	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
Nombre comercial: BIMBOLETE 2P 55g		Marca BIMBO	Página: 1

FABRICANTE
BIMBO DE COLOMBIA S.A. puede o no utilizar las siglas autorizadas: SIGLA “BIMBO S.A.” Y/O LA SIGLA “BCO S.A.” con las siguientes plantas: Planta Tenjo I, Planta Tenjo II, Planta Yumbo, Planta Soledad y Planta Itagüí.

DIRECCION DEL FABRICANTE
Fabricado por Bimbo de Colombia S.A. Vereda la Punta, Predio el Tejar, Municipio de Tenjo Cundinamarca, Colombia.

NOTIFICACION SANITARIA
NSA-002180-2016

DESCRIPCIÓN
Producto tipo ponqué, elaborado con batido de harina de trigo, horneado, enfriado, envuelto y codificado.

PROCESO DE ELABORACIÓN
Se combinan todos los ingredientes, durante el tiempo necesario para obtener una mezcla homogénea (batido). El batido se deposita en moldes, posteriormente es horneado a unas temperaturas y tiempos que le permiten realizar el proceso de cocción, se retira del molde, se deja enfriar, se rebana y se cubre con chocolate o no, se envuelve y codifica.

COMPOSICIÓN:
INGREDIENTES:
Harina de trigo fortificada, azúcar, huevo, agua, grasa vegetal comestible*, humectantes (glicerol, sorbitol), suero de leche, almidón de maíz, leudante (polvo de hornear), emulsificantes (mono y diglicéridos, lecitina de soya), sal refinada yodada y fluorizada, conservantes (propionato de calcio, ácido sórbico), sabores artificiales (vainilla, mantequilla), goma vegetal (xantana). *aporta una cantidad insignificante de grasa trans

Este producto es elaborado en equipos donde se procesan productos que contienen maní y/o nuez de arbol y coco.

PRESENTACIÓN COMERCIAL
Producto empacado por 2 unidades, 55g.

MATERIAL DE EMPAQUE
Empacado en película de primer uso laminada con o sin impresión exterior flexográfica o en multiempaque.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Nathaly Cárdenas Jefe aseguramiento Calidad Bimbo	Mauricio Eslava Jefe de Planta	Habied Palacios Gerente Manufactura
Fecha de emisión: 24-10-2018	Valido a partir de: 24-10-2018	

CUMPLIMIENTO A RESOLUCIÓN 5109 DE 2005

Se cumple con los requerimientos de la norma, a continuación la descripción:

Artículo 4° Requisitos generales:

1. No se hacen declaraciones engañosas, los textos son claros no borrosos.
2. No se hacen declaraciones alusivas a propiedades medicinales ó curativas.

Artículo 5°, en los empaques Bimbo declara lo requerido por la norma:

- Nombre del alimento
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Número o código del lote de producción
- Fecha de vencimiento.

1. El producto es para consumo directo, no requiere reconstitución por parte del consumidor.
2. El nombre del producto es específico con descripción y no genérico.
3. El listado de ingredientes se hace de forma decreciente y en casos que aplique se enlistan los ingredientes compuestos.
4. En la rotulación se especifican los ingredientes sensitivos como los alérgenos.
5. La etiqueta cumple con lo expuesto en la resolución 683 de 2012, sobre migración global y específica.
6. No se usan ingredientes como tartrazina ó ingredientes prohibidos.
7. Identificación del lote: se imprime legible e indeleble, se identifica la fecha de vencimiento y lote. (No se usan adhesivos o sticker para declarar la fecha de vencimiento o lote)
8. En el listado de ingredientes se declaran las recomendaciones de almacenamiento.

Art 8° No se hacen declaraciones que vayan en contra de lo reglamentado.
Art 9° Bimbo No usa materias primas Irradiadas, No procesamos productos alimenticios irradiados.
Art 11° Alimentos que por su tamaño no puedan llevar el rotulo en el envase, lo llevará el envase que lo contenga.

BIMBO Latin Centro	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
Nombre comercial: BIMBOLETE 2P 55g	Marca BIMBO	Página: 3

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional	Cantidad/porción	% **VD***	Cantidad/porción	% **VD***
Tamaño por porción: 2 unidades (55 g)	**Grasa Total** 7 g	**11 %**	**Carb Total** 30 g	**10 %**
Contiene 1 porción	Grasa Sat. 2 g	10 %	Fibra < 1 g	3 %
Calorías 200	Grasa Poliinsaturada 1.5 g			
Calorías de grasa 60	Grasa Monoinsaturada 3.5 g			
	Grasa Trans 0 g		Azúcares 15 g	
	Colest. 10 mg	**3 %**	**Proteína** 5 g	**10 %**
	Sodio 170 mg	**7 %**		
	Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	Calcio 2%	Hierro 6%
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria de 2000 calorías.				

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Es un producto listo para consumir, por todo tipo de persona y a cualquier edad; no presenta ninguna contraindicación conocida, con excepción a las reacciones alérgicas propias de individuos sensibles a las materias primas empleadas en su fabricación.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN SEGÚN INVIMA (PRODUCTO HORNEADO)	METODO
Recuento Total de Aerobios Mesófilos UFC/g	< 10000	NTC 4519
Recuento de Mohos UFC/g	< 200	NTC 5698
Recuento de Levaduras UFC/g	< 200	NTC 5698
Recuento de Bacillus cereus	< 100	NTC 4676
Detección de Salmonella	AUSENCIA	NTC 4574
Estafilococos Coagulasa Positiva UFC/g	< 100	NTC 4779

VIDA ÚTIL

El producto posee una vida útil de 52 días a partir de su fecha de elaboración bajo las condiciones de conservación descritas. En la planta de producción por su naturaleza perecedera no se almacena, se despacha a los puntos de distribución en condiciones medioambientales de temperatura que oscilan entre los 8-35°C y humedades relativas entre 50-90%.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Nathaly Cárdenas Jefe aseguramiento Calidad Bimbo	Mauricio Eslava Jefe de Planta	Habied Palacios Gerente Manufactura
Fecha de emisión: 24-10-2018	Valido a partir de: 24-10-2018	

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar este producto en un lugar fresco y seco protegido de la luz directa y alejado de olores fuertes.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se debe dar cumplimiento con la **Resolución 2674 de 2013, Art 29. Transporte,** a los numerales:

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos…
4. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
5. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
7. Se prohíbe disponer los alimentos directamente en el piso del vehículo…
8. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas… que representen riesgo de contaminación del alimento…
9. Los vehículos de transporte de alimentos deben llevar en su exterior en forma clara y visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
10. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos…

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2016049902 DE 25 de Noviembre de 2016
Por la cual se concede un Notificacion Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictaron postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: *"Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de* ***notificación sanitaria****, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".* (Negrilla fuera de texto.)

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido artículo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 2016169502 de fecha 25/11/2016, el (la) Señor (a) CAROLINA QUINTERO ARIAS, actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido.

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 40 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el término de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuación:

NOTIFICACION SANITARIA No.: NSA-002180-2016
EXPEDIENTE: 20119464 **RADICACION:** 2016169502
MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO: BIMBOLETES VAINILLA (PONQUECITO SABOR VAINILLA); BIMBOLETES COCO (PONQUECITO SABOR ARTIFICIAL COCO); BIMBOLETES VAINILLA / CHOCOLATE (MARMOLEADO); BIMBOLETES NARANJA (PONQUECITO CON SABOR ARTIFICIAL A NARANJA); KEKITO CON SABOR A VAINILLA (PONQUECITO CON SABOR VAINILLA); KEKITO NARANJA (PONQUECITO CON SABOR A NARANJA); KEKITO CON GOTAS DE CHOCOLATE (PONQUECITO CON GOTAS SABOR CHOCOLATE); PONQUECITOS NAVIDEÑOS: PONQUECITO SABOR VAINILLA CON COBERTURA SABOR VAINILLA ; MINIX BIMBOLETES VAINILLA (PONQUECITO CON SABOR A VAINILLA); MINIX BIMBOLETES COCO (PONQUECITO CON SABOR A COCO); MINIX BIMBOLETES VAINILLA / CHOCOLATE (MARMOLEADO)
MARCA (S): BIMBO, BIMBOLETE, BIMBOLETES, KEKITO, KEKITOS, PONQUECITOS NAVIDEÑOS,, MINIX BIMBOLETES, DOMO, DOMO KEKITOS Y DOMO BIMBOLETES,, NUTRICARITAS, NUTRICARITAS CON CHOCO

PRESENTACIONES

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2016049902 DE 25 de Noviembre de 2016
Por la cual se concede un Notificacion Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

COMERCIALES:	10g a 4000g en variaciones de 1g,
TITULAR (ES):	BIMBO DE COLOMBIA S.A. - "BIMBO S.A." - "BCO S.A." con domicilio en TENJO - CUNDINAMARCA
FABRICANTE (ES):	BIMBO DE COLOMBIA S.A. PLANTA ITAGUI - "BIMBO S.A." - "BCO S.A. con domicilio en ITAGUI - ANTIOQUIA; BIMBO DE COLOMBIA S.A. PLANTA YUMBO, - "BIMBO S.A." - "BCO S.A. con domicilio en YUMBO - VALLE; BIMBO DE COLOMBIA S.A. PLANTA SOLEDAD - "BIMBO S.A." - "BCO S.A. con domicilio en SOLEDAD - ATLANTICO; BIMBO DE COLOMBIA S.A. - "BIMBO S.A." - "BCO S.A." con domicilio en TENJO - CUNDINAMARCA

ARTÍCULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 12000000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas, que se encuentren en la comercialización; amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSIAE11M04896, expediente 206923. Asi mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO:- Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La vigencia de la presente notificación sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEPTIMO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 25 de Noviembre de 2016
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



Firma válida

Digitally signed by SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Date: 2016.11.28 16:32:40 GMT
Reason: vima
Location: Bogota, CO

SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Revisión Técnica: Miriam Ardila Peña. Código 473
Revisión Legal: Diego Alexander Cepeda Rodríguez Codigo 1571

INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS
INVIMA

A la fecha notifíquese personalmente a: Erika Celis

Con Identificación No. 1023921446 de Bogotá

y T.P. No. _____ de _____

de la Resolución No. 2016049402 de fecha 23-1-2016

En Bogotá 07 [illegible] Hora _____

Notificado Erika Celis

Notificador _____

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 - Ll 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

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 - Ll 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