	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FECHA DE EMISION FEBRERO 2023 Versión. 003

PRODUCTO		
FINAS HIERBAS PURAS		
DESCRIPCIÓN		
Producto obtenido de las hojas limpias y sanas de ALBAHACA ESCAMA, LAUREL ESCAMA, OREGANO ESCAMA, PEREJIL ESCAMA, TOMILLO ESCAMA		
ORÍGEN	EGIPTO, TURQUIA, PERU	
NOMBRE CIENTÍFICO (ESPECIE O VARIEDAD)	OCIMUM BACILICUM , LAURUS NOBILIS, ORIGANUM VULGARE, PETROSELINUM SATIVUM Y THIMUS VULGARIS	
INGREDIENTES	ALBAHACA ESCAMA, LAUREL ESCAMA, OREGANO ESCAMA, PEREJIL ESCAMA, TOMILLO ESCAMA	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		
OLOR	Caracteristico	
COLOR	Verde - Café	
SABOR	Característico,aromático	
ASPECTO	Escamas	
CONTAMINANTES		
Cadmio	0.20 mg/kg	
Plomo	0.30 mg/kg	
HUMEDAD	Máximo el 10 %	
GRANULOMETRIA TAMAÑO DE PARTÍCULA	Malla 20	NA
	Malla 40	NA
	Malla 60	NA
	Malla 80	NA
	Malla 100	NA
	Base	N/A
	Desviaciones	NA

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
MICROORGANISMO	**ESPECIFICACIÓN**	**MÉTODO DE ENSAYO**	**FRECUENCIA DE MONITOREO**	**NORMATIVIDAD**
BACTERIAS ANAEROBIAS SULFITO REDUCTORAS	118 – 1000 UFC/g	Recuento en placa AOAC	Por Lote	Resolución 1407/5 Agosto de 2022 Nùm. 4.12
RECUENTO DE BACILLUS CERÉUS	118 – 1000 UFC/g	Recuento en placa AOAC	Por Lote	Resolución 1407/5 Agosto de 2022 Nùm. 4.12
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS	3.000-5000 UFC/g	NTC 2698	Por Lote	Resolución 1407/5 Agosto de 2022 Nùm. 4.12
ESCHERICHIA COLI	<10 UFC/g	NTC 4458	NTC 4458	Resolución 1407/5 Agosto de 2022 Nùm. 4.12
SALMONELLA	Ausencia/25 g o ml	ISO 6579-19	Por Lote	Resolución 1407/5 Agosto de 2022 Nùm. 4.12

ROTULADO		
Producto debidamente rotulado con la siguiente información legible y en español.		
• Nombre Material • Fecha de vencimiento • Productor/Proveedor	• Contenido Neto • N° de Lote • Condiciones de Almacenamiento	• País de Origen • Declaración de Alérgenos
Cumplimiento con la resolución 5109 del 2005.		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El producto se almacena en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente, alejado de agentes contaminantes.

El transporte es realizado en vehículos aptos para la distribución de alimentos, secos, en condiciones óptimas de aseo, libres de plagas, sin olores fuertes o agentes contaminantes; los productos se movilizarán debidamente estibados.

VIDA UTIL

30 a 24 meses a partir de la fecha de fabricación en su empaque original, cerrado y en condiciones adecuadas de almacenamiento.

USO SEGURO

Se emplea según formulación del producto a elaborar, se deben usar elementos de protección oronasal y visual debido a que es un producto volátil y dado esto puede causar algún tipo de alergia.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

DECLARACIÓN DE PROCESOS DE IRRADIACIÓN

No ha sido tratado o irradiado durante ninguna etapa de su proceso de producción.

DECLARACIÓN DE OGM´s

• Este producto no contiene ni está compuesto por organismos genéticamente modificados.
• No se ha producido a partir de organismos genéticamente modificados.
• No contiene ingredientes producidos a partir de organismos genéticamente modificados.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

COMPONENTE	PRESENTE EN EL PRODUCTO		PRESENTE EN OTROS PRODUCTOS DE LA MISMA LÍNEA DE PRODUCCIÓN		PRESENTE EN LA MISMA PLANTA	
	Si	No	Si	No	Si	No
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas**.**	.	X	.	X	.	X
CRUSTACEOS y productos con o a base de crustáceos**.**	.	X	.	X	.	X
HUEVOS y productos con o a base de ovoproductos**.**	.	X	.	X	.	X
PESCADO y productos con o basados en pescado**.**	.	X	.	X	.	X
CACAHUETES y productos con o a base de cacahuetes**.**	.	X	.	X	.	X

SOJA y productos con o basados en soja**.**	.	X	.	X	.	X
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (incluida la lactosa)**.**	.	X	.	X	.	X
APIO y derivados**.**	.	X	.	X	X	.
FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	.	X	.	X	.	X
MOSTAZA y derivados	.	X	.	X	X	.
SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo**.**	.	X	.	X	.	X
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN SUPERIOR A: 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO_2**.**	.	X	.	X	.	X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces**.**	.	X	.	X	.	X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos**.**	.	X	.	X	.	X

REQUISITOS LEGALES

- Resolución 1407 del 05 de agosto de 2022.
- Resolución 4241 de 1991
- Resolución 4506 de 2015
- Resolución 2674 de 2013
- Resolución 5109 de 2005

HISTÓRICO DE REVISIONES

VERSIÓN: 003: Se actualizan parámetros microbiológicos según resolución 1407.

Alcaldía municipal Pitalito Huila

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

invima

CIUDAD Pitalito FECHA 22-11-2023 ACTA N° 1346

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ☐ DADOR DE FRÍO ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD MUNICIPIO DE PITALITO

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL CORPORACION AMBIENTAL CINTURON ANDINO

*CÉDULA / NIT 813013182-8 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 50706949

*NOMBRE COMERCIAL CORPORACION AMBIENTAL CINTURON ANDINO

*DIRECCIÓN TRANSVERSAL 3 #9-55 MATRICULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO HUILA *MUNICIPIO PITALITO

Barrio [X] Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál:

TELÉFONOS 3205984949 FAX

CORREO ELECTRÓNICO ambientalcinturonandino@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO PAULA MANUELA ACHURY VARGAS

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1007 531 598

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL PAULA MANUELA ACHURY VARGAS

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento 1007 531 598.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ambientalcinturonandino@gmail.com

*DEPARTAMENTO Huila *MUNICIPIO Pitalito

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 07 Am - 05 Pm *NÚMERO DE TRABAJADORES 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	—	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	— %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	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
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de 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

Powered by CamScanner

	1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
1	**EDIFICACION E INSTALACIONES**	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)*	(4)	2	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	(4)	2	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	(4)	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	(5)	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 17				La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	(7)	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 7				La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(8)	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	(0)	No presenta reconocimiento medico C

Powered by CamScanner

3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(8)	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3	(1,5)	0	No portan la vestimenta indicada Por la normatividad sanitario C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 17.5.				La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	(7)	3,5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	(8)	4	0	C
4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)*	(8)	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 23.				La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	(5)	2,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	(5)	2,5	0	C

Powered by CamScanner

5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	(4)	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	(9)			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	(6)	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	(0)	No Presentan Soporte documental. Plan de Saneamiento. - Control Plagos - Cronograma mantenimiento tanque - Il limpieza y desinfeccion - Manejo residuos C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 29.				La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

IV. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
93.5%	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

V. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Powered by CamScanner

VII. NOTIFICACION 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 22 del mes de 11 del año 2023 en la Ciudad de Pitalito.

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 visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: JESUS ANDRES MUNAR.	NOMBRE:
CÉDULA: 12263493. Ptalo	CÉDULA:
CARGO: TC Saneamiento	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSM Pitalito	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: William Orteya Samboni	NOMBRE:
CÉDULA: 1024531269	CÉDULA:
CARGO: auxiliar bodega	CARGO:

Powered by CamScanner