



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 higiénico locativas y sanitarias del establecimiento.

Lugar y fecha: 10/06/2026

Municipio: Fonseca

Acta No. 520264640

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre o Razón Social: Naturista Fonseca

Tipo de establecimiento: Tienda Naturalista

NIT No.: 902017531-6

Matrícula Mercantil No.: 192319

Vigente hasta: No

Dirección: Calle 134 19-86

Teléfono: 382504892

Email: bienvenidos@naturista.com

Nombre del Representante Legal: Jaime Atencio

c.c. 13995014

Concepto Sanitario No.

Fecha:

Vigente hasta: No

Fecha de última visita: 28/11/2023

Concepto Técnico: Pendiente

Favorable

Desfavorable X

Tipo de Visita: Inspección

Control

Quejas y/o Reclamos

Solicitud del interesado

Numero de Empleados

Administrativos

Operarios

RÉCURSO HUMANO

Responsable: Jaime Atencio

c.c. 13995014

de Villanueva

Formación Académica: Auxiliar de farmacia

| ASPECTOS A VERIFICAR                                                                                                                                              | VISITA DE INSPECCION |                | VISITA DE CONTROL |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|-------------------|---------------|
|                                                                                                                                                                   | FECHA:               | Hora:          | FECHA:            | 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 (noventa 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.                                      | 1                    |                |                   |               |
| 1.4 Certificación Médica de acuerdo a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que lo adicionen, modifiquen y/o sustituyan, cuando se requiera.   | 1                    | Vigente hasta: |                   |               |
| 1.5 Certificado o carné de manipulación de alimento.                                                                                                              | 1                    |                |                   |               |
| 1.6 Certificado de funcionamiento o apertura expedido por la autoridad sanitaria                                                                                  | 1                    | Vigente hasta: |                   |               |

2. ASPECTOS LOCATIVOS ADECUADOS:

|                                                                                                                                                                                                           | CUMPLIMIENTO |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2.1 Ubicación: El establecimiento esta ubicado en lugar seco, no inundable, en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, pantanos, criaderos 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 sanitización.                                                                         | 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 rasos: son resistentes, uniformes y de fácil limpieza y sanitización.                                                                                                                  | 2            |
| 2.5 Unidad Sanitaria: es exclusiva, en buen estado, aislada de las áreas de almacenamiento. Esta equipada de manera fije o móvil (deshcargas) y con ventiladores de jabón.                                | 2            |
| 2.6 Iluminación: posee un sistema de iluminación natural y/o artificial que permita la conservación adecuada e identificación de los productos y manejo de la documentación.                              | 2            |
| 2.7 Instalaciones eléctricas: posee platinos en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido.                                                                                                   | 2            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|--|
| 2.8 Verificación sobre la calidad de verificación natural y/o artificial que garantiza la conservación adecuada de los productos. No debe entorpecer por verificación sobre los productos y/o para otros que puedan afectar la conservación de los productos con peligro a la salud del consumidor. | 2 |  |  |  |
| 2.9 Controlador de temperatura y humedad: deben tenerse en cuenta los aparatos que garantizan las condiciones de temperatura y humedad relativa recomendadas por el fabricante.                                                                                                                     | 2 |  |  |  |
| 2.10 Se realiza control de humedad y/o temperatura y se lleva registro.                                                                                                                                                                                                                             | 2 |  |  |  |
| 2.11 Seguridad: Cuenta con medidas de seguridad apropiadas para evitar el acceso de plagas.                                                                                                                                                                                                         | 1 |  |  |  |
| 2.12 Independencia: El área es totalmente independiente y exclusiva.                                                                                                                                                                                                                                | 2 |  |  |  |

**3. ÁREAS:** Las áreas para el almacenamiento de productos fitoterapéuticos, suplementos dietéticos y medicamentos homeopáticos, deben ser independientes, diferenciadas y señaladas, 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 químico.

| 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 Revisión electrónica de productos | Nombre del producto | Registro sanitario | Fecha de vencimiento | Observación |
|---------------------------------------|---------------------|--------------------|----------------------|-------------|
|                                       | Super Magnesium     | 502015-000366      | 09/2015              |             |
|                                       | Art. 1.º            | 502016-000366      | 09/2016              |             |
|                                       | Reserva 101         | 502017-000366      | 09/2017              |             |
|                                       | Colageneo           | 502018-000366      | 12/2018              |             |
|                                       | Fitlypauzica        | 502019-000366      | 04/2019              |             |
|                                       | Omega 3             | 502020-000366      | 03/2020              |             |
|                                       | Art. 1.º            | 502021-000366      | 06/2021              |             |
|                                       | Art. 1.º            | 502022-000366      | 03/2022              |             |
|                                       | Art. 1.º            | 502023-000366      | 03/2023              |             |
|                                       | Art. 1.º            | 502024-000366      | 01/2024              |             |

## 5. ALMACENAMIENTO

|                                                                                                                                            | CUMPLIMIENTO |                |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|--|
| 5.1 El área de almacenamiento es segura, independiente, limpia y ordenada.                                                                 | 2            |                |  |
| 5.2 Se realiza recepción técnica. ¿Quién la realiza?                                                                                       | 2            | Señor Atención |  |
| 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 permitan 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   | Sanitas |  |
| 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 alusivos 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.                    | 1   |         |  |
| 6.10 Se registran estos procedimientos.                                                                                                                          | 1   |         |  |
| 6.11 Control de plagas y roedores: Se tienen procedimientos escritos de saneamiento y control de plagas y roedores. Existen registros.                           | 1   |         |  |
| 6.12 Manejo de residuos: Se cuenta con un procedimiento para el manejo adecuado de residuos según la normatividad vigente.                                       | N/A |         |  |
| 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. | 1 |  |  |
| 7.2 Posee manuales de procesos y procedimientos.                                                                                                                          | 1 |  |  |
| 7.3 Se lleva control diario de temperatura y humedad.                                                                                                                     | 2 |  |  |
| 7.4 Se reporta efectos adversos ocurridos en la administración, uso o consumo.                                                                                            | 1 |  |  |

## 8. CUALES SON SUS PROVEEDORES:

| No de factura / remisión | Nombre del proveedor | Dirección       | Teléfono  |
|--------------------------|----------------------|-----------------|-----------|
| TEM 51553                | MANUEL PEREZ         | calle 18a #16-3 | 304422213 |
|                          |                      |                 |           |
|                          |                      |                 |           |
|                          |                      |                 |           |

## 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                     |    |    | Desfavorable        |    |    |                    |    |    |

CALIFICACIÓN: 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 |
|----------------------------------------------|-------------------|
| 13, 16, 14, 15, 21, 69, 610, 611, 71, 72, 74 |                   |

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente en la Ley 09 de 1979 y su reglamentación, en particular 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.

**PENDIENTE:** 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 operarios.

**MEDIO:** Cuando se registra un tipo de riesgo moderado o insoportable al interior del establecimiento, el cual no afecta la salud de la comunidad, el desarrollo normal de las actividades comerciales o la seguridad de los operarios.

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

The first step in the process of creating a new product is to identify a market need. This involves conducting market research to understand the current market landscape, identify gaps, and determine the target audience. Once a market need is identified, the next step is to develop a concept. This involves brainstorming ideas, creating a prototype, and testing the concept with a small group of potential customers. If the concept is well-received, the next step is to develop a business plan. This involves determining the costs of production, setting a price, and identifying distribution channels. Finally, the product is launched into the market, and the company monitors sales and customer feedback to make any necessary adjustments.

1. The first step in the process of identifying a problem is to recognize that a problem exists. This is often done by comparing current performance with a desired state or goal. If there is a significant difference, a problem is identified.

2. The second step is to define the problem. This involves identifying the specific aspects of the problem that need to be addressed. It is important to be clear and concise in this step, as it will guide the rest of the process.

3. The third step is to analyze the problem. This involves identifying the causes of the problem and understanding how they are related to each other. This step is often the most difficult, as it requires a deep understanding of the system and the ability to think critically.

4. The fourth step is to develop a solution. This involves identifying the actions that need to be taken to address the problem. It is important to consider all possible solutions and to choose the one that is most effective and feasible.

5. The fifth step is to implement the solution. This involves putting the solution into action and monitoring its progress. It is important to be flexible and to be willing to make adjustments as needed.

6. The sixth step is to evaluate the solution. This involves assessing the effectiveness of the solution and determining whether it has solved the problem. If not, the process may need to be repeated.

1. The first step in the process of creating a new product is to identify a market need. This involves conducting market research to understand the preferences and behaviors of potential customers. Once a need is identified, the next step is to develop a concept that addresses this need. This concept should be unique, valuable, and feasible. The third step is to create a prototype, which is a preliminary model of the product. This allows the team to test the concept and make necessary adjustments. The fourth step is to conduct a feasibility study, which evaluates the technical, financial, and operational aspects of the product. Finally, the product is launched into the market, and the team monitors its performance and customer feedback to make further improvements.

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.

**FUNCIONARIO (S) DE LA SALUD:**

**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:**

Firma:   
Nombre: JAIME ATENCIO  
CC: 17975014  
Cargo: Auxiliar de Maquinaria

**FUNCIONARIO (S) DE LA SALUD:**

**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:**

Firma: \_\_\_\_\_  
Nombre: \_\_\_\_\_  
C.C: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_

