



GESTIÓN DE MEDICAMENTOS Y TECNOLOGÍAS EN SALUD

ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL A TIENDAS NATURISTAS

OBJETIVO DE LA VISITA: Verificar las condiciones higiénicas, sanitarias y ambientales del establecimiento.

Lugar y fecha: 12/06/2026

Municipalidad: Fonseca

Acta No: 520264634

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Fecha Hs.:

Nombre o Razón Social: Centro naturista vital

Tipo de establecimiento: Tienda Naturista

RUT No: 43788650-6

Matrícula Mercantil No: 188428

Vigente: ☒ SI ☐ NO

Dirección: Calle 13 # 17-44

Teléfono: 3113760417

Email: Gildomatural@hotmail.com

Nombre del Representante Legal: Samuel Patricia Duque

Concepto Sanitario No.:

Fecha:

Vigente: ☐ SI ☐ NO

Fecha de última visita: 29/11/2023

Concepto técnico: Pendiente: X Favorable: Desfavorable:

Tipo de Visita: Inspección

Control

Quejas y/o Reclamos

Solicitud del interesado

Número de Empleados:

Administrativos

Operarios

RECURSO HUMANO

Responsable:

C.C.:

de:

Formación Académica:

ASPECTOS A VERIFICAR	VISITA DE INSPECCIÓN		VISITA DE CONTROL	
	FECHA:		FECHA:	
	Hora:		Hora:	
	CAL.	OBSERVACIONES	CAL.	OBSERVACIONES
1. Documentación. (Resolución 000126 de 2009 Artículo 5°).	2			
1.1 El responsable estaba presente en el momento de la visita.	2			
1.2 Fotocopia del diploma o certificado académico que acredite la escolaridad mínima (noveno grado) de la persona responsable de la venta en el establecimiento.	2			
1.3 Viabilidad de uso del suelo (Compatibilidad) expedido por planeación municipal o la entidad territorial correspondiente.	2			
1.4 Certificación Médica de acuerdo a lo establecido en el Decreto 2075 de 1997 y demás normas que lo adicionen, modifiquen y/o sustituyan, cuando se requiera.	2	Vigente hasta:		
1.5 Certificado o carné de manipulación de alimentos.	2			
1.6 Certificado de funcionamiento o apertura expedido por la autoridad sanitaria.		Vigente hasta:		
		<u>En proceso</u>		

2. ASPECTOS LOCATIVOS ADECUADOS:

	CUMPLIMIENTO		
2.1 Ubicación: El establecimiento está ubicado en lugar seco, no inundable, en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, pantanos, granaderos de insectos, roedores y animales domésticos.	2		
2.2 Pisos son de material impermeable, resistente y cuentan con sistema de drenaje que permita su fácil limpieza y ventilación.	2		
2.3 Paredes y muros son impermeables, sólidos de fácil limpieza y resistentes a factores ambientales, como humedad y temperatura.	2		
2.4 Techos y cielo raso son resistentes, uniformes y de fácil limpieza y ventilación.	2		
2.5 Unidad sanitaria es exclusiva en buen estado, alejada de las áreas de almacenamiento, libre de olores de secador, fregadero, fregadero y desagüe, y no tiene olor de letrina.	2		
2.6 Iluminación tiene un sistema de iluminación natural y/o artificial que permita la conservación adecuada y presentación de los productos y materias de transformación.	2		
2.7 Instalaciones eléctricas: cables eléctricos en buen	2		

2.8 Ventilación: posea un sistema de ventilación natural y/o artificial que garantice la conservación adecuada de los productos. (No debe depender por ventilación natural las ventanas y/o puertas abiertas que podrían permitir la conservación de los productos con polvo y suciedad del exterior)	2				
2.9 Condiciones de temperatura y humedad: posea termómetros y/o higrometros que garanticen las condiciones de temperatura y humedad relativa recomendadas por el fabricante	2				
2.10 Se realice calibración de termómetros y/o higrometros y se lleve registro	2				
2.11 Seguridad: Cuenta con medidas de seguridad apropiadas para evitar el desarrollo de plagas.	2				
2.12 Independencia: El área es totalmente independiente y exclusiva	2				

3. AREAS: Las áreas para el almacenamiento de productos fitoterapéuticos, suplementos dietarios y medicamentos homeopáticos, deben ser independientes, diferenciadas y señalizadas, con condiciones ambientales, temperatura y humedad relativa controladas.

CUMPLIMIENTO					
	CAL	OBSERVACIONES	CAL	OBSERVACIONES	
3.1 Cuenta con área administrativa, debidamente delimitada.	2				
3.2 Cuenta con área de recepción.	2				
3.3 Cuenta con área para el almacenamiento.	2				
3.4 Cuenta con área de dispensación.	2				
3.5 Cuenta con área de cuarentena para almacenamiento transitorio de productos vencidos o deteriorados, que deban ser técnicamente destruidos o desnaturalizados y retirados del mercado.	2				
3.6 Cuenta con área para manejo y disposición de residuos, según norma vigente.	2				

4. SERVICIOS OFRECIDOS: Todos los productos que comercializan deben contar con Registro de invima vigente, fecha de vencimiento sin expiración, Número de Lote a excepción de productos naturales que no hayan sufrido proceso alguno.

CUMPLIMIENTO				
4.1 Venta de productos fito terapéuticos de venta libre.	2			
4.2 Venta de productos suplementos dietarios.	2			
4.3 Venta de productos homeopáticos de venta libre.	2			
4.4 Venta de cosméticos.	2			
4.5 Venta de Alimentos.	2			
4.6 Venta de Otros ¿Cuáles?				
4.7 Evidencia de venta de productos	Nombre del producto	Registro sanitario	Fecha de vencimiento	Observación
	Hepato dren	PSA 2012-000977	02/2028	
	Calcium	SD 2010-000577	09/2028	
	Gustana Turbo	PS 2017-002606	10/2027	
	Saw Palmeto	LS14960051	31/2030	
	Urovi Cal	PSA 2016-000514	10/2027	
	Siervo Forte	SD 2013-000700	09/2023	
	Mela Tonina	2009m-0009529	05/2028	
	Gasten	PSA 001271-2021	04/2028	
	Triple omega	SD 2019-000483	10/2027	
	Albimorfolina	NS0011082-2100	02/2028	

5. ALMACENAMIENTO

CUMPLIMIENTO				
5.1 El área física es segura, independiente, limpia y ordenada.	2			
5.2 Se realiza recepción técnica. ¿Quién la realiza?	2	Gilberto Herrera		
5.3 Se tienen establecidos los procedimientos para la inspección física de las condiciones en que son recibidos cada uno de los productos.	2	Manual		
5.4 Los empaques y envases tienen registro de inventario, lote, fecha de vencimiento.	2			
5.5 Los productos se encuentran correctamente almacenados para evitar equivocaciones.	2			
5.6 Se evita la incidencia directa de los rayos solares sobre los productos.	2			
5.7 Usan estibas plásticas para que no estén los productos en el piso.	2			
5.8 Cuenta con criterios y procedimientos que permita efectuar el control de inventarios.	2			
5.9 Cuenta con criterios y procedimientos que permitan evitar vencimientos.	2			

6. SALUD OCUPACIONAL, HIGIENE Y VESTUARIO

CUMPLIMIENTO				
Salud, Higiene y Vestuario				
6.1 Se realizan exámenes médicos y/o de laboratorio periódicos al personal y se documentan o llevan registros de estos.	2			
6.2 Existen normas en relación con el comer, beber, masticar o fumar, mantener plantas, alimentos, bebidas o elementos, dentro de las áreas del establecimiento.	2			
6.3 Se cuenta con normas de higiene personal.	2			
6.4 Todo el personal se encuentra inscrito al SGSSS (solicitar documentos).	2	Sura		
6.5 El personal utiliza prendas adecuadas (batas, uniformes, guantes, etc.) que aseguren una protección al personal y a los productos que allí se manejan.	2			
6.6 El establecimiento es un espacio 100% libre de humo de cigarrillo: Posee avisos avisivos a NO FUMAR. (Ley 1335 de 2009).	2			
6.7 El establecimiento es un espacio 100% libre de humo de cigarrillo: No se observan evidencias del consumo de cigarrillo. (Ley 1335 de 2009).	2			
Aseo y limpieza				
6.8 Se suministran los implementos de aseo y limpieza necesarios.	2			
6.9 Existen procedimientos escritos con responsabilidades asignadas sobre la forma, frecuencia y medios de limpieza o desinfección a emplear.	2			
6.10 Se registran estos procedimientos.	2			
6.11 Control de plagas y roedores: Se tienen procedimientos escritos de saneamiento y control de plagas y roedores. Existen registros.	2	Fumigar		
6.12 Manejo de residuos: Se cuenta con un procedimiento para el manejo adecuado de residuos según la normatividad vigente.	N/A	NO manejar		
6.13 Cuentan con un contrato con una entidad autorizada para el tratamiento y la disposición final de residuos y desechos.	N/A			

7. PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

CUMPLIMIENTO				
7.1 El establecimiento cuenta con el plan de saneamiento que incluye los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos y líquidos y control de plagas.	2			
7.2 Posee manuales de procesos y procedimientos.	2			
7.3 Se lleva control diario de temperatura y humedad.	2			
7.4 Se reporta efectos adversos ocurridos en la administración, uso o consumo.	2			

B. CUALES SON SUS PROVEEDORES:

No de factura / remisión	Nombre del proveedor	Dirección	Teléfono
FE 62175	Distribuciones 3Ka	valledupar	
	SAS	Ramón el Carmen	3117989098

9. REVISIÓN DE ALERTAS SANITARIAS EMITIDAS POR EL INVIMA

No de la Alerta	Fecha de Emisión	Producto	Se encontró el producto	Fecha de consulta

10. POR LAS SITUACIONES ENCONTRADAS EN RELACIÓN CON LA DIRECCIÓN TÉCNICA, LAS INSTALACIONES, LOS PRODUCTOS Y LOS DOCUMENTOS FACULTADOS POR LA LEY VIGENTE SE PROCEDIÓ A:

PROCEDIMIENTO	SI	NO	PROCEDIMIENTO	SI	NO	PROCEDIMIENTO	SI	NO
Clausurar el establecimiento			Decomisar productos			Congelar productos		
Suspender Servicios			Destruir productos			Tomar muestras		
RIESGO			BAJO					
CONCEPTO			Favorable					

CLASIFICACIÓN: Cumple completamente 2; No cumple 1; No aplica NA; No observado NO.

11. EXIGENCIAS:

Para ajustar el establecimiento a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a los numerales clasificados con UNO (1). (Citar Numerales)

Visita de Inspección	Visita de Control

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente en la Ley 98 de 1979 y su reglamentación, en particular, para el cumplimiento de las exigencias dejadas en cada visita, se concede el plazo fijado al final del recuadro. (El plazo máximo fijado no podrá ser mayor a 30 días hábiles contados a partir de la notificación). En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas preventivas y/o de seguridad previstas en la legislación sanitaria vigente.

CONCEPTO:

FAVORABLE: Cumple las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

PENALIZANTE: Al cumplimiento de las exigencias dejadas en el numeral 10 de la presente ACTA.

NO FAVORABLE: No cumple exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad.

RIESGO:

BAJO: Cuando no hay riesgo que pueda afectar la salud de la comunidad, la actividad comercial o la seguridad de los alimentos.

MODERADO: Cuando se registra un tipo de riesgo moderado o manejable al interior del establecimiento, el cual no incide en la salud de la comunidad, el desarrollo normal de las actividades comerciales o la seguridad de los alimentos.

ALTO: Cuando existe un riesgo inminente que afecte la salud de la comunidad, procesos o seguridad de los alimentos.

OBSERVACIONES DEL FUNCIONARIO VISITA DE INSPECCIÓN:

OBSERVACIONES DEL FUNCIONARIO VISITA DE CONTROL:

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman las personas que intervinieron en la visita. 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 cinco (5) días contados a partir de la realización de la primera visita o visita de inspección.

NOTIFICACIÓN VISITA DE INSPECCIÓN: Fecha: _____

FUNCIONARIO (S) DE LA SALUD:

Firma: José Sotelo
Nombre: José Sotelo Ildice
CC: 81081611
Cargo: Representante

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: Cora de José Sotelo
Nombre: Cora de José Sotelo
CC: 4127519
Cargo: Administrador

NOTIFICACIÓN VISITA DE CONTROL: Fecha: _____

FUNCIONARIO (S) DE LA SALUD:

Firma: _____
Nombre: _____
CC: _____
Cargo: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: _____
Nombre: _____
CC: _____
Cargo: _____



Comunicación
de la Alcaldía

PROCESO MEMORIA CONTINUA		Fecha:	14/07/2021
Formulario - Listado de Asistencia		Verificar:	SI
		Notas:	ANEXOS

Componente:	Conectividad	Asesoría	Ciudad:	Cuarto
Objetivo:	Formación de líderes			
Fecha:	Hora de inicio:		Hora de finalización:	

Nº	Nombre y Apellidos	Municipio	Entidad	Cargo	Dependencia	Celular	Email	Firma
1	Guillermo de la Hoz	Fonseca	Franklin Vital	Administrador		311 3760914	Guillermo.de.la.hoz@gmail.com	[Firma]
2	Dr. Sotelo	Fonseca	SSDO	Regente	INUC	312541682	Dr.Sotelo@gmail.com	[Firma]
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								