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

Acta Número **AS05N 005376**

E.S.E.: Suba Norte	Fecha: 09	08	2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
Nuevo	AC0139729	—

Razón social: Mercado Zapatoca SA

Nombre del establecimiento: Mercado Zapatoca Pontevedra

NIT: 800106774 -DV: 0 Sede: Pontevedra

Dirección: AK 72 98A 24

Ubicación: No aplica

Localidad: Suba UPZ: La Floresta

Barrio: Potosi Teléfonos 3158930746

Correo electrónico para notificación* Gerencia@mercadozapatoca.com

Nombre propietario: Mercado Zapatoca SA

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ Número documento: 800106774

Nombre representante legal: Orlando Pinilla Leon

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ Número documento: 5796030

Dirección de notificación: KR 72 98A 24

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 02921184

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Supermercados, Hipermercados y Grandes Superficies

Tipo de establecimiento: Supermercado.

Número de trabajadores: 45 Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 08:00am - 08:30pm

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	~~DD~~ ~~MM~~ AAAA	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	— %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación	☒	Solicitud del interesado Número de radicado:	☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado:	☐
Solicitud oficial Número de radicado:	☐	Evento de interés en salud pública	☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos des-

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

Acta Número **AS05N 005376**

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 aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.)Artículo 33, Numeral 8.)	2	1 x	0	Se evidencia espacio para ventilacion en area de proceso de panaderia que conecta con el exterior, sin barrera de proteccion que impida el posible ingreso de agentes externos C
1.2 **Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2 x	1	0	C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1 x	0	Se evidencia espacio para ventilación en area de proceso sin proteccion adecuada (area de panaderia) C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3 x	1,5	0	C
1.5 **Distribución y áreas** (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1. 2 y 4)	2	1	0	No cuenta con adecuada demarcacion y señalizacion en area de almacenamiento. e identificacion adecuada de cajas

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	3 X	1,5	0	C
2.2 **Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios** (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3:3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3 X	1,5	0	C
2.3 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	4 X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	5 X	2,5	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3,	6	3	0	[illegible]

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5	0 X	No cuenta con capacitacion continua y permanente en manipulacion higienica de alimentos C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	4 X	2	0	C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	7 X		0	C
4.3 **Control de proceso** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3 X	1,5	0	C
4.4 **Operaciones de envasado y embalaje** (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012	3	1,5	0	

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

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	4 x	2	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2 x	1	0	C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2	1 x	0	Se evidencia area de almacenamiento temporal de residuos solidos sin suficiente capacidad de acuerdo a la cantidad de residuos que maneja. C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013	7		0	

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	2 x	0	equipos de pesaje y superficies de corte con restos de producto, se observa acumulación de polvo en partes bajas de estanterías en área de almacenamiento. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5 x	0	Registros de control e implementación de ejecución de programa de limpieza no son acordes a lo evidenciado en el momento de la inspección. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones generales de almacenamiento.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	5	2,5 x	0	No garantiza el espacio perimetral de almacenamiento de productos en cuartos fríos con respecto a las paredes. C
6.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	10 x	5	0	C
6.3 **Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35	5 x	2,5	0	

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

Acta Número
AS05N 005376

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.
84 %		Favorable	90-100%	
	X	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 socializan acuerdos: 630 de 2015, aceite vegetal usado. acuerdo 508 de 2015 información nutricional menú y acuerdo 522 de 2014, prevención consumo alcohol industrial y antiséptico. No se evidencian productos objeto de alertas Sanitarias Invima.

Por parte del establecimiento:
— (Ninguno)

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 09 del mes de 06 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: Ana Paola Velasco Pineda	Maria Paula Ramos Rincon	Nombre: Omar Ernesto Ospina Vargas
Tipo de documento: C.C	CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1020888808	1014216437	Número de documento: 1018408905
Profesión u oficio: Tecnologa en saneamiento Ambiental	Tecnologa en saneamiento ambiental	Profesión u oficio: Medico Veterinario Zootecnista
Firma:	Maria Ramos.	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre: Jovita Esperanza Avila Lara		Nombre: Santiago Alonso Lozano
Tipo de documento: CC		Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 41676514		Número de documento: 1014 292 620
Profesión u oficio: Ingeniera de alimentos.		Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma:		Firma:

Advertencia que la imposición de un concep

GEI

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

FECHA: 07 06 2025

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASUSNDOSE16

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

	Galletas saladitas tostaditas	Arroz con vitaminas B1, B12 Acido fólico y Zinc	Maíz tierno
aria registro RSA - permiso PSA -	RSA - 000781 - 2016	RSA - 0032601 - 2024	RSA - 0027861 - 2023
	Nabisco	Supremo	San Jorge
neto:	Bolsa 70g	Bolsa 500g	Lata 340g

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

ctos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 - a lo otorgado en la autorización de comer- ombre debe estar en la cara principal de 005)	C		C		C	
109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
o esolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la ıtenido Neto debe estar en la cara principal 09/2005)	C		C		C	
on del fabricante, envasador o reempacador, do o envasado por". ir nombre o razón social y dirección del 109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	
5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

FECHA: M 06 2025

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOS N 0025 16

de Duración Mínima o Fecha de 2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
# 5.6 (Res. 1506/2011)	NA		C		NA	
1/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
aria lo 37 (Res.2674/2013) Departamento Archipiélago de San stán exentos, para su introducción al tro sanitario correspondiente ante el	C		C		C	
valiosos o caracterizantes destacados bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1	NA		NA		NA	
e Hipersensibilidad rtículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		NA		NA	
	C		NA		NA	
tiqueta os envasados no podrán removerse o tos en el rótulo deberán indicarse con s y fáciles de leer por el consumidor en o. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
mplementario que contenga en idioma 109/2005 (Res. 1506/2011) s, Providencia y Santa Catalina se	NA		NA		NA	
uisitos específicos para el rotulado del	C		C		C	
o alimenticio envasado de una forma resión errónea respecto de su natura- 09/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

ORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 09 06 2023
	ACTA DE VISITA NÚMERO: AC-SA-0026396

REQUISITOS GENERALES						
o representaciones gráficas que hagan ;, preventivas o curativas que den lugar a adera naturaleza, origen, composición o :.1506/2011). de rotulado nutricional, debe ajustarse ulo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
o directo con el alimento, salvo que tenga nvima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
ido es 100% natural, no contiene aditivos s. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
representaciones gráficas, que sugieran ro producto con el cual pueda confundirse o se relaciona en forma alguna con otro	C		C		C	
5n a ingredientes naturales que no contie- ferido por un saborizante artificial, en la e del mismo debe aparecer, la expresión 5109/2005)	NA		NA		NA	
contener como mínimo, fecha de benefi- ncimiento, nombre del corte. estibles y derivados cárnicos que utilicen as como atmósferas controladas deberán colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
os verificados	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Laura Rojello	Nombre: Santiago [illegible]
	Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐
1129641457	Número de documento: [illegible]
Funcionario Habilitado Firma: [signature]	Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☐ Firma: [signature]

e 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.
audulento, 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.
• 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

RMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERÍAS PRIMAS
ACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 09 06 2021

ACTA DE VISITA NÚMERO: [illegible]

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
	Mayonesa	Café tostado y molido	Aceite de Soya Gourmet
registro RSA - permiso PSA -	RSA-001998-2018	NSA-005526-2018	PSA-000746-2016
	Frasco	Mate	Botella
:	frasco/490 gr	bolsa/340 gr	frasco/1000 ml

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

a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 • otorgado en la autorización de comer- re debe estar en la cara principal de	C		C		C	
2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		NA		NA	
lución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la do Neto debe estar en la cara principal 005)	C		C		C	
el fabricante, envasador o reempacador, o envasado por". nombre o razón social y dirección del /2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	
9/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

FECHA: 09 06 2023

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSMOO530

cha de Duración Mínima o Fecha de 09/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
rt.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	NA		C		NA	
109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
anitaria ticulo 37 (Res.2674/2013) en Departamento Archipiélago de San a están exentos, para su introducción al egistro sanitario correspondiente ante el	C		C		C	
s les valiosos o caracterizantes destacados o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1	NA		NA		NA	
s de Hipersensibilidad . Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		NA		C	
	NA		NA		NA	
a etiqueta entos envasados no podrán removerse o datos en el rótulo deberán indicarse con bles y fáciles de leer por el consumidor en uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
complementario que contenga en idioma s.5109/2005 6 (Res. 1506/2011) drés, Providencia y Santa Catalina se	NA		NA		NA	
equisitos específicos para el rotulado del	C		C		C	
ucto alimenticio envasado de una forma mpresión errónea respecto de su natura- 5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

ORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 09 06 2025
	ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSDOOS 376

REQUISITOS GENERALES						
o representaciones gráficas que hagan , preventivas o curativas que den lugar a dera naturaleza, origen, composición o .1506/2011). de rotulado nutricional, debe ajustarse ulo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
directo con el alimento, salvo que tenga ivima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
do es 100% natural, no contiene aditivos . Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
representaciones gráficas, que sugieran o producto con el cual pueda confundirse se relaciona en forma alguna con otro	C		C		C	
n a ingredientes naturales que no contie- erido por un saborizante artificial, en la del mismo debe aparecer, la expresión 5109/2005)	NA		NA		NA	
contener como mínimo, fecha de benefi- cimiento, nombre del corte. stibles y derivados cárnicos que utilicen s como atmósferas controladas deberán colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
s verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
-aura Avila Lara	Nombre: Santiago Moreno Londoño
C	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
1696714	Número de documento: 1019292630
ma de oficio. Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma:

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.
ıdulento, 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. 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

FECHA: 09 06 2023

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSN0053716

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

	Salsa Teriyaki con vino blanco y Jengibre	Harina precocida de maiz blanco	Galletas Wafferis rellenas con Crema Sabor a arequipe
ria registro RSA - permiso PSA -	PSA-0011117-2017	PSA-0002458-2020	NSA.0012236-2022
	Colombina	Doñarepe	Italo
eto:	bolsa/200 gr	bolsa/1 kg	bolsa/117 gr

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

s a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
(Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 lo otorgado en la autorización de comer- ıbre debe estar en la cara principal de 5)	C				C	
9/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		NA		C	
olución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la ıido Neto debe estar en la cara principal 2005)	C				C	
lel fabricante, envasador o reempacador, o envasado por". nombre o razón social y dirección del 9/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C				C	
9/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C				C	

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

FECHA: 09 06 2021

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOSNO 0539

echa de Duración Mínima o Fecha de 09/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	N A		C		N A	
5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
anitaria rticulo 37 (Res.2674/2013) en Departamento Archipiélago de San ia están exentos, para su introducción al egistro sanitario correspondiente ante el	C		C		C	
s ntes valiosos o caracterizantes destacados o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1	N A		N A		N A	
es de Hipersensibilidad o. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C	
	N A		N A		N A	
la etiqueta ientos envasados no podrán removerse o s datos en el rótulo deberán indicarse con ebles y fáciles de leer por el consumidor en uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
complementario que contenga en idioma es.5109/2005 # 6 (Res. 1506/2011) ndrés, Providencia y Santa Catalina se	N A		N A		N A	
requisitos específicos para el rotulado del	C		C		C	
ducto alimenticio envasado de una forma impresión errónea respecto de su natura- s.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 DE 2021
	ACTA DE VISITA NÚMERO: [illegible]

REQUISITOS GENERALES						
s o representaciones gráficas que hagan s, preventivas o curativas que den lugar a adera naturaleza, origen, composición o s.1506/2011). de rotulado nutricional, debe ajustarse culo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
o directo con el alimento, salvo que tenga nvima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
ido es 100% natural, no contiene aditivos s. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA				NA	
representaciones gráficas, que sugieran ro producto con el cual pueda confundirse o se relaciona en forma alguna con otro	C		C		C	
n a ingredientes naturales que no contie- erido por un saborizante artificial, en la e del mismo debe aparecer, la expresión 5109/2005)	NA		NA		NA	
contener como mínimo, fecha de benefi- cimiento, nombre del corte. estibles y derivados cárnicos que utilicen s como atmósferas controladas deberán colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
s verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
[illegible]	Nombre: Santiago Moreno Jaramillo
	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
[illegible]	Número de documento: 1014292690
[illegible] Firma: [signature]	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma: [signature]

ealiza 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.
dulento, 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. 34 de 2002 Código Único Disciplinario"