

	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2022-10-10	Página No: 1 de 1
GQFR010	FICHA TECNICA	Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTION	Versión: 6
INFORMACION GENERAL DEL PRODUCTO			
NOMBRE DEL FABRICANTE	Organización Solarte & Cia SAS		
NIT DEL FABRICANTE	800,146,425-6		
NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina precocida de maíz blanco		
MARCAS COMERCIALES	Superarepa		
REGISTRO/ PERMISO/NOTIFICACION SANITARIO	RSA-0007753-2019		
FECHA DE REVISION Y ENTREGA	12-feb-24		
INFORMACION TECNICA DEL PRODUCTO			
DESCRIPCIÓN	Producto fortificado, obtenido del endospermo de maíz blanco seleccionado y acondicionado, sometido a procesos térmicos de precocción y secado, y finalmente molido hasta obtener la granulometría deseada.		
INGREDIENTES	Harina precocida de maíz blanco.		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Debe presentar color uniforme y característico del Maíz, exenta de sabor y olor fungoso, fermentado, rancio amargo y cualquier otro objetable. Debe estar libre de elementos extraños, insectos y de excremento animal.		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS NTC 3594 2014-10-27 Quinta Actualización	Humedad	%	Máximo 13
	Proteína	%	Mínimo 6
	Grasa	%	Máximo 2,3
	Cenizas	%	Máximo 1,2
	Granulometría Retención Tamiz 710µ(No. 25 U.S.A)	%	Máximo 1
	Índice de Absorción de agua	cm³/g	Mínimo 4,5
	Determinación de expansión de la masa	cm	Máximo 8,5
	Separación de agua	mm	Máximo 4,0
	Cadmio, expresado como Cd	mg/Kg	Máximo 0,1
	Plomo, expresado como Pb	mg/Kg	Máximo 0,2
MICOTOXINAS NTC 3594 2014-10-27 Quinta Actualización/ Resolución 4506 del 2013	Aflatoxina B1	µg/Kg	5
	Suma aflatoxinas B1 B2 G1 y G2	µg/Kg	10
	Ocratoxina A	µg/Kg	3
	Deoxivalenol (DON)	µg/Kg	1250
	Zearalenona	µg/Kg	300
	Fumonisin (suma B1 y B2)	µg/Kg	2000
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NTC 3594 2014-10-27 Quinta Actualización	Recuento Mohos y levaduras	UFC/g	Máximo 1000
	Recuento de Escherichia coli	UFC/g	<10
	Detección de Salmonella/25 g		Ausente
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	≤100
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	<100
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usada en la elaboración de arepas, empanadas y en general para la preparación de diferentes recetas de cocina.		
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	<p>La Harina Precocida de Maíz se empaqueta en sacos de polipropileno para la presentación industrial por 50Kg y 12,5Kg y en polietileno (PEBD) que tienen adicionalmente como empaque secundario polietileno transparente, cumpliendo con la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, resolución 810 del 2021 sobre etiquetado nutricional y las resoluciones 683/2012 y 4143/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, y materiales plásticos objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano.</p> <p>Se empaqueta en presentaciones de: 500g, 1000g, 2500g y 50Kg</p> <p>Las unidades de 500g se sobreempaquetan en paquetes de 12,0Kg, las unidades de 1000g se sobreempaquetan en paquetes de 12kg y 20Kg y las unidades de 2500g se sobreempaquetan en paquetes de 12,5Kg</p> <p>El empaque es reciclable</p>		
VIDA ÚTIL	1 Año a partir de la fecha de fabricación.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	<p>Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, estibado, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.</p> <p>La harina precocida de maíz blanco debe ser transportada en vehículos que cumplan la Resolución 2674/2013, Capítulo VII Artículo 29</p>		
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	<p>Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso.</p> <p>Finalizada la vida útil del producto, disponerlo como residuo ordinario</p>		
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%; text-align: center;">  REVISADO POR: LÍDER CONTROL CALIDAD </div> <div style="width: 45%;"></div> </div>			

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	100,00
Subcategoría2	100,00
Subcategoría3	100,00
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	3
Promedio total del porcentaje de	100,00

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO:

FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Ninguna
De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, 5109 de 2005 y 810 de 2021.
Exigencias adicionales:
Ninguna
Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:
Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Quien atiende la visita manifiesta no tener ninguna observación

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

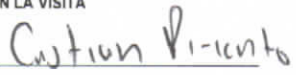
Se atiende solicitud con radicado No.20231255671 con el fin de obtener concepto sanitario. Se toma muestra del producto Harina de maíz blanca precocida.

Una vez realizado el recorrido por las instalaciones y revisada la documentación respectiva se evidencia que el establecimiento cumple con los requerimientos para elaborar sus productos y se otorga concepto favorable.

Se realiza verificación de rotulado nutricional con base a la resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022.

La empresa todo el año de lunes a sábado desde las 7:00 hasta las 19:00 horas

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: 

Nombre: Cristian Camilo Pimiento Marín

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT Occidente 2

Firma: 

Nombre: Guillermo Leon Tobon Orozco

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT Occidente 2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: 

Nombre: Raquel Ordoñez Palacios

Cargo: Líder Control Calidad

C.C.: 37.082.172

 <small>Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos</small>	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FABRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13	

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Harina de maíz precocida	21.600 t

Subcategoría 1: 6.10.1 Productos del grupo 6 enriquecidos,fortificados o adicionados de nutrientes o micronutrientes

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) 20

2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1 Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2 Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3 Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4 Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) 15

3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1 Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2 Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FABRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13	
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					100,00

RESULTADOS DE ANÁLISIS



INFORME DE RESULTADOS N°:

24-2539

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA		INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN	
CLIENTE:	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S- Harinera de Occidente	LUGAR DE RECOGIDA: (A)	Harinera de Occidente - Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	I.D. MUESTRA:	24-1122
NIT:	800146425-6	FECHA FABRICACIÓN (A)	N,E	ODS:	24-361
TELÉFONO:	6026645080	FECHA VENCIMIENTO (A)	N,E	FECHA DE MUESTREO: (A)	2024-01-22
CONTACTO:	Monica Garavito	LOTE (A)	A24	FECHA DE RECEPCIÓN:	2024-01-22
DIRECCIÓN:	Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	ESTADO: (A)	Procesado	MUESTRA T (° C): (A)	N,E
CIUDAD:	Jumbo	TIPO DE EMPAQUE: (A)	Bolsa Ziploc	RESPONSABLE MUESTREO:	CLIENTE
COTIZACIÓN N°:	23-4146	TIPO DE MUESTRA: (A)	Cereales y productos a base de cereales	RECEPCIÓN T (° C):	19,7
		PRODUCTO: (A)	Precocida de maíz Organización Solarte	CANTIDAD (g/mL):	N,E
		HORA MUESTREO:	N,E	OBSERVACIONES: (A)	Se ingresa sin cadena de custodia
ALMACENAMIENTO CONTRAMUESTRA:	Análisis FQ: 15 días Análisis MB: 15 días	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE: (A)	N,E		

Físicoquímica

FECHA DE ANÁLISIS (dd/mm/yyyy)	PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	LÍMITE CUANTIFICACIÓN	TÉCNICA ANALÍTICA	MÉTODO	NTC 3594 Productos de Molinería - Harina Precocida de Maíz para Consumo Humano	CONFORMIDAD
2024-02-06	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	79,6	g/100g	NO APLICA	No Aplica	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25	No Específica	NO APLICA
2024-02-06	Calorías/Calories	355	Kcal/100g	NO APLICA	No Aplica	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	No Específica	NO APLICA
2024-01-24	Proteína/Crude Protein (O)	7,30	g/100g	0,249	0,25	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.7. 2019-07-12	No Específica	NO APLICA
2024-02-06	Proteína en Base seca (Se requiere Humedad y Proteína)	8,14	g/100g	0,277	0,25	Método Kjeldahl	AOAC 2001.11. Cálculo	>6	CUMPLE
2024-01-24	Humedad (O)	10,7	g/100g	0,289	0,0743	Secado a 130°C-Gravimétrico	AOAC 925.10 Ed 21:2019	<13	CUMPLE

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/03/2022

RESULTADOS DE ANÁLISIS



INFORME DE RESULTADOS N°:

24-2539

2024-02-06	Cenizas Base Seca ((Se requiere hacer Humedad y Cenizas)	0,760	g/100g	NO APLICA	0,048	Cenizas-Humedad	Cálculo	<1,2	CUMPLE
2024-01-25	Cenizas/ Ashes(O)	0,68	g/100g	0,0282	0,0480	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C	AOAC 930.22/AOAC 923.03 (2005) Ed 21	No Especifica	NO APLICA
2024-01-24	Grasa (O)	1,70	g/100 g	0,0755	0,0494	Hidrólisis Ácida- Extracción Éter de petróleo	AOAC 925.12; AOAC 922.06 Ed 21:2019	No Especifica	NO APLICA
2024-02-06	Grasa en Extracto Seco	1,91	g/100g	NO APLICA	0,0494	Hidrólisis Ácida- Extracción Éter de petróleo	AOAC 925.12; AOAC 922.06 Ed 21:2019	<2,3	CUMPLE
2024-01-24	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre (O)	3,83	g/100g	0,281	0,500	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V.3. 2021-05-21.	No Especifica	NO APLICA
2024-01-24	Fibra Dietaria Insoluble / Insoluble Fiber	2,80	g/100g	0,205	0,500	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V.3. 2021-05-21.	No Especifica	NO APLICA
2024-01-24	Fibra Dietaria Soluble / Soluble Fiber	0,990	g/100g	0,0726	0,500	Cálculo	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V.3. 2021-05-21. Cálculo	No Especifica	NO APLICA
2024-02-05	Azúcares Totales/ Total Sugars (O)	<0,50	g/100g	NO APLICA	0,500	Titulométrico- Soluciones de Fehling	AOAC 968.28; AOAC 923.09	No Especifica	NO APLICA
2024-01-29	Índice de Absorción de Agua	5,05	cm ³ /g	NO APLICA	N.A	Anderson-NTC 3594	Anderson-NTC 3594	>4,5	CUMPLE

Cromatografía Agua

FECHA DE ANÁLISIS (dd/mm/yyyy)	PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	LÍMITE CUANTIFICACIÓN	TÉCNICA ANALÍTICA	MÉTODO	NTC 3594 Productos de Molinería - Harina Precocida de Maíz para Consumo Humano	CONFORMIDAD
2024-01-30	Grasa Saturada / Saturated Fat (O)	0,980	g / 100 g	0,0490	0,0494	Gas Chromatography	AOCS Ce 18-89; NTC 4967:2014; ISO 12966-2:2017	No Especifica	NO APLICA
2024-01-30	Grasa Poliinsaturada/Polyunsaturated Fat	0,0900	g/100g	0,00450	0,0494	Gas Chromatography	AOCS Ce 18-89; NTC 4967:2014; ISO 12966-2:2017	No Especifica	NO APLICA

RESULTADOS DE ANÁLISIS



INFORME DE RESULTADOS N°:

24-2539

2024-01-30	Grasa Monoinsaturada/Monounsatur ated Fat .	0,630	g/100g	0,0315	0,0494	Gas Chromatography	AOCS Ce 1B-89; NTC 4967:2014; ISO 12966- 2:2017	No Especifica	NO APLICA
2024-01-30	Grasa Trans/ Trans Fat	<100	mg/100g	NO APLICA	100	Gas Chromatography	AOCS Ce 1B-89; NTC 4967:2014; ISO 12966- 2:2017	No Especifica	NO APLICA
2024-01-24	Colesterol / Cholesterol	<1,50	mg / 100 g	NO APLICA	1,5	Cromatografía de Gases - GC	P-ER-A-54. V.1. 2021-05-23.	No Especifica	NO APLICA



RESULTADOS DE ANÁLISIS



INFORME DE RESULTADOS N°:

24-2539

(O) Contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-029 bajo la norma ISO/IEC-17025:2017.

* Análisis subcontratados

Formato fecha: dd/mm/yyyy

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónico, o al correo e inmediatamente sera atendida
- La muestra será almacenada 15 días para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

(^*) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a la toma de muestras y a otros datos descriptivos de la misma ni de las condiciones al momento de la toma. Los resultados emitidos corresponden a las muestras como se recibieron en el laboratorio

INCERTIDUMBRE

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado. La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura $k=2$, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada¹ para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.

En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

¹ Válida para técnicas cuantitativas

Documento aprobado por:


Javier Eduardo Muñoz
Gerente Técnico

Químico Alimentos PQA-00495

FIN DEL INFORME

Fecha de expedición: 2024-02-06

Elaborado por: Catalina Durán Durán

BIOPOLAB

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/03/2022

RESULTADOS DE ANÁLISIS



INFORME DE RESULTADOS N°:

24-1980-1

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA		INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN	
CLIENTE:	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S- Harinera de Occidente	LUGAR DE RECOGIDA: (A)	Harinera de Occidente - Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	I.D. MUESTRA:	24-1126
NIT:	800146425-6	FECHA FABRICACIÓN (A)	N,E	ODS:	24-361
TELÉFONO:	6026645080	FECHA VENCIMIENTO (A)	N,E	FECHA DE MUESTREO: (A)	22/01/2024
CONTACTO:	Monica Garavito	LOTE (A)	A24	FECHA DE RECEPCIÓN:	22/01/2024
DIRECCIÓN:	Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	ESTADO: (A)	Procesado	MUESTRA T (° C): (A)	N,E
CIUDAD:	Jumbo	TIPO DE EMPAQUE: (A)	Bolsa Ziploc	RESPONSABLE MUESTREO:	CLIENTE
COTIZACIÓN N°:	23-4146	TIPO DE MUESTRA: (A)	Cereales y productos a base de cereales	RECEPCIÓN T (° C):	19,7
		PRODUCTO: (A)	Precocida de Maíz Organización Solarte	CANTIDAD (g/mL):	N,E
		HORA MUESTREO:	N,E	OBSERVACIONES: (A)	Se ingresa sin cadena de custodia
ALMACENAMIENTO CONTRAMUESTRA:	Análisis FQ: 15 días Análisis MB: 15 días	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE: (A)	N,E		

Microbiología

FECHA DE ANÁLISIS (dd/mm/yyyy)	PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	LÍMITE CUANTIFICACIÓN	TÉCNICA ANALÍTICA	MÉTODO	7.7 Res 1407 de 2022 - Harinas y mezclas precocidas/ NTC 3594 Harina precocida de maíz para consumo humano***	CONFORMIDAD
22/01/2024	Salmonella sp. (O)	Ausencia	Ausencia/Presencia/ 25 g ó mL	NO APLICA	N.A	Detección	ISO 6579-1:2017	Ausencia	CUMPLE
22/01/2024	Bacillus cereus (O)	<100	UFC/g ó mL	NO APLICA	10(Líquidos); 100(Sólidos)	Recuento en placa	AOAC Ed. 21st,2019. 980.31	300 - 1000	CUMPLE

BIOPOLAB

RESULTADOS DE ANÁLISIS



INFORME DE RESULTADOS N°:

24-1980-1

(O) Contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-029 bajo la norma ISO/IEC-17025:2017.

* Análisis subcontratados

Formato fecha: dd/mm/yyyy

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros Microbiológicos sugeridos por la normatividad referenciada en la tabla anterior.

Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio Biopolab SAS.

- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.

- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida.

- La muestra será almacenada 15 días para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

(*) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a la toma de muestras y a otros datos descriptivos de la misma ni de las condiciones al momento de la toma. Los resultados emitidos corresponden a las muestras como se recibieron en el laboratorio

INCERTIDUMBRE

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.

La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura $k=2$, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

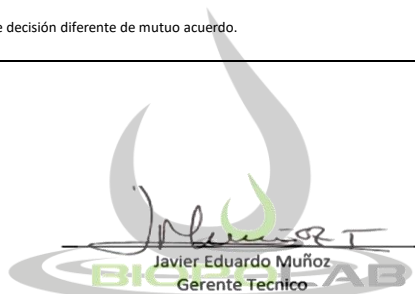
REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada¹ para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.

En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

¹ Válida para técnicas cuantitativas

Documento aprobado por:


Javier Eduardo Muñoz
Gerente Técnico

Químico Alimentos PQA-00495

FIN DEL INFORME

Fecha de expedición: 1/02/2024

Elaborado por: Angelica Vargas Montañez

BIOPOLAB

[<< Atras](#)

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20160944	Nombre producto	HARINA DE MAÍZ BLANCA PRECOCIDA, HARINA DE MAÍZ AMARILLA PRECOCIDA, HARINA DE MAÍZ BLANCA PRECOCIDA CON SABOR A MANTEQUILLA Y SAL, HARINA DE MAÍZ BLANCA PRECOCIDA CON MANTEQUILLA Y SAL				
Registro Sanitario	RSA-0007753-2019	Vencimiento	2028/12/26	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8001464256						
Marcas	SUPERAREPA, LA OTRAREPA. MASARINA						

Datos de Interés

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20221148228	Finalizado	
	20221148228	Finalizado	
	20221148228	Finalizado	Resolucion
	20231047537	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
desde 1g hasta 2000g y desde 1Kg hasta 50Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S. PROPIETARIO DE MOLINOS RICAURTE	CARRERA 26 # 11 - 71	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S. PROPIETARIO DE INDUSTRIA HARINERA DE OCCIDENTE	Calle 15 # 27 - 40 Autopista Cali-Yumbo Km 4. Yumbo	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S. PROPIETARIO DE INDUSTRIA HARINERA DE LA COSTA	Calle 30 # 17-189 via Aeropuerto	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S. PROPIETARIO DE MOLINOS SAN NICOLAS	Carrera 14 # 15-55	COLOMBIA	NARIÑO	PASTO	
FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S., PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINOS APOLO	CARRERA 35 No. 12 A - 35	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S. PROPIETARIO DE INDUSTRIA HARINERA CAPRI	Carrera 1 #. 12-81	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MADRID	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	ORGANIZACIÓN SOLARTE & CIA SAS	Carrera 35 No. 12 A 35	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

[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 HUILENSES 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>Corporación ambiental cinturón Andino</u>					
* DIRECCIÓN <u>Calle 2 N. 1C-76</u>					
* DEPARTAMENTO <u>Huila</u>					
Barrio <u>Ciudad Jardín</u>		Vereda <input type="text"/>		Comuna <input type="text"/>	
Sector <input type="text"/>		Corregimiento <input type="text"/>		Caserio <input type="text"/>	
Otro ☐ Cuál: <input type="text"/>				Localidad <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>					
* 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	%
			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: <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 | | |

Nº 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 Alro
 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: _____