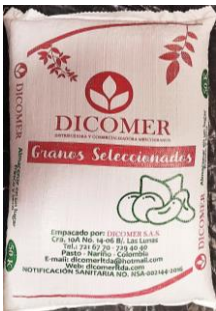


		FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO DICOMER SAS	
INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR			
Razón social de la empresa		COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA MERCOGRANOS SAS	
NIT o numero de identificacion comercial de la empresa		900195163-6	
Dirección de la planta(s) de fabricación		Cra 10a#14-06	
Contacto		3154887273	
INFORMACIÓN DEL PRODUCTO			
Imágen de referencia Producto a empacar:			
Denominación legal: GRANOS VARIEDADES: FRIJOL			
Denominación de fantasía o comercial: <i>FRIJOL ROJO / FRIJOL DUBA MARCA DICOMER</i>			
Descripción: Frijol de variedad Phaseolus spp. Para preparacion y consumo; producto natural sin aditivos ni conservantes.			
Origen: Nariño, Colombia			
Registro sanitario: NSA-002144-2016			
Legislación aplicable al producto:			
RESOLUCION 2674 DE 2013			
RESOLUCION 5109 DE 2005			
NTC 871			
RESOLUCION 2906 DE 2007			
RESOLUCION 4506 DE 2013			
RESOLUCION 333 DE 2011			
REQUISITOS PROPIOS DE CLIENTE			
Ingredientes: Producto de un solo ingrediente: frijol variedad frijol rojo o frijol duba			
Presentación: Bulto por 50 Kg y Bolsa de 250, 450, 500 y 1000 g.			
Empresa que fabrica: Comercializadora y distribuidora mercogranos SAS			
CARACTERISTICAS SENSORIALES			
ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA NORMATIVA	
Apariencia	Grano sano, alargado, sin agujeros	NTC 871	
Color	Variacion rojo - vino		
Olor	Caracteristico libre de olores a quimicos o similares		

Textura	Superficie lisa y uniforme	
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
Frijol:	Tipo 1 - Grado 1	
ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Materia dura	0% aproximado	NTC 871 Codex alimentarius
Granos dañados	1% aproximado	
Granos partidos	0,5% aproximado	
Granos abiertos	0,5% aproximado	
Variedades de contraste	1% aproximado	
Variedades no contrastantes	2% aproximado	
Humedad	< 15%	
Nivel de pesticidas	No sobrepasa los valores maximos de residuos de plaguicidas del Codex Alimentarius	
Nivel de infestacion	Sin infestacion	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS		
ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Mohos y levaduras	<5x103ufc/g	RES. 1407 de 2022
E. Coli	<10 ufc/g	
COMPOSICION NUTRICIONAL		
TAMAÑO POR PORCION: 60g		
CANTIDAD POR PORCION		
ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Calorias	190	RES. 333 de 2011
Grasas	1 g	
Colesterol	0 mg	
Sodio	25 mg	
Carbohidrato total	33 g	
Proteina	14 g	
Calcio	4%	
Hierro	10%	
EMPAQUE		
TIPO DE EMPAQUE	CARACTERISTICAS	REF. NORMATIVA
Primario presentacion 50 Kg	Empaque tubular corriente de polipropileno apto para el contacto con alimentos. Dimensiones aproximadas 44*95 cm Calibre aproximada: 55g/m2	

Primario presentacion bolsa 250, 450, 500 y 1000 g.	Empaque polietileno de baja densidad de 2 milpulg de calibre, sin riesgo biológico con diferentes aplicaciones, material aprobado por la FDA, apto para alimentos.	RES. 683 de 2012
Secundario presentacion bolsa 250, 450, 500 y 1000 g.	Empaque polietileno de baja densidad sin riesgo biológico con diferentes aplicaciones, material aprobado por la FDA, apto para alimentos.	
ROTULADO Y ETIQUETADO		
Presentacion	CARACTERISTICAS	REF. NORMATIVA
Bulto por 50 Kg	El empaque se encuentra rotulado con la marca del producto (DICOMER) y la informacion de contacto del fabricante. Lleva consigo etiqueta en donde se indica Tipo de producto, Lote, Fecha de produccion, Fecha de vencimiento, presentacion y condiciones de almacenamiento.	RES. 5109 de 2015
Primario presentacion bolsa 250, 450, 500 y 1000 g.	El empaque se encuentra rotulado con la marca del producto (DICOMER), peso neto, tabla nutricional y demas informacion necesaria. Lleva consigo impreso: Lote, Fecha de produccion y Fecha de vencimiento.	
Secundario para presentacion bolsa 250, 450, 500 y 1000 g.	NA	
CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO		
ATRIBUTO	CARACTERISTICAS	REF. NORMATIVA
Almacenamiento	Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. Debe estar alejado totalmente en areas independientes de productos quimicos u otros que puedan dañar sus condiciones idoneas.	RES. 2674 de 2013
Conservación	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en lugar seco, con buena ventilacion, libre de humedad, limpio y protegido del ingreso de insectos y roedores.	

TRANSPORTE	
RECOMENDACIONES	REF. NORMATIVA
<p>los vehiculos en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección y no deben ser de materiales astillables.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias químicas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.</p> <p>Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de Alimentos". Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria.</p>	RES. 2674 de 2013
VIDA UTIL	
12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.	
IMAGEN DE REFERENCIA DE PRODUCTO EMPACADO	
FRIJOL ROJO O FRIJOL DUBA EN BULTO X 50 Kg	
	
FRIJOL ROJO O FRIJOL DUBA EN BOLSA X 250, 450, 500 y 1000 g.	
	
REALIZADO POR:  Karen Stefania Vallejo Chamorro Jefe control de calidad Distribuidora y Comercializadora Mercogranos SAS	APROBADO POR:

[<< Atras](#)

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20119186	Nombre producto	GRANOS VARIEDADES: FRIJOL, GARBANZO, LENTEJA, ARVEJA SECA, ARVEJA SECA VARIEDADES: ARVEJA AMARILLA SECA, ARVEJA VERDE SECA, FRIJOL VARIEDADES: FRIJOL BLANQUILLO, FRIJOL CABEZA NEGRA, FRIJOL CARAOTA, FRIJOL CARGAMANTO BLANCO, FRIJOL CARGAMANTO ROJO, FRIJOL NIMA/ LIMA O CALIMA, FRIJOL RADICAL, FRIJOL ROJO, FRIJOL DUBA, FRIJOL SOYA, FRIJOL ZARAGOZA, FRIJOL BOLA ROJA, FRIJOL BOLON, GARBANZO VARIEDADES: GARBANZA, GARBANZO, LENTEJA VARIEDADES: LENTEJA, LENTEJA ROJA, LENTEJA VERDE, LENTEJA, FRIJOL ROJO, FRIJOL BOLA ROJA, FRIJOL DUBA, FRIJOL BOLON				
Registro Sanitario	NSA-002144-2016	Vencimiento	2026/12/15	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9001955636						
Marcas	DICOMER, ANDINO, DEL COSTAL, SUPER ANDI, LIDER PREMIUN., SAVORIA						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
500g, 1000g
Desde 10g Hasta 1000g - Desde 1 Kg Hasta 1000Kg,

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS S.A.S. DICOMER S.A.S	DIAGONAL 60 SUR No. 80-81 /BOGOTA	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
EMPACADOR	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS S.A.S.- DICOMER S.A.S	Carrera 10A No. 14 - 06	COLOMBIA	NARIÑO	PASTO	mercogranos20@hotmail.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS S.A.S.- DICOMER S.A.S	Carrera 10A No. 14 - 06	COLOMBIA	NARIÑO	PASTO	mercogranos20@hotmail.com

[Imprimir](#) [<< Atras](#)

<div style="display: inline-block; vertical-align: middle; text-align: center;"> <p>La salud es de todos</p> <p>Minsalud</p> </div>		<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 <u>Establecimiento Industrial</u>		Puntos de entrada, terminales <u> </u>			
Establecimiento Comercial ☒		Establecimientos de Espectáculo Público <u> </u>		Establecimientos de Diversión Pública <u> </u>	
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 <u> </u>		Comuna <u> </u>	
Sector <u> </u>		Corregimiento <u> </u>		Caserio <u> </u>	
Otro ☐ Cuál: <u> </u>					
TELÉFONOS <u>313 3409214</u>		CORREO ELECTRÓNICO <u> </u>			
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>					
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO <u>8:00am a 4:00pm</u>				* MUNICIPIO <u>Saladoblanco</u>	
N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS PROFESIONALES <u>4</u>				N° DE TRABAJADORES <u>1</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	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
N° ACTA DE ÚLTIMA VISITA			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
			DESAVORABLE		
* 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: <u> </u>					
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO POR <u> </u>					
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				
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: Luis Fernando Suarez Alva
 CÉDULA: 1082154.427
 CARGO: Ec. Sanecimiento
 INSTITUCIÓN:

FIRMA:
 NOMBRE:
 CÉDULA:
 CARGO:
 INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: [Firma]
 NOMBRE: Paula Manuella Achury V.
 CÉDULA: 1.007.531.598
 INSTITUCIÓN:
 CARGO: Representante legal

FIRMA:
 NOMBRE:
 CÉDULA:
 INSTITUCIÓN:
 CARGO: