

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO	01 - FICT - 17	
		Versión 01	Dic / 2017
		Pág.. 1 de	
		Responsable: Ernesto Trujillo Cerón	
HUEVO FRESCO DE GALLINA			

DESCRIPCIÓN GENERAL	<p>El huevo es un alimento natural, cuyo origen es la ovoposición de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales.</p>
---------------------	---

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	<p>Cascara (capa externa): conformada principalmente por carbonato de calcio, es la primera protección del huevo. Equivalente a un 11% del peso total del mismo. En condiciones optimas debe ser entera, limpia (según criterios de calidad de la NTC 1240) y libre de roturas; se toleran rugosidades, color no uniforme, manchas y pequeñas deformaciones.</p>
	<p>Clara: Su principal función es la protección bacteriológica y física de la yema. Esta constituida por agua en un 88% y proteínas de un 11%. La clara equivale al 56% del total del peso del huevo. Debe ser translúcida y sin impurezas, cubre poco espacio, es espesa firme y levantada.</p>
	<p>Yema: Es el ovulo propiamente dicho, esta constituida por lípidos en un 31%, proteínas de un 16% y agua un 50%. De igual forma, en la yema están presentes las vitaminas y minerales. Equivale aproximadamente al 33% del peso total del huevo, debe ser de color amarillo, uniforme, sin impurezas, redonda, se destaca sobre la clara y debe ubicarse en el centro de la misma</p>

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS			
PARÁMETRO	RESULTADO	MÉTODO	REFERENCIA
Salmonella	Negativo 25gr de muestra	NTC 4564 método horizontal para la detección de Salmonella	NTC 1240 Segunda actualización

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	
PARÁMETRO	ESPECIFICACIONES
ASPECTO	Forma ovoidal, cascara limpia (según indicaciones de la NTC 1240) y sin deformaciones
COLOR	Característico de la línea genética
OLOR	Característico al producto
TEXTURA	Cascara lista
SABOR	Característico a huevo de gallina

REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD PARA EL HUEVO DE GALLINA FRESCO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	CUMPLIMIENTO
CASCARA	Entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista)
	Limpio. Si existe presencia de polvo, excremento de aves, restos de huevo, esta debe ser menor o igual al 25% de la superficie de la cascar.
	Color característico dependiendo de la línea genética del ave

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

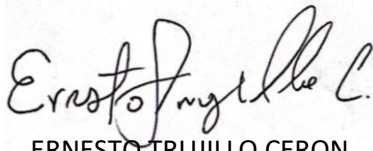
Información Nutricional			
Tamaño por porción 1 unidad (50g)			
Porciones por envases 30			
Cantidad por porción			
Calorías 80		Calorías de grasa 45	
		Valor Diario*	
Grasa total 5 g		8%	
Grasa saturada 1.5 g		8%	
Grasa trans 0 g			
Colesterol 213 mg		71%	
Sodio 70 mg		3%	
Carbohidrato total 1 g		0%	
Fibra dietaria 1 g			
Azúcares 0 g			
Proteína 6 g		12%	
Vitamina A 6%		Hierro 4%	Calcio 2%
No es fuente de Vitamina C			
"Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías, los valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
Calorías		2000	2500
Grasa total	Menos de	65 g	00g
Grasa Sar	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	200 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2100 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra		25 g	30g
Grasa 9	Carbohidratos 4	Proteínas	
4			

CLASIFICACIÓN	
El huevo de gallina fresco se clasifica en categorías según el peso, como se indica en la tabla de peso para huevos frescos, Norma Técnica colombiana NTC 1240, que se muestra a continuación:	
CATEGORÍA	MASA (Gramos)
JUMBO	> 78
AAA	67,0 A 77,9
AA	60,0 A 66,9
A	53,0 A 59,9
B	46,0 A 52,9
C	< 46,0
PROPIEDADES DEL HUEVO	
<ul style="list-style-type: none"> * Capacidad Coagulante * Capacidad Espumante * Capacidad Emulsionante * Capacidad Colorante * Capacidad Aromatizante * Capacidad Anticristalizante 	
RECOMENDACIONES DE USO	
HOGAR	Recetas a gusto del consumidor
INDUSTRIA DE ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> * Merengues * Productos Horneados * Pudín * Pastas alimenticias * Mauses * Tartas y glaseados * Salsas * Suflés * Panadería * Mayonesa
USO NO PREVISTO DEL PRODUCTO	<p>Consumo en estado crudo: Al ser el huevo en estado crudo (con o sin cascara), es posible, que el sistema digestivo de los seres humanos no tenga la capacidad de asimilar todos los nutrientes del alimento; de otra parte se presenta mayor riesgo de desarrollar alergias e infecciones.</p> <p>Tratamientos no convencionales: el uso del huevo en tratamiento de heridas o quemaduras , puede exponer a la persona a desarrollo de infecciones.</p> <p>Tratamientos estéticos.</p>

CONSUMIDORES

Por sus particulares condiciones, el huevo es un producto recomendable para consumo de cualquier persona, durante todas las etapas de su vida, como:

ETAPA	OBSERVACIONES
Embarazo	Durante du etapa
Primera Infancia	Inicio de consumo según indicaciones medicas 5 años
Infancia	6 - 11 años
Adolescencia	12 - 18 años
Juventud	14 - 26 años
Adultos	27 - 59 años
Adulto mayor	80 años o mas



Revisado:

ERNESTO TRUJILLO CERON
C.C. 1.075.321.628



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

Resolución No. 2022044626 de fecha 28 de diciembre de 2022

Por la cual se concede autorización sanitaria y registro a una Planta Especial de Beneficio y Desprese de Aves de Corral

PARÁGRAFO: A partir de la fecha de la notificación del presente acto administrativo, el representante legal del establecimiento **PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE LOS AVICULTORES DEL HUILA COAVIHUILA S.A.** con NIT: 813002109 - 2, debe realizar la solicitud ante el Invima para la prestación del servicio de inspección oficial permanente bajo Decreto 1500 de 2007, realizando el pago de la tarifa correspondiente, la cual se encuentra en el manual tarifario vigente dispuesto en la página web del Invima, de acuerdo con los procedimientos establecidos por este instituto.

ARTICULO CUARTO: El establecimiento debe contar con el personal necesario para realizar la solicitud de reconocimiento y aprobación de los inspectores auxiliares, conforme a lo establecido en la Resolución 2016037870 del 26 de septiembre de 2016. El número de inspectores auxiliares requeridos, de acuerdo con el volumen de sacrificio diario estimado por el establecimiento **PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE LOS AVICULTORES DEL HUILA COAVIHUILA S.A.** con NIT: 813002109 - 2, es de un (1) inspector auxiliar por turno. El Invima podrá determinar la necesidad de un inspector auxiliar adicional, de acuerdo con el volumen de sacrificio.

PARÁGRAFO: Una vez se obtenga el reconocimiento y aprobación de los profesionales, técnicos o tecnólogos como inspectores auxiliares, conforme a los lineamientos establecidos por el Invima, se procederá a su inscripción en el listado oficial de inspectores auxiliares y mediante oficio se comunicará dicho reconocimiento al representante legal del establecimiento.

ARTICULO QUINTO: Conforme al estado sanitario verificado durante la visita, el Invima establece que los productos pueden destinarse a consumo **DEPARTAMENTAL Y DEPARTAMENTOS LÍMITROFES**, conforme a lo establecido en el artículo 3 de la Resolución 241 de 2013, por lo anterior, los productos pueden destinarse para los departamentos del Huila, Tolima, Cauca, Caquetá, Meta, Cundinamarca.

ARTICULO SEXTO: ADVERTIR que si en uso de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, el Invima evidencia que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad del producto o se evidencia cualquier violación al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, se procederá a cancelar el registro mediante acto debidamente motivado contra el cual proceden los recursos de acuerdo al Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

PARÁGRAFO: El establecimiento **PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE LOS AVICULTORES DEL HUILA COAVIHUILA S.A.** debe garantizar el cumplimiento de la normatividad ambiental aplicable al establecimiento, así como, mantener la autorización para el desarrollo de las actividades de acuerdo con el POT, PBOT o EOT que lo regule.



MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL



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

Resolución No. 2022044626 de fecha 28 de diciembre de 2022

Por la cual se concede autorización sanitaria y registro a una Planta Especial de Beneficio y Desprese de Aves de Corral

ARTÍCULO SÉPTIMO: NOTIFICAR el contenido de la presente resolución al representante legal o apoderado del establecimiento **PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE LOS AVICULTORES DEL HUILA COAVIHUILA S.A.** con NIT: 813002109 - 2; de conformidad con lo estipulado en el artículo 67 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO OCTAVO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual 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, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en BOGOTÁ D.C., el 28 de diciembre de 2022

ESTE ESPACIO HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA ESPACIO EN BLANCO

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Director de Alimentos y Bebidas

Vo. Bo. Elaboró: Ana M. Espinosa S.
Vo. Bo. Revisó: Andrés Franco Pérez
Vo. Bo. Revisó: Verónica del Castillo Manotas

LISTA DE CHEQUEO GRANJA AVÍCOLA BIOSEGURA COMERCIAL

Subgerencia de Protección Animal – Dirección Técnica de Sanidad Animal

Motivo de la visita: ☐ Granja Nueva / Certificación ☒ Recertificación ☐ Ampliación
☐ IVC

Fecha:

DIA 18 MES 05 AÑO 2023

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO:

NOMBRE O RAZON SOCIAL PRODUCTOR: Avicola Villa Granja
NIT O NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN: 55.160.755-8
DIRECCIÓN: Km 3 Vía a la Villa Vereda Arenoso
TELÉFONOS: 318 915 9933 CORREO ELECTRÓNICO: villa_granja@hotmail.com
REPRESENTANTE LEGAL: Isabella Cerón Zarate
NOMBRE DE LA GRANJA: Avicola Villa Granja
NÚMERO RSPA: _____
SISTEMA PRODUCTIVO (ENGORDE, POSTURA, LEVANTE, CICLO COMPLETO LEVANTE-POSTURA): Ciclo completo
DEPARTAMENTO: Huila
MUNICIPIO: Reviera
VEREDA: Arenoso
LATITUD: 2.836704 LONGITUD: -75.281964
CAPACIDAD INSTALADA (Nº AVES): 30.000 CAPACIDAD OCUPADA (Nº AVES): 24.000
NÚMERO DE GALPONES: 8 Nº DE MÓDULOS: 23
DENSIDAD POBLACIONAL: 8 m² EDAD DE LAS AVES: 12 sem, 8 sem, 40 sem.
PROCEDENCIA DE LAS AVES: COLAVER, PION AVICOLA, AVICOL.
LINEA GENÉTICA: ISA BROWN, COMON, HY LIN
NOMBRE DEL DIRECTOR TÉCNICO Y Nº DE MATRÍCULA PROFESIONAL: Carolina Herrera Cortez
TP. 38580

Nº	ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	CRITERIO	OBSERVACIONES
1	REQUISITOS DE BIOSEGURIDAD E INFRAESTRUCTURA:				
1.1 (Num 4.1.1)	La distancia entre galpones debe corresponder como mínimo al ancho de cada galpón.	X		F	Si
1.2 (Num 4.1.2)	La distancia del galpón al lindero debe ser superior o igual a cincuenta (50) metros.	X		F	Si
1.3 (Num 4.1.3)	La distancia del cerco perimetral de la granja al cerco perimetral de otras granjas de aves de postura, levante o engorde debe ser superior o igual a quinientos (500) metros.	X		F	Si
1.4 (Num 4.1.4)	La distancia del cerco perimetral de la granja al cerco perimetral de granjas de material genético aviar y plantas de incubación debe ser superior o igual a un (1) Km.			F	NA
1.5 (Num 4.1.5)	La distancia del cerco perimetral de la granja al lindero de basureros municipales, rellenos sanitarios, plantas de beneficio, centros de acopio de gallinaza y/o pollinaza y todas aquellas industrias o explotaciones que generen contaminación o aumenten los factores de riesgo para la presentación de enfermedades aviares debe ser superior o igual a tres (3) km.	X		F	Si
1.6 (Num 4.1.6)	La distancia del cerco perimetral de la granja al lindero de granjas porcícolas debe ser igual o superior a quinientos (500) metros.	X		F	Si
1.7 (Num 4.1.7)	Tener un cerco perimetral que controle el libre tránsito de personas, vehículos y animales ajenos a la granja.	X		F	Si
1.8 (Num 4.1.8)	Tener señalizada cada área de la granja.	X		M	Si
1.9 (Num 4.1.9)	Contar con un sistema de desinfección acorde con la capacidad instalada de la granja y el volumen de vehículos que normalmente ingresan y salen de la misma.	X		F	Si
1.10 (Num 4.1.10)	Contar con un área destinada para el manejo y disposición de la mortalidad que se encuentre fuera de las áreas de producción de la granja.	X		F	Si
1.11 (Num 4.1.11)	Contar con áreas delimitadas para el almacenamiento del alimento, el cual no debe estar en contacto directo con el piso, y debe estar retirado de la pared; en condiciones de temperatura y humedad que no afecten la calidad del producto, exceptuando las granjas que utilizan tolvas o silos.	X		M	Si
1.12 (Num 4.1.12)	Cumplir y contar con los procedimientos operativos estandarizados (POE), conforme al anexo de la presente resolución.	X		M	Si
1.13 (Num 4.1.13)	Cumplir y contar con los registros actualizados de los POE, manteniendo el archivo de éstos como mínimo un (1) año, conforme al anexo de la presente resolución.	X		M	Si
1.14 (Num 4.1.14)	Contar como mínimo con una (1) unidad sanitaria, como único ingreso a la granja, elaborada en un material de fácil limpieza y desinfección, la cual debe constar de vestier, ducha, sanitario y lavamanos, con capacidad para el número habitual de personas que ingresan a la granja avícola, manteniendo un flujo lógico y secuencial así:	X		F	Si
1.15 (Num 4.1.14.1)	Área sucia, en la que se guarde la ropa de calle y objetos personales.	X		F	Si
1.16 (Num 4.1.14.2)	Área intermedia, donde se ubica la ducha.	X		F	Si
1.17 (Num 4.1.14.3)	Área limpia, donde se encuentre la dotación de uso exclusivo dentro de la granja.	X		F	Si

LISTA DE CHEQUEO GRANJA AVÍCOLA BIOSEGURA COMERCIAL
Subgerencia de Protección Animal – Dirección Técnica de Sanidad Animal

1.18 (Num 4.1.15)	Contar con áreas identificadas y separadas físicamente que estén elaboradas con materiales de fácil limpieza y desinfección, con destino a:				
1.19 (Num 4.1.15.1)	Almacenamiento de insumos veterinarios.	X		M	Si
1.20 (Num 4.1.15.2)	Almacenamiento y tratamiento de agua.	X		M	Si
1.21 (Num 4.1.15.3)	Bodega de equipos.	X		M	Si
1.22 (Num 4.1.15.4)	Disposición de desechos.	X		M	Si
1.23 (Num 4.1.15.5)	Cabina de desinfección con puerta de ingreso a la zona sucia y puerta de salida a la zona limpia.	X		F	Si
1.24 (Num 4.1.15.6)	Almacenamiento, clasificación y embalaje de los huevos.	X		M	Si
1.25 (Num 4.2)	REQUISITOS ESPECIALES DE INFRAESTRUCTURA PARA LAS ÁREAS DE CLASIFICACIÓN, ALMACENAMIENTO, EMPAQUE, EMBALAJE Y DESPACHO DE HUEVOS PARA CONSUMO HUMANO EN GRANJA AVÍCOLA DE POSTURA. Además de los requisitos anteriores, las áreas descritas en el presente numeral deben contar con:				
1.26 (Num 4.2.1)	Áreas independientes de los galpones de producción.	X		F	Si
1.27 (Num 4.2.2)	Techos, puertas, paredes y demás instalaciones en materiales resistentes que impidan la acumulación de suciedad y los desprendimientos de partículas.	X		F	Si
1.28 (Num 4.2.3)	Pisos en materiales resistentes, con una pendiente que facilite el desagüe hacia los sifones. Los sifones deben estar protegidos evitando el ingreso de plagas.	X		F	Si
1.29 (Num 4.2.4)	Espacios reducidos entre las puertas exteriores y los pisos que eviten el ingreso de plagas.	X		F	Si
1.30 (Num 4.2.5)	Ventanas y demás aberturas, diseñadas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza, desinfección y eviten el ingreso de plagas.	X		F	Si
1.31 (Num 4.2.6)	Señalización de cada área o sección en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.	X		F	Si
1.32 (Num 4.2.7)	Avisos alusivos a las buenas prácticas y la obligatoriedad de su cumplimiento, durante la manipulación de los alimentos, ubicados en sitios estratégicos.	X		F	Si
1.33 (Num 4.2.8)	Ventilación natural o artificial en todas las áreas o secciones.	X		F	Si
1.34 (Num 4.2.9)	Un sistema para el lavado, desinfección y secado de manos, dentro del área de clasificación de huevo.	X		F	Si
1.35 (Num 4.2.10)	Iluminación natural y/o artificial que permita el normal desarrollo de las actividades.	X		F	Si
1.36 (Num 4.2.11)	Destinar un área exclusiva para el producto no conforme.	X		F	Si
2	OBLIGACIONES GENERALES				
2.1 (Num 10.1.1)	Permitir al ICA el ingreso de sus funcionarios en cualquier momento, para efectuar actividades de control y verificación necesarias, exigiendo el cumplimiento de todas las medidas de bioseguridad establecidas en la granja.	X		F	Si
2.2 (Num 10.1.2)	Notificar al ICA la presencia de cuadros respiratorios, síndromes neurológicos o cuadros diarreicos compatibles con enfermedades de control oficial.	X		F	Si
2.3 (Num 10.1.3)	Adquirir aves de levante de otras granjas que estén certificadas como Granjas Avícolas Bioseguras.			F	NA
2.4 (Num 10.1.4)	Adquirir las aves de un (1) día de edad de productores avícolas de material genético que estén registrados ante el ICA.	X		F	Si
2.5 (Num 10.1.5)	Mantener las condiciones que dieron lugar al otorgamiento del certificado de granja avícola biosegura.	X		M	Si
2.6 (Num 10.1.6)	Mantener la dotación limpia y en buenas condiciones para el personal que labora en la granja avícola biosegura y los visitantes.	X		M	Si
2.7 (Num 10.1.7)	Mantener la granja avícola biosegura libre de malezas, escombros, basuras o cualquier material de desecho.	X		M	Si
2.8 (Num 10.1.8)	Asegurar que las estaciones de limpieza y desinfección de calzado, tales como pocetas, estén ubicadas de forma que todo el personal que ingrese a las áreas de producción y al área de disposición de la mortalidad tenga la obligación de pasar por ellas.	X		M	Si
2.9 (Num 10.1.9)	Exigir a toda persona que vaya a ingresar a la granja avícola, pasar por la unidad sanitaria siguiendo un orden lógico y secuencial.	X		F	Si
2.10 (Num 10.1.10)	Mantener las mallas de los galpones y bodegas en buen estado a fin de minimizar el ingreso de aves ajenas a la explotación, roedores y otros animales.	X		F	Si
2.11 (Num 10.1.11)	Exigir que todo vehículo que ingrese a la granja debe estar limpio para su desinfección con el sistema que cuente la granja, empleando los desinfectantes y las concentraciones adecuadas.	X		F	Si
2.12 (Num 10.1.12)	Empacar y transportar los huevos en bandejas de material desechable nuevo o en bandejas plásticas lavadas y desinfectadas.	X		F	Si
2.13 (Num 10.1.13 Postura y	Transportar aves en guacales lavados y desinfectados.	X		F	Si

LISTA DE CHEQUEO GRANJA AVÍCOLA BIOSEGURA COMERCIAL
Subgerencia de Protección Animal – Dirección Técnica de Sanidad Animal

10.1.12 (engorde)					
2.14 (Num 10.1.14)	Destruir y desinfectar las cajas de cartón utilizadas en el transporte de aves de un día, si la disposición de éstas es por fuera de la granja.	X		F	Si
2.15 (Num 10.1.15)	Destruir las cajas de cartón utilizadas en el transporte de aves de un día, si la disposición de éstas es dentro de la granja.	X		F	Si
2.16 (Num 10.1.16)	Para el caso de las cajas de plástico utilizadas en el transporte de aves de un día, deben ser entregadas al proveedor para su posterior desinfección.			M	NA
2.17 (Num 10.1.17)	Conservar el agua en tanques cubiertos y en materiales que preferiblemente sean impermeables y de superficie lisa el cual posibilite una limpieza y desinfección adecuadas.	X		M	Si
2.18 (Num 10.1.18)	Impedir el tránsito dentro de las áreas de producción a los perros guardianes y otros animales domésticos, cuando existan en el predio.	X		M	Si
2.19 (Num 10.1.19)	Manejar las aves teniendo en cuenta parámetros mínimos de bienestar animal, entre otros: suministro de agua y alimento según requerimientos productivos y/o nutricionales, temperatura ambiental indicada para la producción.	X		M	Si
2.20 (Num 10.1.20)	Exigir que los vehículos que transporten el alimento desde las plantas productoras comerciales o de autoconsumo, hacia las granjas avícolas se encuentren limpios y desinfectados.	X		M	Si
2.21 (Num 10.1.21)	Solicitar la recertificación como granja avícola biosegura de mínimo un (1) mes antes de su vencimiento.	X		M	Si
2.22 (Num 10.2)	OBLIGACIONES ESPECIALES DEL TITULAR DE LA GAB DE AVES DE POSTURA, EN LAS ÁREAS DE CLASIFICACIÓN, ALMACENAMIENTO, EMPAQUE, EMBALAJE Y DESPACHO DE HUEVOS PARA CONSUMO HUMANO. El titular de la certificación de granja avícola biosegura de postura debe además cumplir con las siguientes obligaciones:				
2.23 (Num 10.2.1)	Utilizar en las operaciones equipos y utensilios de materiales resistentes que impidan la acumulación de suciedad y desprendimiento de partículas, de uso exclusivo para cada una de las áreas de clasificación, almacenamiento, empaque, embalaje y despacho de huevos para consumo humano.	X		M	Si
2.24 (Num 10.2.2)	Realizar periódicamente mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos y utensilios.	X		M	Si
2.25 (Num 10.2.3)	Identificar el producto a fin de mantener la trazabilidad del mismo.	X		M	Si
2.26 (Num 10.2.4)	Mantener los huevos limpios, secos, apartados de olores externos, protegidos contra los golpes y la luz solar directa.	X		M	Si
2.27 (Num 10.2.5)	Garantizar que el personal que manipula el producto cuenta con aprobación médica soportada por examen físico-clínico y pruebas de laboratorio, por lo menos una vez al año.	X		M	Si
2.28 (Num 10.2.6)	Implementar un programa de prácticas higiénicas y medidas de protección que garantice que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas o secciones de manipulación de producto, cumpla como mínimo con:				
2.29 (Num 10.2.6.1)	Una estricta limpieza e higiene personal a fin de evitar la contaminación del producto y de las superficies en contacto con éste.	X		M	Si
2.30 (Num 10.2.6.2)	Uso de ropa de trabajo de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza.	X		M	Si
2.31 (Num 10.2.6.3)	El lavado y desinfección de las manos, antes de comenzar su labor, cada vez que entre y salga del área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el producto.	X		M	Si
2.32 (Num 10.2.6.4)	Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para éstas.	X		M	Si
2.33 (Num 10.2.6.5)	No comer, fumar, escupir, beber o masticar cualquier objeto o producto en las áreas donde se manipulen alimentos.	X		M	Si
2.34 (Num 10.2.6.6)	No utilizar maquillaje, reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios y mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		M	Si
2.35 (Num 10.2.6.7)	El uso de calzado cerrado y de material resistente.	X		M	Si
2.36 (Num 10.2.6.8)	Mantener libre de objetos en desuso las áreas de clasificación, almacenamiento, empaque, embalaje y despacho de huevos para consumo humano.	X		M	Si
3	PROHIBICIONES DEL TITULAR DE LA CERTIFICACIÓN DE BIOSEGURIDAD				
3.1 (Num 11.1)	Transportar y/o comercializar para cualquier fin la mortalidad sin tratamiento de las granjas, salvo autorización expedida por el ICA.	X		F	Si
3.2 (Num 11.2)	Transportar y/o comercializar gallinaza y/o pollinaza sin sanitizar, salvo autorización expedida por el ICA, caso en el cual se debe realizar en transporte hermético o especial y con fines de estabilización.	X		F	Si
3.3 (Num 11.3)	Tener especies animales diferentes a las autorizadas en el registro GAB, excepto los perros guardianes, los cuales deben contar con un programa sanitario que incluya vacunación, desparasitación, consulta veterinaria y medicación con los soportes correspondientes.	X		F	Si
3.4 (Num 11.4)	Reutilizar los empaques de alimento con el mismo propósito fuera de la granja y las cajas de cartón del transporte de pollitos de un (1) día.	X		F	Si
3.5 (Num 11.5)	Transportar huevos conjuntamente con sustancias peligrosas o con productos que transmitan olores o que puedan ocasionar contaminación cruzada de cualquier origen.		X	M	No

LISTA DE CHEQUEO GRANJA AVÍCOLA BIOSEGURA COMERCIAL
Subgerencia de Protección Animal – Dirección Técnica de Sanidad Animal

3.6 (Num 11.6)	Reutilizar bandejas desechables para embalaje o transporte de huevos.	X	F	No
3.7 (Num 11.7)	Permitir que los contenedores, canastas o bandejas con o sin producto tengan contacto directo con el piso.	X	M	Si
3.8 (Num 11.8)	Comercializar productos sin envase primario.	X	M	Si
3.9 (Num 11.9)	Transportar junto al alimento, bandejas de cartón utilizadas, empaques, comederos, bebederos, cortinas y otros equipos destinados para el proceso productivo en la granja avícola.	X	M	No
4	DISPOSICIONES FRENTE AL ALMACENAMIENTO, ENVASE Y ROTULADO DEL HUEVO: Condiciones sanitarias con las que debe cumplir el huevo para consumo humano:			
4.1 (Num 12.1)	FRENTE AL ALMACENAMIENTO: El huevo debe almacenarse así:			
4.2 (Num 12.1.1)	En su envase primario, empacado o embalado y debidamente identificado.	X	F	Si
4.3 (Num 12.1.2)	En áreas o zonas que presenten condiciones de orden, limpieza y desinfección.	X	F	Si
4.4 (Num 12.1.3)	Aislado de sustancias químicas como detergentes, desinfectantes o plaguicidas.	X	F	Si
4.5 (Num 12.1.4)	Sobre estantes o estibas que se encuentren en buenas condiciones de limpieza, separado de las paredes, del piso y debidamente ordenados.	X	F	Si
4.6 (Num 12.1.5)	Implementación de procedimiento para rotación del producto, lo primero que entra es lo primero que sale.	X	F	Si
4.7 (Num 12.1.6)	En lugares frescos, sin someterse a cambios bruscos de temperatura ni exponerlos directamente a los rayos del sol o fuentes de calor.	X	F	Si
4.8 (Num 12.2)	FRENTE AL ENVASE Y EMBALAJE. La operación de envase y embalaje del huevo puede ser manual o mecánica, y debe:			
4.9 (Num 12.2.1)	Usar envases y embalajes nuevos.	X	F	Si
4.10 (Num 12.2.2)	Mantener los embalajes y envases en un lugar seco y cubierto, en forma ordenada, separado de paredes, pisos y techo.	X	F	Si
4.11 (Num 12.2.3)	Utilizar los envases y embalajes conforme a los requisitos para materiales en contacto con alimento, establecidos por el Ministerio de Salud y de la Protección Social o quien haga sus veces.	X	F	Si
4.12 (Num 12.2.4)	Envasar y embalar el producto debidamente identificado listo para su comercialización.	X	F	Si
5	TRANSPORTE DEL HUEVO.			
5.1 (Art 15)	Los vehículos que transporten huevo o asignados para esta labor no deben transportar sustancias peligrosas, o productos que transmitan olores, o que puedan ocasionar contaminación cruzada.	X	M	Si
6	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POE) DOCUMENTADOS			
6.1 (Anexo 1.1)	Ingreso de personas, objetos y vehículos a la granja: El ingreso de personas, objetos y vehículos debe ser restringido al mínimo necesario de acuerdo a las actividades de la granja, los cuales deben documentarse especificando los procedimientos adoptados para:			
6.2 (Anexo 1.1.1)	Desinfección vehículos: Debe describir el sistema de desinfección en forma detallada acorde al número, tamaño y frecuencia de ingreso de los vehículos, desinfectando todas las áreas del vehículo (carrocería, llantas y cabina), indicando el proceso utilizado, su funcionamiento y mantenimiento.	X	F	Si
6.3 (Anexo 1.1.2)	Ingreso de personas y objetos: Debe indicar el procedimiento de baño, cambio de ropa y calzado de todo personal que ingresa a la granja, el ingreso de objetos personales como (gafas, celulares, computadores, reloj, maletas, recipientes con alimentos para consumo humano, equipos electrónicos, entre otros) deben ingresar por la cámara de desinfección, se debe utilizar desinfectantes inocuos para la salud humana y mantener un flujo de zona sucia a limpia, indicando el sistema utilizado y tiempo de exposición.	X	F	Si
6.4 (Anexo 1.2)	Sistema de tratamiento de agua: Indicar el tratamiento que se realiza al agua de la planta en el que se incluya:			
6.5 (Anexo 1.2.1)	El método utilizado para el tratamiento del agua, su frecuencia y verificación.	X	M	Si
6.6 (Anexo 1.2.2)	El análisis físico-químicos y/o bacteriológicos de la calidad del agua.	X	M	Si
6.7 (Anexo 1.2.3)	El proceso del lavado de los tanques de almacenamiento y tuberías y su frecuencia.	X	M	Si
6.8 (Anexo 1.3)	Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios: Debe documentar lo referente al producto utilizado con su ficha técnica, concentración, frecuencia de uso, rotación de los productos utilizados y tiempo de descanso de los galpones de:			
6.9 (Anexo 1.3.1)	Las instalaciones de la granja avícola biosegura (galpones, bodegas, unidades sanitarias, entre otros).	X	F	Si
6.10 (Anexo 1.3.2)	Equipos y utensilios (comederos, bebederos, fumigadoras, entre otros).	X	F	Si
6.11 (Anexo 1.3.3)	El calzado a la entrada de cada área.	X	F	Si
6.12 (Anexo 1.4)	Control integrado de plagas: Indicar el procedimiento a utilizar de acuerdo a la evaluación inicial de las posibles plagas presentes en la GAB el cual debe estar documentado así:			
6.13 (Anexo 1.4.1)	Producto utilizado con su ficha técnica y antídoto en caso de accidente.	X	M	Si
6.14 (Anexo 1.4.2)	Frecuencia de uso y dosificación del producto.	X	M	Si

Forma 3-049 V.2 – 2020

LISTA DE CHEQUEO GRANJA AVÍCOLA BIOSEGURA COMERCIAL
Subgerencia de Protección Animal – Dirección Técnica de Sanidad Animal

7.12 (Anexo 2.2.3)	Formato de limpieza y desinfección: Nombre del producto y dosificación.	X		F	Si
7.13 (Anexo 2.2.4)	Formato de control integrado de plagas: Nombre del producto, ubicación y verificación de efectividad del control.	X		M	Si
7.14 (Anexo 2.2.5)	Formato de mortalidad de las aves: Mortalidad diaria, número de galpón, posibles causas de mortalidad, indicar si se realizó toma de muestras y necropsia.	X		M	Si
7.15 (Anexo 2.2.6)	Formato de manejo y disposición de la mortalidad en la GAB: Debe describirse el tipo de manejo que se hace, la periodicidad y el destino final. En caso que se realice compostaje de la mortalidad como método para disposición final de la misma, incluir el número de cajón, número de aves muertas por día, fecha de llenado del cajón, fecha de volteo, fecha de retiro del compost, número de aves por día y total bultos o kilos de compost producido.	X		F	Si
7.16 (Anexo 2.2.7)	Formato del tratamiento de la gallinaza o pollinaza: Debe describirse el tipo de manejo que se hace, la periodicidad y el destino final. En caso de que se realice tratamiento térmico debe incluir identificación del apilado, fecha de inicio del apilado, fecha de terminación del apilado, fecha de evacuación, temperatura, fecha y hora de verificación.	X		F	Si
7.17 (Anexo 2.2.8)	Formato de vacunación: Nombre del producto utilizado con registro ICA, enfermedad, cepa, dosis, número del lote del producto, fecha de vencimiento, vía de aplicación, edad de las aves, número de animales vacunados, nombre y firma del médico veterinario o médico veterinario zootecnista responsable sanitario de la GAB.	X		F	Si
7.18 (Anexo 2.2.9)	Formato del uso de medicamentos veterinarios: Nombre del producto utilizado con registro ICA, laboratorio productor del medicamento veterinario, número de lote del producto, fecha de vencimiento, dosis, vía de administración, identificación del lote de aves tratadas, nombre y firma del médico veterinario o médico veterinario zootecnista responsable sanitario de la GAB.	X		F	Si
7.19 (Anexo 2.2.10)	Formato de capacitación: Tema, nombre del capacitador, lista y firma de los participantes.	X		M	Si
7.20 (Anexo 2.2.11)	Formato de mantenimiento: Acciones preventivas y correctivas tomadas y verificación de las mismas.	X		M	Si
7.21 (Anexo 2.2.12)	Formato de trazabilidad del huevo para consumo humano: Número de huevos recogidos, número del lote, número de galpón, número de huevos aptos y rechazados.	X		M	Si
8 OBSERVACIONES					
Segun Resolución 3651 de 2014 se da concepto favorable y se certifica como Granja GAB					

CONCEPTO:
FAVORABLE

X

APLAZADO

()

RECHAZADO

()

PLAZO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBSERVACIONES:

Cuenta con un plazo máximo de cuarenta y cinco (45) días hábiles para la corrección de las observaciones, la omisión de este plazo le puede generar la pérdida de la certificación GAB obtenida o el rechazo de la solicitud, sin perjuicio de que pueda presentarla nuevamente una vez corregidas las observaciones y sujeto a la disponibilidad del Instituto para una nueva visita.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman el funcionario y la persona que intervinieron en la visita, a la misma fecha y lugar citados inicialmente.

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable de la granja o responsable de atender la visita del ICA.

PROFESIONAL(ES) ICA:

Firma:

Nombre:

Cargo:

Firma:

Nombre:

Cargo:

REPRESENTANTE(S) O RESPONSABLE(S) DEL PLANTEL AVÍCOLA:

Firma:

Nombre:

Cargo:

Firma:

Nombre:

Cargo:

SECRETARÍA DE SALUD NEIVA		ACTA GENERAL DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO		SECRETARÍA DE SALUD NEIVA	
Ciudad	NEIVA	Fecha	13/1/2026	Acta N°	6286
Tipo de Establecimiento		☒ Establecimiento Comercial ☐ Establecimiento de Espectáculo Público ☐ Establecimiento de Diversión Pública			
Entidad Territorial de Salud		Secretaría de Salud Neiva			
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
Razón Social		Secretaría de Salud Municipal			
Código ANIT		Distritos de la Granja - 1075 321 628			
Razón Comercial		Distritos de la Granja			
Dirección		Cra 30 # 15-25		Matrícula Mercantil 30517	
Departamento		Huila		Municipio Neiva	
Barrio		El Jardín		Localidad	
Sector		Comercio		UPZ	
Teléfono		310 585 6474		Correo Electrónico	
Correo Electrónico		Ernestoschiffmail.com			
Nombre del Propietario		Ernesto Trojillo Cerón			
Documento de Identificación		C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐		Número de documento 1075 321 628	
Nombre del Representante Legal		Ernesto Trojillo Cerón			
Documento de Identificación		C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐		Número de documento 1075 321 628	
Correo Electrónico		S			
Dirección de Notificación		Carretera 30 # 15-25			
El Representante del Establecimiento Autoriza la Notificación Electrónica		SI ☐ NO ☐			
Dirección de Notificación Electrónica		S			
Departamento		Huila		Municipio Neiva	
Horario y día de funcionamiento		Lun - Dom		N° de Trabajadores 5	
N° de Empleados Afiliados Riesgos Profesionales					
N° de Empleados Afiliados al Sistema de Seguridad Social		5			
Código CUPJ		SI ☐ NO ☐		Descripción de Actividad	
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA					
Fecha de la Última Inspección	día / mes / año	Tipo de Concepto Sanitario de la Última Visita	Favorable ☒ Favorable con Requerimientos Desfavorable	% de Cumplimiento de la Última Inspección	100% %
N° Acta de Última Visita	16/1/2025				
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 Diagnósticas Sanitarias	
OTRO ☐ Especificar:					
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 ninguno 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				
Critera (CP)	La calificación "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y debe aplicarse el Código Sanitario de Seguridad que impide 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 aplicar 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	
Presentación de plan de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)		SI ☒ NO ☐			
Control de gestión de riesgos (en caso de requerir notificar a autoridades ambientales)		SI ☒ NO ☐			
Evidencia de verificación (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)		SI ☒ NO ☐			
En caso de requerir medidas de control, la empresa contratista para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con personal sanitario capacitado por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción.					
CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD					
CONDICIONES LOCATIVAS					
ASPECTO A VERIFICAR		C	CP	NC	NA
1.1	El establecimiento está ubicado en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores molestos, camenerías y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrecen peligro de inundación, erosión (Art 169, 162, 163 Ley 9 de 1979)	0	2.5	0	
1.2	Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores cuentan con fácil acceso (Art 40 Resolución 14861 de 1995)	0	2	0	
1.3	En el establecimiento los pisos son lisos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, drenaje y ventilación a la intemperie y adecuados, de manera que eviten cualquier tipo de acumulación de agua y excrementos, necesarios para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 de 1979)	0	2	0	

16. En el establecimiento las personas y los animales están sujetos a la inspección, desinfección y esterilización a las horas determinadas (Art. 106 Ley 0 de 1970)
17. Las personas y los animales están sujetos a las inspecciones, desinfecciones, esterilizaciones y demás medidas preventivas y curativas para la eliminación de los focos de infección, las enfermedades, las plagas, las infestaciones y parásitos, de manera que no se comprometa la higiene de la zona y en todo el establecimiento (Art. 117 Ley 0 de 1970)
18. Las instalaciones, equipos, herramientas, utensilios y personal deben estar adecuadamente mantenidos y sometidos a inspecciones (Art. 47 y 48 Decreto Ley 14001 de 1965)
19. La verificación de la actividad para el caso (Art. 107 Ley 0 de 1970)
20. La inspección de los establecimientos y de la zona en su totalidad para el caso (Art. 106 Ley 0 de 1970)

1	2	0
1	10	0
1	9	0
1	10	0
1	10	0

La calificación del desempeño correspondiente al 10 % del total del acto

CALIFICACIÓN DEL BI QUE

21. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
22. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
23. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)

10	0	0
10	1	0
10	1	0

La calificación del desempeño correspondiente al 10 % del total del acto

CALIFICACIÓN DEL BI QUE

24. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
25. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
26. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
27. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
28. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)

2	1	0
4	0	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0

La calificación del desempeño correspondiente al 10 % del total del acto

29. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
30. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
31. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
32. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
33. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)

2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0

La calificación del desempeño correspondiente al 10 % del total del acto

34. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
35. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
36. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
37. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
38. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)

2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0

La calificación del desempeño correspondiente al 10 % del total del acto

39. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
40. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
41. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
42. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
43. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)

2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0

La calificación del desempeño correspondiente al 10 % del total del acto

CALIFICACIÓN DEL BI QUE

44. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
45. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
46. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
47. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
48. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
49. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)

2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0

La calificación del desempeño correspondiente al 10 % del total del acto

CALIFICACIÓN DEL BI QUE

50. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
51. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
52. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
53. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)
54. El establecimiento debe contar con personal adecuado para la atención de los pacientes y el personal de apoyo (Art. 40 Decreto Ley 14001 de 1965)

2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0

La calificación del desempeño correspondiente al 10 % del total del acto

Porcentaje de cumplimiento: 100%

Porcentaje de cumplimiento: 100%

Porcentaje de cumplimiento: 100%

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte de Establecimiento:

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD PREVENTIVA

III. NO:

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Cierre temporal total | ☐ Descenso | ☐ Varicación personas o animales |
| ☐ Cierre temporal parcial | ☐ Destrucción o desnaturalización | ☐ Destrucción o desnaturalización |
| ☐ Suspensión parcial de trabajos o servicios | ☐ Congelación | ☐ Control de insectos u otra fauna nociva o transmisión 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 enfermedades | | |

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE HALLAZGOS

DÍAS HABILES PLAZO	
FECHA INICIO PLAZO	
FECHA LÍMITE DE PLAZO	

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de enero del año 2026 en la Ciudad de NEIVA.

De la presente acta se da copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El presente acta se expedirá dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la ratificación de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

FIRMA: *[Firma]*
 NOMBRE: *[Firma]*
 CÉDULA: *[Firma]*
 CARGO: *[Firma]*
 INSTITUCIÓN SECRETARÍA DE SALUD NEIVA

FIRMA:
 NOMBRE:
 CÉDULA:
 CARGO:
 INSTITUCIÓN SECRETARÍA DE SALUD NEIVA

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:
 NOMBRE:
 CÉDULA:
 INSTITUCIÓN:
 CARGO:

FIRMA:
 NOMBRE:
 CÉDULA:
 INSTITUCIÓN:
 CARGO: