Yohana Rojas Perez - Olga Maritza Suñe Lopez
Tipo de documento: CC - Cedula
Número de documento: 1016042441 - 52178113
Profesión u oficio: Enfermera - Tecnólogo y Químico
Firma: JUS. Olga Suñe

Nombre: Gerardo Hoyos B
Tipo de documento: CC
Número de documento: 19321753 52370598
Profesión u oficio: Psicólogo
Firma: Gerardo Hoyos B

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Raquel Pinto Sanchez
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ IEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 52200787
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma: Raquel Pinto Sanchez

TESTIGO

Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ ITP ☐
Número de documento:
Firma:

NOTA 1: "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"

E.S.E.: Subred Sur Occidente Fecha: 05 06 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: <u>736348</u>	Número de Inscripción: <u>5800012520</u>	Número de carpeta: <u>736348</u>
Razón social: <u>Corporación Social para el Desarrollo de los Grupos Étnicos y Culturas Multietnias</u>		
Nombre del establecimiento: <u>Comunidad de Cuidado Tierra del Sol</u>		
NIT: <u>830018406</u>	-DV4	Sede: <u>Unica</u>
Dirección: <u>Kr 8c 184 23</u>		
Ubicación: <u>No Aplica</u>		
Localidad: <u>Usaquén</u>	UPZ: <u>Verbanol</u>	
Barrio: <u>Tibobata II</u>	Teléfonos <u>3225082522</u>	
Correo electrónico para notificación* <u>comunidadcuidadotierradelosol17461@hotmail.com</u>		
Nombre propietario: <u>Corporación Social para el Desarrollo de los Grupos Étnicos y Culturas Multietnias</u>		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>830018406 - 7</u>
Nombre representante legal: <u>Maria del Carmen Garcia de Gonzalez</u>		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>41762654</u>
Dirección de notificación: <u>Ak 24 39 B 25 of 302</u>		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒		
Línea de intervención: <u>Alimentos Sólidos y Líquidos</u>		
Intervención: <u>Restaurante, cecichería, comida rápida</u>		
Tipo de establecimiento: <u>Restaurante</u>		
Número de trabajadores: <u>7</u>	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	<u>22 MAR 2022</u>	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	<u>92</u> %
		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 <u>2087962023</u> ☒ Número de radicado: <u>31-05-2023</u>	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.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple conninguno 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 comoAceptable (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	<div>C</div>
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 observa piso con desprendimiento de pintura en bodega y area de preparacion de alimentos. Uniones rebordados pared piso de concreto con deterioro. <div>C</div>
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	<div>C</div>
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	<div>C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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	Hombres de cocina con presencia de óxido. <div>C</div>
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	<div>C</div>
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 X	0	Presenta protocolo de medidas preventivas y correctivas de estado de salud del personal manipulador de alimentos y acto de socialización. <div>C</div>
3.2 Reconocimiento Médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	0	Presenta certificados médicos con aptitud para manipular alimentos. <div>C</div>
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	<div>C</div>

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	Presente plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos con soporte. <div>C</div>
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 	2,5	0	Presentan soportes de proveedores Presentan registros de inspección de calidad de materias y alimentos en el momento de la recepción. <div>C</div>
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	No se evidencia riesgo de contaminación cruzado. <div>C</div>
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 	3,5	0	Presente registros de control de temperaturas de cocción, refrigeración y cocción de alimentos. <div>C</div>
4.4 Condiciones de almacenamiento (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)				4 	2 	0	Estantes de bodega con presencia de óxido. <div>NA C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						23	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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	Presente soporosos de lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable del 13-12-2022 de 4 tanques elevados y 1 subterráneo. por Bug Off Furi clear.
5.2 Residuos líquidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4 X	2	0	
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	
5.4 Control integral de plagas (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	No se evidencian plagas
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	
5.6 Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 X	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				33 La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DD

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>		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%	>	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	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: los hallazgos registrados corresponden a lo evidenciado en la presente inspección sanitaria. Se sanciona el acuerdo 634 de 2015 sobre manejo de aceite vegetal usado. El acuerdo 398 de 2015 sobre valor nutricional y el uso de alimentos. Medidas preventivas para enfermedades respiratorias y estrategia autorregulación Negocios Solubles Negocios Rentables. El acuerdo 330 de 2014 sobre consumo de alcohol industrial y antiséptico no aplica a hogar geriátrico.

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 05 del mes de Junio del año 2023 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: Yoli Tatoro Lancheros - Olga Mariana Sula		Nombre: Ernesto Hoyos A. Leidy Yohanny Reyes Pardo	
Tipo de documento: cc	cc	Tipo de documento: cc	cc
Número de documento: 32330649	32178113	Número de documento: 19321753	101602441
Profesión u oficio: Ing. Alimentos	Tec. Alimentos	Profesión u oficio: Prof. Univ.	Enfermero
Firma:		Firma:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: Roguel Pinto Sanchez		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: 52200787		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, 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 546549		FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)		FECHA: 03/04/2019		ACTA DE VISITA NÚMERO: 102C 110428			
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO									
Nombre Del Producto:		Tornillo Pastos Alimenticios Fortificados con vitaminas B1, B2, B3, Hierro y Acido Fólico		leche semidescremada Desleada Ultra Alta Temperatura UAT 115 Largo Vida		leche de soya			
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA		RSA-0016974-2021		RSA-0008049-2019		RSA-0007913-2019			
Marca:		Zonia		Caltronic		Toning			
Presentación y Contenido neto:		Bolsa por 250g		Bolsa por 1000ml		Bolsa por 750g			
CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA									
Aspectos a verificar		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			
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)		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			
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			
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)		C				C			

Número
AS14C 546549

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

FECHA: 05 06 2023

ACTA DE VISITA NÚMERO: A02C 110425

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	C	C
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C	C	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	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	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)	C	C	C	C	C
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C	C	C	C	C
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA	NA	NA	NA	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, indelebiles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C	C	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 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA	NA	NA	NA	NA
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C	C	C	C	C
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	C	C

Número
AS14C 546549

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

FECHA: 05 08 2023

ACTA DE VISITA NÚMERO: A020110928

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	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	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	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	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	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.	NA	NA	NA	NA	NA
Los productos verificados	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Yoli Tatiana Lanchera Hachea

Tipo de documento: CC

Número de documento: 52370698

Profesión u oficio: Ing. Alimentaria

Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Raquel Ante Sanchez

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

Número de documento: 52200787

Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒ 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, 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"

E.S.E.: *Subred Sur Occidente*

Fecha: *05* *06* *2023*

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: <i>736348</i>	Número de Inscripción: <i>5B00012520</i>	Número de carpeta: <i>736348</i>
Razón social: <i>Corporación Social para el Desarrollo de los Grupos Étnicos y Culturales</i>		
Nombre del establecimiento: <i>Comunidad de Ciudad Tierra del Sol</i>		
NIT: <i>830018406</i>	-DV: <i>7</i>	Sede: <i>única</i>
Dirección: <i>Kr 30 184 23</i>		
Ubicación: <i>no aplica</i>		
Localidad: <i>Usaquén</i>	UPZ: <i>Verbenal</i>	
Barrio: <i>Tibabito II</i>	Teléfonos <i>322 508 2522</i>	
Correo electrónico para notificación* <i>Comunidadciudadtierradelosol17461@hotmail.com</i>		
Nombre propietario: <i>Corporación Social para el desarrollo de los grupos étnicos y culturales multiétnicos</i>		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <i>830018406-7</i>
Nombre representante legal: <i>Marta del Carmen García de González</i>		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <i>41762654</i>
Dirección de notificación: <i>AK 24 39 825 of 302</i>		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒		
Línea de intervención: <i>Calidad de Agua y Saneamiento Básico</i>		
Intervención: <i>Vigilancia intensificada en instituciones protectoras de la persona mujer en el distrito</i>		
Tipo de establecimiento: <i>Hogar Comunitario</i>		
Número de trabajadores: <i>57</i>	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 ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial <i>Radicado</i> ☒ Número de radicado: <i>3087467023</i> <i>31-05-2023</i>	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

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.	+		
	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, fósforos, 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 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.			+
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 de cada año. Resolución 3961 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 existen acciones o campañas para el desestímulo del consumo de cigarrillo.	+		

3. OBSERVACIONES

Cumple con todos los aspectos inspeccionados y Vigilados en la ley 1335 de 2009; Aclarando que la inspección y Vigilancia de la ley 1335 de 2009 no afecta al concepto Sanitario al establecimiento. Esta acta hace parte de S058C004260.

4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 del 2009 Si ☒ No ☐

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 05 del mes de Junio del año 2023 en la Ciudad de Bogotá D.C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: <u>Olga Maritza Soto Yoli Tator Larcher</u>	Nombre: <u>Ernesto Hoyos A. Leidy Yohana Ríos Pérez</u>		
Tipo de documento: <u>Cedula</u> <u>cc</u>	Tipo de documento: <u>c.c</u> <u>cc</u>		
Número de documento: <u>52179117</u> <u>52370698</u>	Número de documento: <u>19321753</u> <u>1016042401</u>		
Profesión u oficio: <u>Ing Amb y Sanit</u> <u>Ing Alimentos</u>	Profesión u oficio: <u>Prof. univ</u> <u>Enfermera</u>		
Firma: <u>Olga Soto</u> <u>Yoli Tator</u>	Firma: <u>Ernesto Hoyos</u> <u>Leidy Yohana</u>		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: <u>Raquel Anzo Sanchez</u>	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: <u>52200787</u>	Número de documento:		
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Institución:		
Firma: <u>Raquel Anzo</u>	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, 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"

Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del código de procedimiento civil.