

E.S.E.: **SUBLEO SUR OCCIDENTE** Fecha: **03** **12** **2022**

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
725176	SB00025793	725176
Razón social: Asociación de Hogares Si A La Vida.		
Nombre del establecimiento: Comunidad de Ciudad Creativo.		
NIT: 900175374	Sede: Único	
Dirección: 01 121 52 65		
Ubicación: No Aplica		
Localidad: Soba	UPZ: La Alhambra	
Barrio: Polibó	Teléfonos 6179426-3213246470.	
Correo electrónico para notificación* COMUNIDADCIUDADCREATIVO7462@GMAIL.COM.		
Nombre propietario: Asociación de Hogares Si A La Vida		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: 900175374-5
Nombre representante legal: VIVIANA CAROLINA DELO DIAZ.		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: 53103358
Dirección de notificación: 01 116A 71A 39		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 90030422.		
Línea de intervención: Alimentos Sana y Seguros.		
Intervención: Restaurantes, Pequeños Comercios Rápidos.		
Tipo de establecimiento: RESTAURANTE		
Número de trabajadores: 5	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	05 10 2022	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	88.5 %
		Favorable con requerimientos ☒		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado MS 51841 ☒ Número de radicado: 27/10/22	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

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	1 X	0	No GARANTIZA TOTAL HERMETICIDAD EN AREA DE AMOCENARIADO DE PRODUCTOS: LA ROLLO NO CUBRE EN SU TOTALIDAD LAS ABERTURAS ENTRE LA ESTRUCTURA METALICA Y PARED-TECHO.
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	Algunas Secciones de Pisos Cados EN AREA DE PREPARACIÓN Y AMOCENARIADO CON DETENOR. PELIL DESPEGADO AL INGRESO DEL AREA DONDE SE LIBRAN DEHELOS.
1.3 Techos, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1 X	0	SECCIÓN DE Techo DEL AREA DE PLACER-UNIFICADO SIN PROTECCIÓN. PUESTO DE BORO PERSONAL EN EL AREA INTERIORE CON DETECION
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	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

7

La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

Hoja 2/6

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	SECCIONES DE MUEBLES DEL AREA DE PREPARACIÓN CON DETECION Y ALGUNAS VIBRACIONES DE PUERTAS DE ESTOS MUEBLES CON OXIDO. TUBERIA DE SILICONAS SIN PINTAR Y MUEBLES DEL LAVAPLATOS.
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	
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	
3.2 Reconocimiento Médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	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.)	7 X	3,5	0	

Hoja 3/6

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4 +	2	0	
				C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	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	
				C
4.2 Prevención de la contaminación cruzada (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9 +		0	
				C
4.3 Manejo de temperaturas (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7 +	3,5	0	
				C
4.4 Condiciones de almacenamiento (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4 +	2	0	
				NA C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
-------------------------	----	--

Hoja 4/6

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 +	3.5	0	Soporte de Limpieza y Desinfección del Sistema de Almacenamiento de Agua Potable 13/08/22 a y e Fortificación y Servidos.
5.2 Residuos líquidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4 +	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 +	2	0	
5.4 Control integral de plagas (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 +		0	
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7 +	3.5	0	
5.6 Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 +	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				33 La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

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-/-	X Favorable	
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: Se Socializó: Acuerdo JTB de 2015 (Código de Alimentos, Reglamento de Alimentos, Inspección Sanitaria, Suministro de agua potable), 634 de 2015 (Aceite vegetal Usado), Programa Autoevaluación. Se fortalecieron Registros Prevencivos Caso 19 A 3 Personas. Hallazgos encontrados al momento de la visita.	
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 07 del mes de DICIEMBRE del año 2022 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: <u>JOSE MARCELO BECERRA</u>	Nombre: <u>KAREN VIVIANA GARCIA</u>	Nombre: <u>Sandra Gordola Corchuelo</u>	
Tipo de documento: <u>CC</u>	Tipo de documento: <u>CC</u>	Tipo de documento: <u>Pasa CC</u>	
Número de documento: <u>52076643</u>	Número de documento: <u>19478417</u>	Número de documento: <u>1080626476</u>	<u>52-76994087</u>
Profesión u oficio: <u>Medico Veterinario</u>	Profesión u oficio: <u>TECAREASALUD</u>	Profesión u oficio: <u>Enfermero</u>	<u>Ing Ambiental</u>
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: <u>[Firma]</u>

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: <u>Disneyla Diaz Cadena</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>37943876</u>	Número de documento:		
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:		
Firma: <u>[Firma]</u>			

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"

Nº 617

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

FECHA: 07 12 2022
ACTA DE VISITA NÚMERO: AS02C106131

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	Lentejas	Aceite vegetal 100% Soya.	Avena en Hojuelas.
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSAD10I72812	ESAD18IS303	ESAD10I90415
Marca:	Sudespena	Sol. soya	Gran Avena.
Presentación y Contenido neto:	Envase x 500g.	Envase x 3000HL.	Envase x 500g.

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	/

FECHA: 07 12 2022
ACTA DE VISITA NÚMERO AS02C106 131

Número AS420617-11
FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C				C	C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (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 valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA				NA	NA	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NA				C	C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	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, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	NA				C	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				NA	NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	NA				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	

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.	C				
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				
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)	PA				
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)	PA				
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.	C				
Artículo 4. # 5 (Res. 5109/2005)	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				
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.	PA				
# 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.					
Los productos verificados	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	NO CUMPLE ☐
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA					
Nombre: Dioxeyla Díaz Chocho					
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐					
Número de documento: 37943876					
Profesión u oficio: Pisco Varadero					
Firma: [Firma]					
Carga: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒ Fima: [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 Autorización, 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
AS 946 618

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

FECHA: 07 12 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS020106131

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	Protillo de Cacao Con Azúcar	Protillo Alenducos Fortificados	Faeb de Hoiz.
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	PSD-0009844-2021	PSD-0002468-2020	ESAD10183714
Marca:	KARD	La Nive.	Santa Fe.
Presentación y Contenido neto:	Envase x 500 g.	Envase x 500 g.	Envase x 500 g.

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	/

Hoja 1/3

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



SECRETARÍA DE
SALUD

BOGOTÁ

Número 529618

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

AS14C

FECHA: 07 12 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: A0020406131

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.7 (Res. 1506/2011)	C				C			C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (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 valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res. 5109/2005))	PA				C			PA	
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)	PA				PA			PA	
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)	PA				PA			PA	
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	PA				PA			PA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	PA				C			PA	
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	

Número: 528618-11

ASAC

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

FECHA: 07 12 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: 15070106151

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								
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								
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)	PA								
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								
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								
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.	PA								
Los productos verificados	CUMPLE ☒		NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒		NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒		NO CUMPLE ☐
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA									
Nombre: <u>Isabel Z. Quintero Forero</u>									
Tipo de documento: <u>CC</u>									
Número de documento: <u>51096643</u>									
Profesión u oficio: <u>Carico Valdivia</u> Firma: <u>Isabel Z. Quintero Forero</u>									
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"									
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO									
Nombre: <u>Isabel Z. Quintero Forero</u>									
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐									
Número de documento: <u>37943876</u>									
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒ Firma: <u>Isabel Z. Quintero Forero</u>									

E.S.E.: Subred Integrada de Servicios de Salud Suroccidente Fecha: 07 12 2022

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: <u>725176</u>	Número de Inscripción: <u>SB00025793</u>	Número de carpeta: <u>725176</u>
Razón social: <u>Asociación de Hogares Si a la Vida</u>		
Nombre del establecimiento: <u>Comunidad de Ciudad Gratiud</u>		
NIT: <u>900 175 374</u> -DV: <u>5</u>	Sede: <u>Única</u>	
Dirección: <u>Cl. 121 52 65</u>		
Ubicación: <u>No aplica</u>		
Localidad: <u>Suba</u>	UPZ: <u>La Alhombra</u>	
Barrio: <u>Malibu</u>	Teléfonos <u>617 9426 - 3213246470</u>	
Correo electrónico para notificación* <u>comunidadciudadgratiud7462@gmail.com</u>		
Nombre propietario: <u>Asociación de Hogares Si a la Vida</u>		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>900 175 374 -5</u>
Nombre representante legal: <u>Viviana Carolina Melo Diaz</u>		
Tpo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>53 103 358</u>
Dirección de notificación: <u>Cl. 116 A 71A 39</u>		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ <u>90030422</u>		
Línea de intervención: <u>Calidad de agua y saneamiento Básico</u>		
Intervención: <u>Vigilancia intensificada en Instituciones Protectoras de la persona mayor en el Distrito Capital</u>		
Tipo de establecimiento: <u>Hogar gerontológico</u>		
Número de trabajadores: <u>35</u>	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: <u>HS-51841</u> <u>Fecha 27/10/2022</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:		
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
NA	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.	X		
	El establecimiento NO debe tener zonas de fumadores	X		
	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.			X
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.			X
	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.	X		
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.			X
4. El establecimiento no vende cigarrillos en cajetillas menores de 10 unidades	Verificar que las cajetillas de cigarrillos sean de mínimo de 10 unidades.			X
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.			X
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.			X
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.			X
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.			X
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 desestimulo del consumo de cigarrillo.	X		

3. OBSERVACIONES

El establecimiento cumple con los aspectos verificados en la Vigilancia de la Ley 1335 de 2009
Este acta hace parte del acta principal SB00C 003927 Concepto favorable

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 07 del mes de Diciembre del año 2022 en la Ciudad de Bogotá D.C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: <u>Sonia Grigoliola Luchado</u>	Nombre: <u>JOSE MANUEL BACERANO</u>	Nombre: <u>KAREN DUTANA GARCIA</u>	
Tipo de documento: <u>cc</u>	Tipo de documento: <u>C.C</u>	Tipo de documento: <u>CC</u>	
Número de documento: <u>52 7694408</u>	Número de documento: <u>19478417</u>	Número de documento: <u>103062642</u>	
Profesión u oficio: <u>Ing Ambiental</u>	Profesión u oficio: <u>TEC AREA SALUD</u>	Profesión u oficio: <u>Enfermera</u>	
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: <u>[Firma]</u>	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: <u>Disneyla Diaz Codenz</u>	Nombre:	Nombre:	
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	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>37943876</u>	Número de documento:	Número de documento:	
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Institución:	Institución:	
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:	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 hare llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación 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.