

	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2018-08-21	Página No: 1 de 1
GQMA008	FICHA TECNICA HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL	Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTION	Versión: 5
NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina de trigo Fortificada		
NOMBRE DE LA EMPRESA	ORGANIZACIÓN SOLARTE & CIA SCA.		
NIT	800146425-6		
PERMISO SANITARIO	PSA-0002900-2021		
MARCAS COMERCIALES	LA NEVADA		
DESCRIPCIÓN	Producto fortificado con hierro y vitaminas, obtenido del endospermo del trigo con características de gluten débil, seleccionado y limpio sometido a proceso de molienda en el que se separa germen y afrecho o salvado y finalmente cernido hasta obtener el grano de finura especificada.		
INGREDIENTES	Harina de trigo (Cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4mg/Kg), Acido fólico (1,5mg/Kg). Cumpliendo así con el decreto 1944 de 1996.		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	La harina de trigo presenta color blanco uniforme y característico, exenta de sabores y olores extraños, exenta de excrementos animales, y contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.		
ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización	Humedad	%	Máximo 14,5
	Proteína (N x 5,7) En fracción de masa en base seca	%	Mínimo 8
	Acidez (mg H ₂ SO ₄ /100g en base seca)		Máximo 70
	Cenizas	%	Máximo 0,8
	Granulometría pasante malla 212 µ-ISO N° 70 USA Standard	%	≥ 98%
	Cadmio, expresado como Cd	mg/Kg	Máximo 0,2
	Plomo, Expresado como Pb	mg/Kg	Máximo 0,2
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización	Recuento de Aeróbios Mesófilos	UFC/g	Máximo 300.000
	Hongos y levaduras	UFC/g	Máximo 5.000
	Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	Ausente
	Detección de Salmonella	25g	Ausente
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	Máximo 1000
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	<100
	Ocratoxina A	µg/Kg	Máximo 3,0
MICOTOXINAS NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización/Resolución 4506-2013	Aflatoxina B1	µg/Kg	Máximo 2,0
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	µg/Kg	Máximo 4
	DON-Deoxinivalenol	µg/Kg	Máximo 450
	Zearalenona	µg/Kg	Máximo 75
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usada para la fabricación de panes, Idealmente usada en repostería para la elaboración de tortas, galletas, tortillas y productos en hojaldre.		
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	La Harina de Trigo se empaqueta en polietileno (PEBD) que tiene 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 333 de 2011 sobre rotulado nutricional y 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, en presentación de 500g. El empaque es reciclable		
VIDA ÚTIL	1 Año a partir de la fecha de fabricación.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	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.		
	La harina de trigo fortificada debe ser transportada en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33 - Resolución 2674/2013, Capítulo VII Artículo 29.		
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Debe estar protegido del sol y la humedad y del ingreso de roedores. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso. Finalizada la vida útil del producto, disponerlo como residuo ordinario		

REVISADO POR:
QCA. RAQUEL ORDOÑEZ PALACIOS
LÍDER CONTROL CALIDAD

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

RESOLUCION Nro. 2021013318 del 19 de Abril de 2021

Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Artículo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, **Permiso Sanitario** o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211074803 de fecha 2021/04/19 el (la) Señor(a) VICENTE ARTURO SOLARTE SOLARTE actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Artículo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder PERMISO SANITARIO por el termino de Siete (7) años al producto que se describe a continuacion:

P E R M I S O SANITARIO No.:	PSA-0002900-2021		
VIGENTE HASTA:	2028/04/19		
EXPEDIENTE:	20201008	RADICACION:	20211074803
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER		
PRODUCTO:	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL		
MARCA:	LA NEVADA,		
PRESENTACION COMERCIAL:	50Kg, 12.5Kg,2500g,1000g,500g,		
TITULAR(ES):	ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A con domicilio en BOGOTA - D.C.,		
FABRICANTE(S):	MOLINOS RICAURTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PROPIEDAD DE ORGANIZACIÓN SOLARTE & CIA SCA con domicilio en BOGOTA - D.C., MOLINOS SAN NICOLAS con domicilio en PASTO - NARIÑO, MOLINOS APOLO con domicilio en BOGOTA - D.C., ORGANIZACIÓN SOLARTE &CIA S.C.A PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO INDUSTRIA HARINERA DE LA COSTA con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO, ORGANIZACIÓN SOLARTE &CIA S.C.A PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO INDUSTRIA HARINERA DE OCCIDENTE con domicilio en YUMBO - VALLE, ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A con domicilio en BOGOTA - D.C.,		

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: FQM113334

Empresa / Company +	ORGANIZACIÓN SOLARTE Y CIA. S.C.A.	Telef/Phone +	(2)6645080
Sede / Headquarters +	Harinera de Occidente	Calle 15 No. 27-40 Autopista km 4 Cali - Yumbo	
Producto / Product +	HARINA DE TRIGO INDUSTRIAL		
Muestra / Sample +	Lote: Jul-21-Fecha de Vencimiento: Jul-22		
Fecha de Recepción / Reception Date	2021-08-06	Temp. Recepción / Temp. Reception	27,1°C
Cantidad / Amount	205 g		
Contenedor / Container	Bolsa plástica resellable / Resealable plastic bag		
Enviado por / Send by +	CLAUDIA DELGADO CLAUDIA DELGADO		
Aspecto / Aspect	Polvo fino, homogéneo, libre de partículas extrañas / Fine, homogeneous powder, free of foreign particles.		
Olor / Smell	Característico		
Color / Color	Blanco/White		

Resultados / Results

Análisis FísicoQuímico Physicochemical Analysis	Fecha Date	Unidad Unit	Resultado Result	Especificaciones Specifications**	Método Method
Acidez/Acidity	2021-08-20	mg/100g	25,72	Max 70	ISO 7305:2019
Hierro	2021-08-17	mg/kg	64,779	Min 44	AOAC 984.27 Ed 21 de 2019*
Plomo/Lead	2021-08-17	mg/kg	<0,002	Max 0,2	Standard Methods 3120 A,B Ed 23. Modificado
Cadmio/Cadmium	2021-08-17	mg/kg	<0,002	Max 0,2	Standard Methods 3120 A,B Ed 23. Modificado
Humedad/Moisture	2021-08-11	g/100g	13,80	Max 14,5	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25*
Proteína/Protein	2021-08-12	g/100g	12,17	Min 7	IN-GS-3.048 V9 2020-09-15*

(**) Según Norma / According to Standard: NTC 267

(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: 2019-09-05 ISO/IEC 17025:2017

(+) Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer

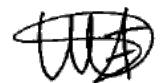
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

CONCLUSIÓN: La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple con los parámetros evaluados, según lo establecido en la NTC 267 para harina de trigo.

CONCLUSION: The sample received and analyzed in the laboratory meets the parameters evaluated according to specifications established in the NTC 267 for wheat flour.

Fecha de Impresión/Printing date: martes, 24 de agosto de 2021



Laura Stefania Guerra Foronda
Química
Coordinadora Laboratorio
Fecha/Date: 2021-08-24

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report

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

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

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

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 0 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAV10112901, expediente Nro. 19925284. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 19 de Abril de 2021

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

<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		Establecimiento Industrial ☐		Puntos de entrada, terminales ☐	
Establecimiento Comercial ☒		Establecimientos de Espectáculo Público ☐		Establecimientos de Diversión Pública ☐	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD <u>Secretaría de Salud departamental del Huila</u>					
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
* CAMPO OBLIGATORIO					
* RAZÓN SOCIAL <u>Corporación Ambiental Cinturon Andino</u>					
* CÉDULA / NIT <u>813613182-8</u>					
* NOMBRE COMERCIAL <u>Corporacion ambiental cinturon Andino</u>					
* DIRECCIÓN <u>Calle 2 N. 1C-76</u>					
* DEPARTAMENTO <u>Huila</u>					
Barrio <u>Ciudad Jardin</u>		Vereda <input type="text"/>		Comuna <input type="text"/>	
Sector <input type="text"/>		Corregimiento <input type="text"/>		Caserio <input type="text"/>	
Otro ☐ Cuál: <input type="text"/>				Localidad <input type="text"/>	
TELÉFONOS <u>313 3409214</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 CIU <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		
			DESFAVORABLE		
* 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 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 vertidos al alcantarillado u otro sistema alternativo. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	1	0				2	
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable	2	1	0				2	
3.3 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS					C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.3.1	Cuenta con programa para el manejo y gestión integral de sus residuos sólidos documentado e implementado.	2	1	0				2	
3.3.2	El área para el almacenamiento de residuos cumple con condiciones sanitarias	3	1.5	0				3	
3.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y de cumplimiento al código de colores.	2	1	0				2	
3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS					C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 1979)	2	1	0				2	
3.4.2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación (Art 168 Ley 09 de 79)	5		0				5	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE							30	La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta	
4 CONDICIONES DE SEGURIDAD-GESTIÓN DEL RIESGO									
ASPECTO A VERIFICAR		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS			
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado. (Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	4	2	0					4
4.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 206 Ley 9 de 1979) (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0					3
4.3	El establecimiento tiene alarma de emergencia. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0					2
4.4	Las escaleras cuentan con cinta antideslizante, franja foto lumínica y pasamanos. (Art 48 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0					3
4.5	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	5	2.5	0					5
4.6	Existe botiquín de primeros auxilios. (Art 127 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0					3
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE							20	La calificación del bloque corresponde al 20 % del total del acta	
II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS									
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO			En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como "crítico", independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será de DESFAVORABLE, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (NC-AMS) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.				
100 %	FAVORABLE	95%-100%							
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	50%-94%							
	DESFAVORABLE	< 49,9%							

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS (AGUA)

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

No se evidencian hallazgos sanitarios.

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte de Establecimiento:

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

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

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE HALLAZGOS

DÍAS HÁBILES PLAZO

FECHA INICIO PLAZO

FECHA LÍMITE DE PLAZO

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

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

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

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA: [Firma]
 NOMBRE: Luisa Fernanda Suarez Alro
 CÉDULA: 1082154.427
 CARGO: Ec. Sanecimiento
 INSTITUCIÓN:

FIRMA:
 NOMBRE:
 CÉDULA:
 CARGO:
 INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

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

FIRMA:
 NOMBRE:
 CÉDULA:
 INSTITUCIÓN:
 CARGO: