OFICIO COMISORIO No. 7303-0863-21

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
FRIGOARRAYANES LTDA	CL 69B No 70 48 BOGOTA D.C

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes estan comisionados DEL 26 AL 27 DE ABRIL DE 2021, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
OMAR GIOVANNY SELLAMEN GARZON	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
OSCAR JULIAN SANCHEZ DUEÑAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 *o* mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo http://funcionarios.invima.gov.co/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad y contrabando, el Invima habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del Invima.

Dado en la ciudad de Bogotá el día 21 DE ABRIL DE 2021

CLARO MANUEL COTES PINEDO
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de Operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma Marlyn J. Arevalo
Nombre Marlyn Jhayiveth Arevalo
Cédula 1033820739
Cargo Coordinadora Calidad
Fecha 26/04/2021

Scanned by TapScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES BAJO EL DECRETO 1500 DE 2007

Código: IVC-INS-FM104	Versión: 01	Fecha de Emisión: 18/02/2020

Ciudad y fecha: Bogotá D.C., 26 y 27 de abril de 2021

I. IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social : FRIGOARRAYANES | Código: 053AC | Cédula o NIT. 900132299-6

Dirección: CALLE 69 B 70-48 | Municipio: BOGOTA D.C. | Departamento: CUNDINAMARCA

Teléfonos: 2521209 | E- mail: calidadfrigoarrayanes@gmail.com

Representante Legal: LIGIA MARCELATOCASUCHE GOMEZ

Datos de producción:

Número de Turnos: 1 | Dias y horarios de proceso: LUNES A SABADO 6:00 AM A 6:00 PM

Especies que acondicion: BOVINOS Y PORCINOS | Capacidad Instalada (Ton): 10 TON

Volumen de procesamiento /dia: 1 TON | Cuenta con certificacion HACCP: NO

Capacidad de almacenamiento para producto refrigerado (Ton): 5 TON | Capacidad de almacenamiento para Producto Congelado (Ton): 5 TON

II. OBJETO DE LA VISITA :

Grupo de Trabajo Territorial: CENTRO ORIENTE 2 | Oficio Comisorio No: 7303-0863-21

Objetivo de la visita: REALIZAR VISITA IVC BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCION 240 DE 2013, CON ENFOQUE DE RIESGO Y EN ATENCION AL LISTADO PRIORIZADO SEGUNDO TRIMESTRE 2021.

III. FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISTA:

Nombre:	OSCAR JULIAN SANCHEZ DUEÑAS	Nombre:	OMAR GIOVANNY SELLAMEN GARZON
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia:	GTT CO2 DIRECCION OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia:	GTT CO2 DIRECCION OPERACIONES SANITARIAS
Nombre:		Nombre:	
Cargo:		Cargo:	
Grupo o Dependencia:		Grupo o Dependencia:	

IV. ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA:

Nombre:	WILLIAM JIMENEZ	Nombre:	MARILYN AREVALO
Cargo:	GERENTE	Cargo:	COORDINADORA CALIDAD
Nombre:		Nombre:	
Cargo:		Cargo:	

V. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC

Fecha de la visita anterior: 2 DE SEPTIEMBRE DE 2020 | Porcentaje obtenido: 71%

Concepto obtenido: FAVORABLE CON OBSERVACIONES

VI. EVALUACIÓN

Scanned by TapScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES BAJO EL DECRETO 1500 DE 2007**		
	Código: IVC-INS-FM104	Versión: 01	Fecha de Emisión: 18/02/2020

Aceptable (A)	Marque (A) cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimientos (AR)	Marque (AR) cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque (I) cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

VII. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR	Eval. Valor	Factor	Calif. Definitiva	Observaciones
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**				
1.1	Localización y accesos	A	1	1	
1.2	Diseño y construcción	AR	4	2	Uniones redondeadas entre pared - pared y piso-pared con deterioro en área de proceso. Paneles y baldosas de paredes deterioradas en área de proceso. Uniones entre paredes de Cuarto Frío de recepción de materia prima, deterioradas.
1.3	Sistemas de drenaje	A	2	2	
1.4	Ventilación	A	1	1	
1.5	Iluminación	A	2	2	Se presenta estudio de luxometría fecha 11 de Octubre de 2018.
1.6	Instalaciones sanitarias				
1.6.1	Sanitarios y vestieres	A	2	2	
1.6.2	Filtros Sanitarios*	A	6	6	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	2	2	
1.7	Control integrado de plagas*	AR	8	4	Programa no cuenta con diagnostico inicial.
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	AR	6	3	Actualizar la caracterización de residuos. Actualizar la codificación de colores. No presentan ruta sanitaria. No se comenta sobre el manejo de residuos líquidos. Cuenta con registro de vertimientos mediante oficio de secretaria de ambiente número 2017ee71918 del 21 de Abril del 2017. El establecimiento entrega residuos sólidos a la empresa Inversiones Es[illegible]a Pardo.
1.9	Calidad del agua*	A	8	8	Se presentan resultados del laboratorio Bioangel de fecha Microbiologíco de 20/02/2021 cumple y fisico-químico del 20/07/2020 cumple.
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8	
1.11	Personal manipulador				
1.11.1	Estado de salud*	A	4	4	
1.11.2	Capacitación	A	4	4	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección	A	8	8	
1.12	Instalaciones, equipos y utensilios				
1.12.1	Área de ingreso y recepción				
1.12.1.1	Instalaciones equipos y utensilios	AR	3	1,5	Uniones entre paredes de Cuarto Frío de recepción de materia prima, deterioradas.
1.12.1.2	Operaciones Durante el Proceso *	A	6	6	
1.12.2	Sala de Acondicionamiento				
1.12.2.1	Instalaciones equipos y utensilios	AR	3	1,5	Uniones pared- pared y piso-pared en área de proceso, deterioradas. Paneles y baldolsas de paredes de área de proceso, deterioradas.

Scanned by TapScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
invima	**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES BAJO EL DECRETO 1500 DE 2007**				
	Código: IVC-INS-FM104	Versión: 01		Fecha de Emisión: 18/02/2020	
1.12.2.2	Operaciones Durante el Proceso *	A	6	6	
1.12.3	Área de almacenamiento de producto acondicionado				
1.12.3.1	Instalaciones equipos y utensilios	A	3	3	
1.12.3.2	Operaciones Durante el Proceso *	AR	6	3	No cuenta con estudio de vida útil para producto congelado y empacado al vacio.
1.12.4	Área de despacho				
1.12.4.1	Instalaciones equipos y utensilios	A	3	3	
1.12.4.2	Operaciones Durante el Proceso *	A	6	6	
1.12.5	Otras instalaciones	AR	6	3	Falta identificación de los productos de aseo en área de almacenamiento.
	TOTAL BLOQUE		108	90	
2	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (PO**	Eval. Valor	Factor	Calif. Definitiva	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	AR	2	1	No se llevan registro pre-operativo y operativo de POES.
2.2	Implementación y mantenimiento de los POES	AR	6	3	No se llevan registro pre-operativo y operativo de POES.
2.3	Acciones correctivas	AR	2	1	Se realizan procesos de desinfección cada 3 horas. El establecimiento no lleva registro de acciones correctivas.
2.4	Registros	AR	2	1	No se llevan registro pre-operativo y operativo de POES.
2.5	Verificación de los POES	AR	2	1	No se llevan registro pre-operativo y operativo de POES.
	TOTAL BLOQUE		14	7	
3	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	Eval. Valor	Factor	Calif. Definitiva	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	6	6	
3.2	Programa de proveedores	AR	6	3	No tienen criterios de aceptación y rechazo de los productos que ingresan al establecimiento.
3.3	Retiro del Mercado	A	6	6	
3.4	Programa de trazabilidad	A	8	8	
3.5	Plan de muestreo	AR	6	3	El establecimiento no está realizando análisis microbiológicos de los microorganismos de interes de la resolución 2690 de 2015. El documento debe incluir los formatos utilizados en el plan de muestreo.
	TOTAL BLOQUE		32	26	
4.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	Eval. Valor	Factor	Calif. Definitiva	Observaciones
4.1	Vida útil de Los productos	AR	5	2,5	No cuenta con estudio de vida útil para producto congelado y empacado al vacio.
4.2	Rotulado del producto	A	3	3	Goulash de Cerdo
4.3	Transporte producto terminado	A	6	6	
4.4	Control del producto y del proceso*	A	8	8	
	TOTAL BLOQUE		22	19,5	
	PUNTAJE FINAL		176	142,5	

* Items que al ser calificados con Inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

** Para el diligenciamiento manual del acta, tener en cuenta que el valor de cada unidad del Factor es 0,57

Scanned by TapScanner

VIII. OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

Ninguna.

IX. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	CALIFICACIÓN MÁXIMA	CALIFICACIÓN OBTENIDA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	108	90	83,33%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS	14	7	50,00%
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	32	26	81,25%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	22	20	88,64%
TOTAL	**176**	**143**	**80,97%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	80,97%	CONCEPTO	FAVORABLE CON OBSERVACIONES

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

X.OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Ninguna

XI. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma	Firma
OMAR GIOVANNY SELLAMEN GARZÓN	OSCAR JULIÁN SÁNCHEZ DUEÑAS
Nombre	Nombre
80.062.172	80.037.269
Cédula	Cédula
PROFESIONAL UNIVERSITARIO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Cargo	Cargo
Firma	Firma
Nombre	Nombre
Cédula	Cédula
Cargo	Cargo

Scanned by TapScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES BAJO EL DECRETO 1500 DE 2007	
	Código: IVC-INS-FM104	Versión: 01
		Fecha de Emisión: 18/12/2020

XII. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma	Firma
WILLIAM ALBERTO JIMENEZ CASTELLANOS Nombre	MARILYN JHAYIBETH AREVALO Nombre
79868597 Cédula	1.033.820.739 Cédula
GERENTE Cargo	COORDINADORA CALIDAD Cargo
Firma	Firma
Nombre	Nombre
Cédula	Cédula
Cargo	Cargo

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el Invima habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción, y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del Invima.

Scanned by TapScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública
Verificación de acciones preventivas en COVID 19*

Acta Número NJ22C501302

E.S.E.: Centro Oriente ESE

Fecha: 14 | 04 | 2022 Número de Inscripción: WLP 454 Número de Carpeta: _____

CÉDULA ESTABLECIMIENTO

Nombre del establecimiento: WLP 454

Dirección: KR 22 22 A 26

Correo electrónico para notificación** lpmigoarroyave@gmail.com

Localidad: Martires Teléfono: 252 1209

No	ITEM	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES / HALLAZGOS
	GENERALES			
1	Tiene protocolos escritos e implementados de bioseguridad relacionados con COVID 19 para el establecimiento.		X	No cuenta con protocolo.
2	Vehículos de proveedores con dos tripulantes incluido conductor y utilizan los elementos de bioseguridad necesarios.	X		
3	Vehículos propios cuentan con protocolo de limpieza y desinfección y el conductor cuenta con los EPP respectivos.	X		
	INFRAESTRUCTURA			
1	¿Existe un área de recepción de insumos con las características ajustadas al tamaño de estos?	X		
2	¿Se dispone de barreras físicas en las áreas de recepción, de manera que se evite el contacto físico y se reduzca la exposición?	X		
3	El establecimiento cuenta con un espacio para que los trabajadores guarden sus elementos personales y ropa de diario en el caso en que se requiera. Igualmente, de bolsas para guardar la ropa de trabajo y posterior lavado (tener cuidado con las prendas personales).	X		
4	¿Se encuentran ventiladas las áreas de almacenamiento de insumos y producto terminado?	X		
	LAVADO DE MANOS			
1	Dispone de mecanismos permanentes de lavado de manos (Agua, jabón líquido y toallas desechables)	X		
2	Dispone de alcohol glicerinado (60 al 95%).	X		
3	Cumple con las frecuencias para lavado de manos.	X		
4	Realiza acciones de comunicación y educación en lavado de manos.	X		
5	Se encuentran dispositivos de lavado de manos en áreas comunes y zonas de trabajo	X		
6	Dispone de registros o planillas de verificación de la actividad.		X	No lleva registros

*Nota: El presente instrumento no valida o avala el protocolo de bioseguridad establecido para el establecimiento.
**Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica"

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ

Scanned by TapScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública
Verificación de acciones preventivas en COVID 19

Acta Número AD22C501302

No	ITEM	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES / HALLAZGOS
	DISTANCIAMIENTO FÍSICO			
1	Los trabajadores permanecen a 2 metros de separación unos de otros, teniendo en cuenta áreas de maquinaria y equipo, áreas de trabajo, sociales y de servicios.	X		
2	Se controla el aforo de ingreso y permanencia en las instalaciones	X		
3	Dispone de registros o planillas de verificación de la actividad.		X	No lleva registros
	ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL - EPP			
1	Los empleados cuentan con EPP y se garantiza su adecuado uso	X		
2	Garantiza la correcta disposición final de los EPP	X		
3	Los usuarios utilizan tapabocas de forma permanente	X		
4	Dispone de registros o planillas de verificación de la actividad.		X	No lleva registros
	LIMPIEZA			
1	Aumento en la frecuencia de actividades de lavado y desinfección de equipos, instalaciones, insumos, correspondencia, elementos externos y producto terminado si aplica.	X		
2	Seguimiento, monitoreo y registros de limpieza		X	No lleva registros
	CONTROL DE SALUD DE LOS EMPLEADOS			
1	Se verifica el estado de salud del personal del establecimiento.	X		
2	Dispone de registros o planillas de verificación de la actividad.		X	No lleva registros
	OTROS ASPECTOS			
1	Capacitación a personal sobre el COVID 19 y medidas de bioseguridad		X	No cuenta con capacitación
2	¿Existe un documento con instrucciones detalladas para la toma rutinaria de temperatura al ingreso y salida del turno, al inicio de la jornada laboral y al finalizar la misma? o ¿Mínimo 2 veces por turno?		X	No lleva registros
3	Socialización a usuarios sobre el COVID 19 y medidas de bioseguridad.	X		
4	Se cumple el protocolo con las personas que presentan síntomas de COVID 19.	X		
5	Se cuenta con información relacionada con los domicilios entregados de parte del establecimiento (Registro, EPP, doble bolsa, elementos para sanitizar manos).		X	No lleva registros

FUNCIONARIO DE SALUD		PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	
Nombre:	Andrea Abril	Nombre:	Carlos Julio Sierra A.
Tipo de documento:	CC	Tipo de documento: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ]	
Número de documento:	52582411	Número de documento:	79045134 Bta
Cargo:	Ased. Calt	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	
Firma:	Andrea Abril	Firma:	Carlos Julio Sierra A.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Scanned by TapScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS1110017799

Subred: Norte — Número de Inscripción:
Unidad de Servicios de Salud: Usaquen — Número de Carpeta:

1. IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

1.1 Línea de Intervención: Alimentos Sanos y Seguros
1.2 Actividad: Vehículo Transportador de Alimentos
1.3 Dirección donde se realiza la inspección: Cl 94C 57-40
1.5 Localidad: Barrios Unidos — 1.6 UPZ: Andes
1.7 Barrio: Rio Negro
1.8 Nombre del propietario del vehiculo: Bancolombia — 1.9 Teléfono: No tiene
1.10 Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT. ☒ — 1.13 Número: 890903938 — 1.11 Email: No tiene
1.12 Dirección de Notificación: TV 88 Kr 145a - 95
1.13 Nombre del conductor: Victor Alfonso Fernandez — 1.14 Teléfono: 3214824827
1.15 Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ — 1.16 Número: 1048848816
1.17 Nombre del propietario del producto: Victor Alfonso Fernandez. — 1.18 Teléfono: 3214824887
1.19 Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT. ☐ — 1.22 Número: 1048848816 — 1.20 Email: No tiene
1.21 Tipo de vehículo: Camión ☒ Camioneta ☐ Tracto - Camión ☐ Remolque ☐ Trailer ☐ Otro ☐ Cual:
1.22 Tipo de carroceria: Cabinado ☐ Van ☐ Furgón ☒ Capacete ☐ Botellero ☐ SRS ☐ Tanque ☐ Otra ☐ Cual:
1.23 Modelo: 2016 — 1.24 Marca: Chevrolet — 1.25 Color: blanco/verde — 1.26 Placa: WNN 915
1.27 Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒
1.28 Horario y dia de funcionamiento: Lunes Domingo 11:00am 11:00pm — 1.29 Numero de trabajadores: 1
1.30 Tipo de alimento que transporta: Frutas y Verduras frescas, Cereales de grano
1.31 Tipo de materias primas que transporta: N.A

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DIA	MES	AÑO			
				Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	%
				Favorable con requerimientos ☐		
				Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
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.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número ASIVO17799

% De cumplimiento	II. CONCEPTO SANITARIO			
	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.
89.5		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	U.A
Número del acta de toma de muestras	U.A

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta
Si ☐ No ☒

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	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se Socializa estrategia de autorregulación, Mantener medidas de bioseguridad por covid-19

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de Junio del año 2021 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 antendió 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.

FUNCIONARIO DE SALUD (1)	FUNCIONARIO DE SALUD (2)
Nombre: Juan Carlos Ramirez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1245760	Número de documento:
Cargo: Profesional	Cargo:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	**TESTIGO**
Nombre: Victor Alfonso Fernandez	Nombre:
Tipo de documento: C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐	Tipo de documento:
Número de documento: 1048848816.	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma:	

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
MEDICINA LABORAL DHS911438
UNION MÉDICA DEL NORTE SAS

NIT 800.166.536-0

LSO 10271 de 30/08/2016

Calle 129B # 92B - 09

Tel: 7025526-6844466 Cel.: 318 343 9433

www.unionmedicadelnorte.com

CERTIFICADO DE APTITUD EXAMEN PERIODICO

FECHA:17/09/2021	CEDULA:914565504
NOMBRES:JORGE ENRIQUE	APELLIDOS:CARDENAS FONSECA
EMPRESA:MERCA UNO SAS	CARGO:ADMINISTRADOR

CUADRO HEMATICO		COPROLOGICO		OPTOMETRIA	X
PARCIAL DE ORINA		SEROLOGIA	X	ESPIROMETRIA	
PERFIL LIPIDICO	X	FROTIS DE GARGANTA	X	AUDIOMETRIA	
GLICEMIA	X	KOÑ UÑAS	X	EXAMEN OCUPACIONAL	X
ELECTROCARDIOGRAMA		ENFASIS CARDIOVASCULAR		ENFASIS OSTEOMUSCULAR	X
COLINESTERASA		VISIOMETRIA		VACUANA TETANO	

Los resultados de los exámenes evaluados fueron consignados en la Historia Clínica Ocupacional de Profesionales Asistentes en Salud SAS y el resultado de aptitud es:

PUEDE SEGUIR LABORANDO EN SU CARGO

RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	RECOMENDACIONES ESPECIFICAS
1.Higiene postural y de columna 2.Pausas saludables 3.Control médico ocupacional y especializado	1. Estilo de vida saludable. 2.Dieta y ejercicio control por Nutrición en su EPS.

El examinado al final deja constancia de haber sido informado por el médico de sus condiciones de salud.

Firma Médico Especialista SST Trabajador
Dra.Johanna M Carrillo O
LSO 13916

Firma del Trabajador

Escaneado con CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número: **AS22S006292**

Subred: SUR Número de Inscripción: WNM587

Unidad de Servicios de Salud: Vista Hermosa Número de Carpeta:

1. IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

1.1 Línea de Intervención: Alimentos Sanos y Seguros

1.2 Actividad: Vehículo transportador de carne y productos cárnicos comestibles

1.3 Dirección donde se realiza la inspección: CL 68 56B Via publica

1.4 Localidad: Barrios Unidos | 1.5 UPZ: Doce de octubre

1.6 Barrio: Modelo Norte

1.7 *Nombre del propietario del vehiculo: Frigoarrayanos Ltda | 1.8 Teléfono: 2521209

1.9 *Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT. ☒ | 1.10 Número: 900132299- | 1.11 Email: frigoarrayanos carnes @gmail.com

1.12 *Dirección de Notificación: CL 69 70 48

1.13 *Nombre del conductor: Carlos Julio Sierra | 1.14 Teléfono: 3146635753

1.15 *Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT. ☐ | 1.16 Número: 79045134

1.17 Nombre del propietario del producto: Frigoarrayanos Ltda | 1.18 Teléfono: 2521209

1.19 Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT. ☒ | 1.20 Número: 900132299- | 1.21 Email: frigoarrayanos carnes @gmail.com

1.22 Tipo de vehículo: Furgón ☒ Remolque ☐ Semiremolque ☐ Otro ☐ Cual:

1.23 Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI ☒ NO ☐

1.24 Modelo: 2016 | 1.25 Marca: NISSAN | 1.26 Color: ROJO

1.27 *Placa: WNM587 | 1.28 Placa remolque o semiremolque: N/A

1.29 Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI ☒ NO ☐

1.30 *Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI ☒ NO ☐

1.31 *Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐

1.32 *Tipo de alimento que transporta: Pollo ☒ Cerdo ☒ Bovino/Bufalinos ☒ Productos cárnicos comestibles (Visceras) ☒

otras especies, cúal? —

1.33 *Horario y día de funcionamiento: 12 horas, Lunes a Sabado

1.34 *Numero de trabajadores: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

DIA	MES	AÑO
18	03	20

Favorable	☒
Favorable con requerimientos	☐
Desfavorable	☐

% De cumplimiento de la última inspección: 100 %

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DD

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

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

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.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Diseño sanitario del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11	5.5 X	0	No tiene la leyenda: "Transporte de carne o productos carnicos". No cuenta con sistema para la recepcion de residuos liquidos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5.5	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de los equipos y utensilios** (Resolución 2505 de 2004, Artículo 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3,1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240 /2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2).	11	6 X	0	- Se evidencia desgaste de pintura en paredes internas del furgon. - Se evidencian deterioro en cortinas: estan rotas. Unidad de frio indicador en correcto funcionamiento. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	11 X	5.5	0	C

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	4 X	2	0	03/03/2021 C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo16).	11 X	5.5	0	/ C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1).	6 X	3	0	/ C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11 X	5.5	0	/ C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

5. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Procedencia de la materia prima** (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Artículo 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Artículo 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Artículo 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Artículo 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242 /2013, Artículo 56, Numeral 3.1).	11 X	5,5	0	Frigorifico BLE AK 86 ISP 91 C
5.2 **Condiciones de transporte** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6).	11 X	5,5	0	/ C
5.3 **Cadena de frio** (Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4).	13 X		0	T° - 0,4°C. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número **AS22S006292**

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
89,5	X	Favorable	80-100%	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.
		Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	NO
Número del acta de toma de muestras	NO

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

Si ☐ No ☒

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: - Se brinda información sobre las acciones preventiva en COVID 19, Se verifica que si cumple con los protocolos de bioseguridad.

Por parte del establecimiento:

Ninyma

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 09 del mes de 09 del año 2021 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 antendió 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.

FUNCIONARIO DE SALUD (1)		FUNCIONARIO DE SALUD (2)
Nombre:	Abner Anacona	Nombre:
Tipo de documento:	C.C.	Tipo de documento:
Número de documento:	76316554	Número de documento:
Cargo:	Medico Vet Fio	Cargo:
Firma:		Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA		**PROFESIONAL DE APOYO**
Nombre:	Carlos Julio Sierra	Nombre:
Tipo de documento:	C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐	Tipo de documento:
Número de documento:	79.045.194 Bta	Número de documento:
Cargo:	Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma:	Carlos Julio Sierra	

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número **AS04N 035008**

E.S.E.: Subred Norte — Fecha: 03 02 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 412795	Número de Inscripción: AS 0000 9564	Número de carpeta:
Razón social: Marca 1 SAS		
Nombre del establecimiento: Marca 1 SAS - Suba		
NIT: 900 621 989 -DV: 8	Sede: Suba	
Dirección: TV 88 145A 95 LC 1		
Ubicación: No aplica		
Localidad: Suba	UPZ: Suba	
Barrio: Suba Urbano	Teléfonos 681 3984	
Correo electrónico para notificación* pacho-06@hotmail.com		
Nombre propietario: Marca 1 SAS		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 900 621 989-8	
Nombre representante legal: Agripina Franco de Ortiz		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 28 172 335	
Dirección de notificación: TV 88 145A 95 LC 1		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐	023 26 270	
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: Expendios Minoristas		
Tipo de establecimiento: Minimercado		
Número de trabajadores: 6	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	DD MM AAAA			
	09 06 2020	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	81,5 %
		Favorable con requerimientos ☒		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos 10159 2022 ☒ Número de radicado: 12/01/2022
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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

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 construcción** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos paredes y drenajes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0	C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	3	1,5	0	C

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

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	(2)	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.)	6	(3)	0	Se evidencia deterioro en recubrimiento de entrepaño de estantería de almacenamiento de hornos y punto de pago en zona baja. C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	(6)	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	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 aparente. (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	(6)	3	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(3)	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4 , Artículo 35 Numeral 5.)	(6)	3	0	C

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 561 de 1984, Artículo 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5	0	C
4.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)	2,5	1,25	0	C
4.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25	0	C
4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8		0	C
4.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	Se evidencia falta de limpieza profunda en zonas muertas, listas de chequeo no evidencian la realidad de lo evidenciado durante la inspección. C

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

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	(2)	0	El Plan de Sanamiento no se ajusta en su totalidad a las necesidades Sanitarias del establecimiento. No se diligencian a la fecha las listas de control de todos los programas C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	(8)	4	0	C
5.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 4.	(9)	4,5	0	NA C
5.3 **Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.)	(8)	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6. REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Artículo 73. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 parágrafo 2. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005;)	(5)	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04N 035008

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
92 %	X	Favorable	90-100%	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.
	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: * Nota aclaratoria: Se aclara Concepto Sanitario Favorable. Se socializa acta de inspección. Se informa sobre la prohibición de ingreso de animales al establecimiento, pautas de prevención del contagio de COVID 19, acuerdo 570 relacionado con la prevención del consumo de alcohol

Por parte del establecimiento: antiseptico e industrial.

No hay ninguna observación/todo nos quedo claro

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 03 del mes de 02 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:	Angelica Maria Lamprea Forero	Nombre:	
Tipo de documento:	CC	Tipo de documento:	
Número de documento:	1018421574	Número de documento:	
Profesión u oficio:	Tecnologo Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio:	
Firma:	Angelica Lamprea	Firma:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		**TESTIGO**	
Nombre:	Elizabeth Sanchez Mahecha	Nombre:	
Tipo de documento:	C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento:	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:	1013 412 364	Número de documento:	
Cargo:	Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X	Firma:	
Firma:			

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara 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"

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Número AS14N 014161	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 05 02 2022
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AS04N 035 008

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Arroz fortificado con vitamina A y acido folico	Salsa de tomate	Lomos de atun en aceite de girasol
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSA010115402	RSA-000875-2016	RSA-004780-2017
Marca:	Roa	Fruco	Zenú
Presentación y Contenido neto:	Bolsa x 500g	Bolsa x 150g	lata x 160g

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	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		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		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (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		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		C	

Número
AS14N 014161

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

FECHA: 03 07 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOLN 035 008

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
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) - Articulo 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)	C		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)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	

Número
AS14N014161

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

FECHA: 03 07 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS04N 035 008

REQUISITOS GENERALES						
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	
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
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)	NA		NA		NA	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre: Angelica Maria Lamprea Forero		Nombre: Elizabeth Sanchez Mahecha	
Tipo de documento: CC		Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	
Número de documento: 1018 421 574		Número de documento: 1018 412 364	
Profesión u oficio: Tecnologo Saneamiento Ambiental	Firma: Angelica Lamprea	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara 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
AS14N 014162

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

FECHA: 03 08 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS04N 035 008

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	Alimento lacteo fermentado con dulce con glotes de chocolate con leche MFM	Queso crema Queso fresco Semiblando, rico en grasa	Lomitos atun en agua
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSIA15H02492	RSIAA02H08690	RSA-004623-2017
Marca:	Algie Mix	Colanta	Van Camp's
Presentación y Contenido neto:	Vaso x 100g	Vaso x 230g	Lata x 80g

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	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		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		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (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		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		C	

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Número AS14N014162	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 03 02 2022
		ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOLN 035 008

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
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) - Articulo 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	C		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)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	

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

Número
AS14N014162

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

FECHA: 03 02 2022 (DD MM AAAA)

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS04N 035 008

REQUISITOS GENERALES						
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	
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
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)	NA		NA		NA	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre: Angelica Maria Campos Forero		Nombre: Elizabeth Sanchez Mahecha	
Tipo de documento: CC		Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	
Número de documento: 1018421574		Número de documento: 1018 412 364	
Profesión u oficio: Tecnologo Saneamiento Ambiental	Firma: Angelica Campos	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara 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"