FICHA TÉCNICA ARROZ BLANCO EXCELSO

<table>
<tr><td>1</td><td>NOMBRE DEL PRODUCTO</td><td>ARROZ BLANCO DON FLORO</td></tr>
<tr><td>2</td><td>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</td><td>Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración el germen y el salvado.
Arroz 100% reposado del Departamento del Huila.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>REGISTRO SANITARIO</td><td>NSA-0009092-2020</td></tr>
<tr><td>4</td><td>CARACTERISTICAS FISICAS</td><td>
<table>
<tr><th>Características</th><th>Especificación</th></tr>
<tr><td>Grado Yeso</td><td>Máximo: 7%</td></tr>
<tr><td>Grano Dañado</td><td>Máximo: 1.5 %</td></tr>
<tr><td>Grano Partido</td><td>12-13%</td></tr>
<tr><td>Arroz con Cáscara/SO</td><td>Máximo 1 en 100 gr.</td></tr>
<tr><td>Grano Dañado por Calor</td><td>0,5%</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>Max. 14%</td></tr>
<tr><td>Tipos de contraste</td><td>Max 2.0</td></tr>
<tr><td>Grano rojo</td><td>Max 0.5%</td></tr>
</table>
Se utiliza criba alveolar de 4.5 mm para la determinación del %de grano partido</td></tr>
<tr><td>5</td><td>PRESENTACIONES COMERCIALES</td><td>El Arroz Blanco Excelso se empaca en Polietileno laminado.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>MATERIAL DE EMPAQUE</td><td>Polietileno laminado.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</td><td>Almacenar en lugares secos, ventilados y protegidos de infestación por insectos y roedores. Evitar el contacto con jabones, detergentes, perfumes, ACPM, gasolina y en general con olores penetrantes que puedan alterar sus características organolépticas. El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad por esta razón absorbe olores y humedad del ambiente en el que es almacenado.
El almacenamiento se debe realizar ordenadamente en estibas con separación mínima de 60 cm. con respecto a las paredes, en plataformas o estibas elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
(Resolución 2674/2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.)</td></tr>
</table>

Fecha de última actualización: 11 de septiembre de 2020

Agroindustrial Los Altares SAS

<table>
<tr><td>8</td><td>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</td><td>Consérvese bien cerrado en un lugar limpio, seco y fresco. Después de abierto conservarse en un tarro plástico o hermético y consumir en el menor tiempo posible.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>PROCESOS DE ELABORACIÓN</td><td>• Recibo de Materia Prima (Paddy verde)
• Prelimpieza.
• Secamiento.
• Almacenamiento. (Paddy Seco)
• Proceso de Molinería.
• Clasificación electrónica
• Empaquetado.
• Almacenamiento de Producto Terminado.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>VIDA UTIL</td><td>12 Meses.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td><table><tr><th>Característica</th><th>Especificación</th></tr><tr><td>Sabor</td><td>Característico</td></tr><tr><td>Color</td><td>Blanco</td></tr><tr><td>Olores Objetables</td><td>No debe Presentar</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>12</td><td>ASPECTOS DE INOCUIDAD</td><td>No se debe presentar ningún tipo de infestación en el producto.Impurezas máximo 0.1%.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>ASPECTOS DE NORMATIVIDAD</td><td>Grano Tipo I - Grado II según norma NTC – 671 :2008</td></tr>
<tr><td>14</td><td>CLIENTES POTENCIALES</td><td>El arroz es un producto de consumo masivo por lo que se pueden definir sus clientes potenciales como: distribuidores, mayoristas y minoristas.</td></tr>
<tr><td>15</td><td>USO PREVISTO</td><td>Cocinar antes de consumir, Consumo humano directo</td></tr>
<tr><td>16</td><td>IDENTIFICACION DEL LOTE YFECHA DE VENCIMIENTO</td><td>L DE LOTE/DIA/MES/AÑO EN HORA DE EMPACADO VENCE DIA/MES/AÑO + 1</td></tr>
<tr><td>17</td><td>MODO DE PREPARACION</td><td>No lavar
Ingredientes: 1 medida de arroz, 2 medidas de agua, sal y aceite al gusto.
Colocar en una olla el agua, la sal y el aceite. Cuando el agua esta tibia, adicione el arroz y revuelva hasta que empiece a hervir. Tape la olla y deje a fuego lento hasta que seque</td></tr>
<tr><td>18</td><td>CONDICIONES DE RECHAZO</td><td>Perforaciones producidas por insectos, presencia de plagas, impurezas, olor a moho, empaque averiado y peso inferior al solicitado. Producto que a la entrega tenga menos de tres meses de vida útil.</td></tr>
<tr><td>19</td><td>CONSUMIDORESPOTENCIALES</td><td>Público en general</td></tr>
</table>

Fecha de última actualización: 11 de septiembre de 2020

20	**CONTAMINANTES**	Aflatoxinas B1,B2,G1,G2: Max 10 ug/kg Cadmio: Max 0.1 mg/kg
21	**ALERGENOS**	El arroz blanco no es considerado alérgeno alimentario Gliadinas: Negativo

ELABORO: John Edison Cruz Coronado
Director de Producción

APROBO: Carlos Arturo Azuero P.
Director General

Fecha de última actualización: 11 de septiembre de 2020

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

RESOLUCION Nro. 2020030168 del 11 de Septiembre de 2020

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por 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 dictarón 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".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo 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. 20201162805 de fecha 2020/09/11 el (la) Señor(a) CARLOS ARTURO AZUERO PERDOMO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 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 termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0009092-2020		
VIGENTE HASTA:	2030/09/11		
EXPEDIENTE:	20188303	**RADICACION:**	20201162805
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER		
PRODUCTO:	ARROZ BLANCO		
MARCA:	BUEN PRIMOR, ALTARES, ARROZ BLOND, PERLA DE HUILA, SUPERIOR ,		
PRESENTACION COMERCIAL:	desde 500g hasta 50000 g. ,		
TITULAR(ES):	AGROINDUSTRIAL LOS ALTARES SAS con domicilio en NEIVA - HUILA,		
FABRICANTE(S):	AGROINDUSTRIAL LOS ALTARES SAS con domicilio en NEIVA - HUILA,		

ARTICULO 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: 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 BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: 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.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 11 de Septiembre de 2020

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2020/09/11 17:51:15 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

RESOLUCION Nro. 2023028070

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20188303 **RADICACION:** 20231143210 **FECHA:** 2023/05/30

REGISTRO No.: NSA-0009092-2020 **VIGENCIA:** 2030/09/11

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2020030168 del 11 de Septiembre de 2020 el INVIMA concedió por el término de (10) años la NOTIFICACION SANITARIA No..: NSA-0009092-2020, VIGENCIA: 2030/09/11 en la modalidad de FABRICAR Y VENDER el PRODUCTO: ARROZ BLANCO, MARCA(S): BUEN PRIMOR, ALTARES, ARROZ BLOND, PERLA DE HUILA, SUPERIOR, PRESENTACIÓN COMERCIAL: desde 500g hasta 50000 g, TITULAR: AGROINDUSTRIAL LOS ALTARES SAS con domicilio en NEIVA - HUILA, FABRICANTE(S): AGROINDUSTRIAL LOS ALTARES SAS con domicilio en NEIVA - HUILA.

Que mediante radicado No. 20231143210 de fecha 2023/05/30 el Señor(a) CARLOS ARTURO AZUERO PERDOMO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1.Adición de Marca comercial

CONSIDERACIONES

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto - Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, la Resolución 3168 de 2015, y la Resolución No. 2016008980 del 15 de marzo de 2016, expedida por el Invima para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0009092-2020 , a favor de TITULAR(ES): AGROINDUSTRIAL LOS ALTARES S.A.S. con domicilio en NEIVA - HUILA,

En el sentido de autorizar:

1.Adición de Marca comercial quedando en adelante: BUEN PRIMOR, ALTARES, ARROZ BLOND, PERLA DEL HUILA, SUPERIOR, DON FLORO.

ARTICULO SEGUNDO: Notificar La presente Resolución advirtiéndole que contra ella procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 23 de Junio de 2023

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA

Signature Not Verified

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/06/23 19:23:34 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

SECRETARÍA DE SALUD NEIVA
ACTA GENERAL DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO

CIUDAD: NEIVA | FECHA: 26/5/24 (día / mes / año) | ACTA N°: 3358

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Establecimiento Comercial: [X] | Establecimientos de Espectáculo Público: [ ] | Establecimiento de Diversión Pública: [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA SALUD MUNICIPAL NEIVA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CAMPO OBLIGATORIO

*RAZON SOCIAL: AGROINDUSTRIAS LOS ALTARES SAS

*CÉDULA / NIT: 901384335-8

*NOMBRE COMERCIAL: AGROINDUSTRIAS LOS ALTARES SAS

*DIRECCIÓN: CR 7 # 79-46 | MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: HUILA | *MUNICIPIO: NEIVA

Barrio: X | Vereda: — | Comuna: 9 | Localidad: —

Sector: — | Corregimiento: — | Caserío: — | UPZ: —

Otro: [ ] Cuál: ALBERTO GALINDO

TELÉFONOS: 3235742530 | CORREO ELECTRONICO:

CORREO ELECTRÓNICO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO:

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento:

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: CARLOS ARTURO AZUERO PERDOMO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 7696009

CORREO ELECTRÓNICO: laburem@agroaltares

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CR 7 # 79-46

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI [ ] NO [ ]

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRONICA: laburem@agroaltares

*DEPARTAMENTO: HUILA | *MUNICIPIO: NEIVA

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-S 7AM - 6PM | N° DE TRABAJADORES: 14

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS PROFESIONALES: 14

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: 14

CÓDIGO CIIU: SI [ ] NO [ ] | DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA REALIZADA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
N°ACTA DE ULTIMA VISITA			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
			DESFAVORABLE		

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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:

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO POR

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumplimiento (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumplimiento (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Critico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y deba aplicar Medida San de Seguridad que impida que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC Nota: (par afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigi y controlado)

REVISIÓN DOCUMENTAL

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO SI	DOCUMENTADO NO	OBSERVACIONES
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	X		
Contrato con gestor de residuos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)	X		
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)	X		
En caso de requerir de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de	X		

Powered by CamScanner

1.4	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979)	4	2	0		
1.5	Las redes e instalaciones eléctricas como interruptores, reguladores, lámparas y demás equipos o elementos utilizados para iluminación en áreas específicas están construidas, instaladas, mantenidas, aceleradas, señalizadas y protegidas, de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.(Art 117 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y estan revestidas de material antideslizantes . (Art 47 y 48 Resolucion 14861 de 1985)	4	2	0		
1.7	La ventilación es adecuada para el uso.(Art 197 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
1.8	La iluminación es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art 196 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al 30 % del total de acta

2. CONDICIONES SANITARIAS						
	ASPECTO A VERIFICAR	CO	CP	INC	NA	HALLAZGOS
2.1	El establecimiento cuenta con, servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores y visitantes (inodoros y lavamanos). (Art 50 Resolución 14861 de 1985)	10		0		
2.2	El establecimiento mantiene las condiciones de en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones y equipos documentado e implementado (procedimientos, plantillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	6	3	0		CR
2.3	Los elementos y productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados y almacenados.	4	2	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al 20 % del total del acta

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
	3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA					
	ASPECTO A VERIFICAR	CO	CP	INC	NA	HALLAZGOS
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	2	1	0		
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso a agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	4		0		CR
3.1.3	Las instalaciones interiores para suministro estan diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión suficiente de servicio en todos los sitios de consumo (Art 10 numeral 2 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		
3.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		
3.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes).(Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		
	3.2 MANEJO DE SOLUCIONES Y VERTIMIENTOS					
	ASPECTO A VERIFICAR	CO	CP	INC	NA	HALLAZGOS
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son vertidos al alcantarillado u otro sistema alternativo. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de los mismos y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable	2	1	0		
	3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS					
	ASPECTO A VERIFICAR	CO	CP	INC	NA	HALLAZGOS
3.3.1	Cuenta con programa para el manejo y gestión integral de sus residuos sólidos documentado e implementado.	2	1	0		
3.3.2	El área para el almacenamiento de residuos cumple con condiciones sanitarias	3	1.5	0		
3.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores.	2	1	0		
	3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS					
	ASPECTO A VERIFICAR	CO	CP	INC	NA	HALLAZGOS
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 1979)	2	1	0		
3.4.2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación (Art 168 Ley 09 de 79)	5		0		CR
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD GESTION DEL RIESGO						
	ASPECTO A VERIFICAR	CO	CP	INC	NA	HALLAZGOS
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado .(Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	4	2	0		
4.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y zonas en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 206 Ley 9 de 1979) (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		
4.3	El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
4.4	Las escaleras cuentan con cinta antideslizante, franja foto luminica y pasamanos.(Art 48 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		
4.5	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento, (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	5	2.5	0		
4.6	Existe botiquín de primeros auxilios.(Art 127 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						

Powered by CamScanner

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VI. INFORMACIÓN DE LA MEDIDA SANITARIA (SI EL RESULTADO DE LA VISITA ES NO)

- [ ] Clausura temporal total
- [ ] Clausura temporal parcial
- [ ] Suspensión parcial de trabajos o servicios
- [ ] Suspensión total de trabajos o servicios
- [ ] Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades
- [ ] Decomiso
- [ ] Destrucción o desnaturalización
- [ ] Congelación
- [ ] Cuarentena y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles
- [ ] Vacunación personas o animales
- [ ] Desinfección o desinfestación
- [ ] Control de insectos u otra forma nociva o transmisora de enfermedades
- [ ] Desocupación o desalojamiento de establecimientos o vivienda

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE LA(S) ACCIÓN(ES)

DÍAS HABILES PLAZO	
FECHA INICIO PLAZO	
FECHA LIMITE DE PLAZO	

VIII. NOTIFICACIÓN DE LA ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 26 del mes de Mayo del año 2024 en la Ciudad de NEIVA

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 los 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: Gerardo Alfredo Chaves Perez	NOMBRE:
CÉDULA: 11.437.154	CÉDULA:
CARGO: TEC AMBIENTAL	CARGO:
INSTITUCIÓN SECRETARIA DE SALUD NEIVA	INSTITUCIÓN SECRETARIA DE SALUD NEIVA

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Hernando Durán R.	NOMBRE:
CÉDULA: 1.075.218.102	CÉDULA:
INSTITUCIÓN: Agroindustrial Los Altaressas	INSTITUCIÓN:
CARGO: Dir. Administrativo	CARGO:

Cel: 3133766809

Powered by CamScanner

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: FQM467476

Empresa / Company +	AGROINDUSTRIAL LOS ALTARES S.A.S.	**Telef/Phone +**	3213990593
Sede / Headquarters +	GALINDO	CARRERA 7#79-46 VIA GALINDO	
Producto / Product +	ARROZ BLANCO		
Muestra / Sample +	Lote : 18/06/2024 ; Fecha de vencimiento : 18/06/2025		
Fecha de Recepción / Reception Date	2024-06-21	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	28,0°C
Cantidad / Amount	200 g		
Contenedor / Container	Bolsa plástica / Plastic bag		
Enviado por / Send by +	JOHN EDILSON CRUZ .		
Aspecto / Aspect	Producto granuloso, suelto, homogéneo, libre de partículas extrañas / Loose, homogeneous, granular product, free of foreign particles.		
Olor / Smell	Característico		
Color / Color	Blanco/White		

Resultados / Results

Análisis FísicoQuímico Physicochemical Analysis	Fecha Date	Unidad Unit	Resultado Result	Especificaciones Specifications**	Método Method
Cenizas/Ash	2024-06-25	g/100g	0,49	Sin especificación.	IN-GS-3.045 V10 2022-08-17*
Humedad/Moisture	2024-06-25	g/100g	13,56	Sin especificación.	IN-GS-3.053 V14 2022-08-17*
Proteína/Protein	2024-06-25	g/100g	6,84	Sin especificación.	IN-GS-3.048 V10 2022-08-17*
Carbohidratos/Carbohydrates	2024-06-29	g/100g	78,18	Sin especificación.	Cálculo por diferencia de componentes diferentes a carbohidratos
Calorías/Calories	2024-06-29	Kcal/100g	338,73	Sin especificación.	Cálculo según Resolución 810 de 2021
Fibra dietaria insoluble/Insoluble dietary fiber	2024-06-26	g/100g	3,53	Sin especificación.	AOAC Ed. 21st, 2019. 991.42*
Fibra dietaria Soluble/Soluble dietary fiber	2024-06-26	g/100g	1,33	Sin especificación.	AOAC Ed. 21st, 2019. 993.19*
Fibra dietaria total/Total dietary fiber	2024-06-26	g/100g	4,86	Sin especificación.	AOAC Ed. 21st, 2019. 985.29*
Grasa Poliinsaturada/Polyunsaturated Fat	2024-07-03	g/100g	0,3219	Sin especificación.	IN-GS-3.193 V8 2020-11-12
Grasas Cis/Cis fat	2024-07-03	g/100g	0,0078	Sin especificación.	IN-GS-3.193 V8 2020-11-12
Omega 3/Omega 3	2024-07-03	g/100g	0,0108	Sin especificación.	IN-GS-3.193 V8 2020-11-12
Omega 6/Omega 6	2024-07-03	g/100g	0,3111	Sin especificación.	IN-GS-3.193 V8 2020-11-12
Omega 9/Omega 9	2024-07-03	g/100g	0,3943	Sin especificación.	IN-GS-3.193 V8 2020-11-12
Grasa Saturada/Saturated fat	2024-07-03	g/100g	0,2075	Sin especificación.	IN-GS-3.193 V8 2020-11-12
Grasa Monoinsaturada/Monounsaturated Fat	2024-07-03	g/100g	0,3961	Sin especificación.	IN-GS-3.193 V8 2020-11-12
Grasas Trans/Trans fat	2024-07-03	mg/100g	0,0000	Sin especificación.	IN-GS-3.193 V8 2020-11-12
DHA/DHA	2024-07-03	g/100g	0,0000	Sin especificación.	IN-GS-3.193 V8 2020-11-12
EPA/EPA	2024-07-03	g/100g	0,0000	Sin especificación.	IN-GS-3.193 V8 2020-11-12
Grasa insaturada/Unsaturated fat	2024-07-03	g/100g	0,7180	Sin especificación.	IN-GS-3.193 V8 2020-11-12
Grasa (Extracción)/Fat (Extraction)	2024-07-02	g/100g	0,93	Sin especificación.	IN-GS-3.050 V14 2022-08-16*

Mérieux NutriSciences Colombia S.A.S
Carrera 42 # 10 -37 Medellín
Carrera 10 # 3 - 55 Chía
www.merieuxnutrisciences.com/co

(**) Según Norma / According to Standard: Sin norma de referencia
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: 2019-09-05 ISO/IEC 17025:2017
Análisis no acreditados: Los análisis no acreditados son aquellos que no presentan el asterisco al final del nombre del método
(+) Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

No aplica

Fecha de Impresión/Printing date: miércoles, 3 de julio de 2024

J.O.J
Jonathan Olaya Jaramillo
Químico
Analista Líder
Fecha/Date: 2024-07-03

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report
Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT