

COMPOSICION QUIMICA	ENSAYO	PARAMETRO
	Proteína (g/100g)	12
	Humedad (g/100g)	13,5 – 14,5
	Gluten humedo (%)	> 27.5
	Gluten Seco (%)	> 7
	Cenizas (%)	0,55 - 0.65
	Granulometría (%) 212 µ	98% pasa por tamiz 212 µ
	Falling Number (seg)	NR
INFORMACION NUTRICIONAL *CADA 100 g	PARAMETRO	RESULTADO
	Grasa (g/100g)	0.43
	Proteína (g/100g) Kjeldahl	13.55
	Carbohidratos (g/100g)	71.50
	Aporte Calórico (Kcal/100g)	359.91
	Calcio (mg/100g)	23.152
	Hierro (mg/100g)	53.444
CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE	<p>La Harina de Trigo se comercializa en lonas de polipropileno laminado calibre 1.7 mils, dimensiones de 101* 60 cm las siguientes</p> <p>La fecha de fabricación y vencimiento.</p> <p>En el empaque primario está impreso el rótulo el cual contiene la información establecida en la Resolución 5109 del Ministerio de Protección social.</p>	
PROCESO DE ELABORACION	<pre> graph TD A[Recepción e inspección de la materia prima] --> B[Limpieza] B --> C[Acondicionamiento] C --> D[Molienda y cribado] D --> E[Tamizado] E --> F[Adición de aditivos] F --> G[Empaque] G --> H[Harina de trigo] B --> B1[Piedras, pasto, impurezas, abono] C --> C1[Se adiciona agua y se controla la humedad del grano, se debe evitar la desnaturalización del gluten por exceso de humedad] D --> D1[Separación del salvado y del germen del endospermo, con la reducción posterior de este] </pre>	
VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	<p>La vida útil de la harina de trigo es de nueve (9) meses en condiciones ambientales adecuadas. Se debe tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo. La fecha de vencimiento debe ir impresa en el empaque.</p>	
CONDICIONES DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO	<p>TRANSPORTE: los vehículos de transporte son apto y cumplen con la resolución 2674 de 2013.</p> <p>ALMACENAMIENTO: el producto debe protegerse del contacto con el agua y debe estar sobre estibas a Temperatura ambiente, Humedad</p>	

Y CONSERVACIÓN	relativa optima de (60%-65%) e inferior a 80%. CONSERVACIÓN: mantenerse en un lugar fresco alejado de olores fuertes y de roedores.
PRESENTACIONES	arroba por 25 unidades de 500 g cada una.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Durante la distribución se debe tener en cuenta manipular el producto de tal forma que no se altere el empaque. El vehículo debe ser apto para transporte de alimentos cumpliendo con el resolución 2674 de 2013.
DIRECCIÓN TELEFONO DEL FABRICANTE	Carrera 22 N° 14-12 teléfono: 3513688 Ext 124 (controlcalidad@indupan.com) Bogotá D.C
APROBADO POR: JEFE CONTROL CALIDAD	
	
NOMBRE Y FIRMA: IGLEES PAOLA PARRA ARAGON	

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

RESOLUCION No. 2018021347 DE 21 de Mayo de 2018

Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Medio 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 Artículo 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 Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20181099865 de fecha 21/05/2018, el (la) Señor (a) DARIO GUARIN MARTINEZ, actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido.

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Artículo 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 PERMISO SANITARIO por el término de SIETE (7) años al producto que se describe a continuación:

PERMISO SANITARIO No.: PSA-001463-2018

EXPEDIENTE: 20145400

RADICACION: 20181099865

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA ESPECIAL, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PARA PANIFICACION, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA FORTIFICADA PARA PASTAS, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PARA REPOSTERIA, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON LEUDANTE, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA INTEGRAL, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA.

MARCA (S): INDUPAN, LA NIEVE, DE LA ABUELA, SUPERCONDOR.

**PRESENTACIONES
COMERCIALES:**

DESDE 500 g. HASTA 50 Kg.

TITULAR (ES): HARINERA INDUPAN S.A.S. con domicilio en BOGOTA - D.C.

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

RESOLUCION No. 2018021347 DE 21 de Mayo de 2018

Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Medio 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.

FABRICANTE (ES): HARINERA INDUPAN S.A.S. con domicilio en BOGOTÁ - D.C.;
MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA – ATLANTICO

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 218939 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas, que se encuentren en la comercialización; amparadas bajo el Registro Sanitario No RSAD14I00198, expediente 227834. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

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

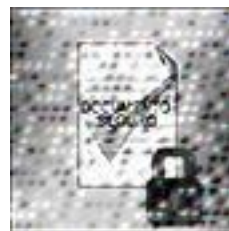
ARTÍCULO QUINTO: La vigencia de la presente Permiso Sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 21 de Mayo de 2018

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Revisión Técnica: Miriam Ardila Peña. Código 473
Revisión Legal: Fiorella Denise Moscoso Mejía Código 2162



HARINERA INDUPAN S.A.S
NIT. 800.161.555-8

VERSION 3

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: Harina de trigo La nieve 25*500gr	FECHA DE PRODUCCION: 28-05-2021
TIPO DE MATERIA PRIMA: Trigo importado 100 %	FECHA DE VENCIMIENTO: 28-feb-2022
CONDICIONES MUESTRA: Muestra en buenas condiciones	LOTE: 21 DM DS

INFORME DE RESULTADOS FISICOQUIMICOS					
PARAMETROS	UNIDAD	RESULTADOS	LIMITE MOLINO	LIMITES NTC 267	METODO
Humedad	%	13.59	13.5-14.5	Max. 14.5	NTC 529
Cenizas	% (base seca)>	0.58	0.55-0.65	Max. 1	NTC 3806
Granulometría	% (malla 212 µ)	99.997	Min. 98	--	AOAC 965.22
Gluten seco	%	10.96	>7	--	NTC 5749
Gluten Húmedo	%	32.89	>27.5	--	NTC 5749
Proteína	%	12.45	12	--	NIR

INFORME DE PANIFICACION				
PARAMETROS	UNIDAD	RESULTADOS	LIMITE MOLINO	METODO
Tenacidad (P)	mm H2O	79	50 - 120	NTC 5053
Elasticidad (L)	mm	136	> 75	NTC 5053
Hinchamiento (G)	--	25	17-25	NTC 5053
Equilibrio (P/L)	--	0.58	0.3-1.5	NTC 5053
Fuerza (w) X 10 ⁻⁴	1*10E-4julios	268	>250	NTC 5053
Absorción (%)	%	--	--	--
Trabajo mecánico cilíndrico	#vueltas	--	--	--
Relación volumen/pesos	(cm ³ /g)	--	--	--

Nota:

*Producto fortificado con vitaminas B1, B2, Niacina, Hierro y Acido fólico.

*Este lote fue analizado y liberado por nuestro departamento de control de calidad.

Iglees Parra Aragón
Jefe Control Calidad

Fin del informe

Carrera 22 numero 14-12. PBX. 3513688 ext. 124 Bogotá-Cundinamarca
E-mail: controlcalidad@indupan.com

Reporte de Análisis Microbiológico 20210510709

Página: 1 de 1

Razón Social: HARINERA INDUPAN S.A.S. Principal		N.I.T 800161555-8
Contacto: Mb. Iglees Paola Parra Aragon		Correo electrónico: N.A
Dirección: Carrera 22 No. 14-12		
Ciudad: Bogota DC	Teléfono: 3513688	FAX: N.A
Observaciones: N.A.		
Fecha Recepción: 2021-05-25	Fecha Análisis: 2021-05-25	Fecha Reporte: 2021-05-31

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Proveedor	Cantidad	Presentación	Lugar Muestra	Lote	Vencimiento	Temp. °C	Condiciones específicas de la muestra
N.A.	500g	BOLSA PLASTICA	PLANTA	21DS	25FEB2022	N.A.	EMPAQUE ORIGINAL SELLADO

RESULTADOS

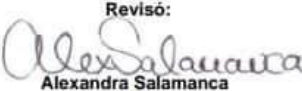
Descripción de la muestra	# LAB	Recuento Mesófilos aerobiosUFC/g/ml	Recuento E coliUFC/g/ml	Recuento MohosUFC/g/ml	Recuento LevadurasUFC/g/ml	Determinación de Salmonella en 25 g.	Recuento Bacillus cereusUFC/g/ml
HARINA DE TRIGO TRADICIONAL x 500g	A0709	44000	Menos de 10	Menos de 100	Menos de 100	AUSENTE	Menos de 100
ICONTEC NTC 267 (Novena actualización) HARINA DE TRIGO		200000-300000	Menos de 10	3000-5000	3000-5000	AUSENTE	500-1000
MÉTODO DE ANÁLISIS EMPLEADO		AOAC Ed. 21 de 2019: Metodo 966.23:2005*	NTC 4458: 2018	ISO 21527-2: 2008*	ISO 21527-2: 2008*	ISO 6579-1: 2017*	ICMSF

La muestra CUMPLE con los parámetros especificados por ICONTEC para HARINA DE TRIGO en Mesófilos aerobios ($U \pm 1$ UFC), E.coli, Mohos ($U \pm 1$ UFC), Levaduras ($U \pm 2$ UFC), Salmonella spp y Bacillus cereus.
U=Incertidumbre estimada en la verificación del método.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

Nulab con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, manifiesta que los análisis identificados con este símbolo (*) se encuentran cubiertos por el alcance de acreditación

FIN DEL REPORTE

Revisó:

Alexandra Salamanca
COORDINACIÓN MICROBIOLOGÍA

Aprobó:

Claudia Carrillo
DIRECCIÓN TÉCNICA

Verifique la autenticidad de este resultado con el laboratorio. Resultados válidos solo para la muestra analizada. Muestra e información de la misma proporcionada por el cliente. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento. Todos los análisis son realizados en Nulab a menos que se especifique lo contrario.

Carrera 16 No. 58 A-73 (Chapinero) • Teléfono: 745 2053 • Celular:(310) 625 2306
www.nulab.com.co • E-mail: info@nulab.com.co • Bogotá D.C., Colombia

 <p>La salud es de todos</p>	<p>SECRETARÍA DE SALUD DEL HUILA</p> <p>ACTA GENERAL</p> <p>DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO</p>	<p>SOMOS, SOMOS HUILEÑES * GRANDES</p>  <p>Gobernación del Huila</p>					
CIUDAD <u>Saladoblanco</u>	FECHA <u>13/05/2025</u>	ACTA N° <u>4F-660-0001</u>					
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Establecimiento Industrial ☐	Puntos de entrada, terminales ☐					
Establecimiento Comercial ☒	Establecimientos de Espectáculo Público ☐	Establecimientos de Diversión Pública ☐					
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD <u>Secretaría de Salud departamental del Huila</u>							
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO							
* CAMPO OBLIGATORIO							
* RAZÓN SOCIAL <u>Corporación Ambiental Cinturon Andino</u>							
* CÉDULA / NIT <u>813613182-8</u>							
* NOMBRE COMERCIAL <u>Corporacion ambiental cinturon Andino</u>							
* DIRECCIÓN <u>Calle 2 N. 1C-76</u>							
* DEPARTAMENTO <u>Huila</u>							
Barrio <u>Ciudad Jardin</u>	Vereda <input type="text"/>	Comuna <input type="text"/>					
Sector <input type="text"/>	Corregimiento <input type="text"/>	Casero <input type="text"/>					
Otro ☐	Cuál: <input type="text"/>						
TELÉFONOS <u>313 340 9214</u>	CORREO ELECTRÓNICO <input type="text"/>						
CORREO ELECTRÓNICO <u>Ambientalanturandino@gmail.com</u>							
NOMBRE DEL PROPIETARIO <u>Paula Marcela Achury Vargas</u>							
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento <u>1007531598</u>					
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL <u>Paula Marcela Achury Vargas</u>							
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento <u>1007531598</u>					
CORREO ELECTRÓNICO <u>Ambientalanturandino@gmail.com</u>							
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN <u>Calle 2 N 1C-76</u>							
EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: ☒ SI ☐ NO							
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA <u>Ambientalanturandino@gmail.com</u>							
* DEPARTAMENTO <u>Huila</u>	* MUNICIPIO <u>Saladoblanco</u>						
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO <u>8:00am a 4:00pm</u>	N° DE TRABAJADORES <u>1</u>						
N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS PROFESIONALES <u>4</u>							
N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL <u>4</u>							
CÓDIGO CIUV <u>64721</u> SI ☒ NO ☐	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD <u>Comercial por menor de productos agrícolas para el consumo en establecimiento</u>						
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA							
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	dia / mes / año	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
* 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: <input type="text"/>						
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						
Crítico (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 Sanitaria 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: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciará como Cumple (C) y se indicará en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)						

REVISIÓN DOCUMENTAL

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO		OBSERVACIONES
	SI	NO	
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)			N/A
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)			N/A
En caso de requerir de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción.	X		

I. CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1. CONDICIONES LOCATIVAS

ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1 El establecimiento esta ubicado en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, mataderos, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 160, 162, 163 Ley 9 de 1979)	5	2.5	0		5
1.2 Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores cuentan con fácil acceso (Art 40 Resolución 14861 de 1985)	4	2	0		4
1.3 En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 de 1979)	4	2	0		4
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		4
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, accionadas, 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		3
1.6 Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y están revestidas de material antideslizantes. (Art 47 y 48 Resolución 14861 de 1985)	4	2	0		4
1.7 La ventilación es adecuada para el uso. (Art 197 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		3
1.8 La iluminación es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art 196 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		3

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

20

La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta

2. CONDICIONES SANITARIAS

ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	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		10
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, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	6	3	0		6
2.3 Los elementos y productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados y almacenados.	4	2	0		4

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

20

La calificación del bloque corresponde al 20 % del total del acta

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1.1 El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	2	1	0		2
3.1.2 El establecimiento cuenta con suministro y acceso a agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	4		0		4
3.1.3 Las instalaciones interiores para suministro están 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		2
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		2
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		2

3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS					C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son vertidas al alcantarillado u otro sistema alternativo. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	1	0				2	
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 las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable	2	1	0				2	
3.3 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS					C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.3.1	Cuenta con programa para el manejo y gestión integral de sus residuos sólidos documentado e implementado.	2	1	0				2	
3.3.2	El área para el almacenamiento de residuos cumple con condiciones sanitarias	3	1.5	0				3	
3.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y de cumplimiento al código de colores.	2	1	0				2	
3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS					C	CP	NC	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				2	
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				5	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE							30	La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta	
4 CONDICIONES DE SEGURIDAD-GESTIÓN DEL RIESGO									
ASPECTO A VERIFICAR		C	CP	NC	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
4.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones 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					3
4.3	El establecimiento tiene alarma de emergencia. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0					2
4.4	Las escaleras cuentan con cinta antideslizante, franja foto lumínica y pasamanos. (Art 48 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0					3
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					5
4.6	Existe botiquín de primeros auxilios. (Art 127 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0					3
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE							20	La calificación del bloque corresponde al 20 % del total del acta	
II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS									
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO			En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como "crítico", independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será de DESFAVORABLE, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (NC-AMS) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.				
100 %	FAVORABLE	95%-100%							
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	50%-94%							
	DESFAVORABLE	< 49,9%							

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS (AGUA)

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

No se evidencian hallazgos sanitarios.

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte de Establecimiento:

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI NO

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Clausura temporal total | ☐ Decomiso | ☐ Vacunación personas o animales |
| ☐ Clausura temporal parcial | ☐ Destrucción o desnaturalización | ☐ Destrucción o desnaturalización |
| ☐ Suspensión parcial de trabajos o servicios | ☐ Congelación | ☐ Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades |
| ☐ Suspensión total de trabajos o servicios | ☐ Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles | ☐ Desocupación o desalojamiento de establecimientos o vivienda |
| ☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedad | | |

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE HALLAZGOS

DÍAS HÁBILES PLAZO

FECHA INICIO PLAZO

FECHA LÍMITE DE PLAZO

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia de la lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de mayo del año 2025 en la Ciudad de Sanobblanco.

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: Luisa Fernanda Suarez Alva
 CÉDULA: 1082154.427
 CARGO: Ec. Sanecimiento
 INSTITUCIÓN:

FIRMA:
 NOMBRE:
 CÉDULA:
 CARGO:
 INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: Paula Manuela Achury V.
 NOMBRE: Paula Manuela Achury V.
 CÉDULA: 1.007.531.598
 INSTITUCIÓN:
 CARGO: Representante legal

FIRMA:
 NOMBRE:
 CÉDULA:
 INSTITUCIÓN:
 CARGO: