1. DESCRIPCIÓN

1.1. Ingredientes

Aceite vegetal comestible hecho con 100% aceite de soya, no láurico, no hidrogenado, refinado, blanqueado y desodorizado, antioxidante (TBHQ) y ácido cítrico (Sinergista).

1.2. Características físicas

Color: Amarillo claro.
Apariencia: Líquido Brillante, translúcido libre de olores y sabores.

1.3. Características organolépticas

Olor: Característico no objetable.
Sabor: Característico sin sabores extraños.

1.4. Características fisicoquímicas – Aceite de soya (Resolución 2154 de 2012)

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Características	**Especificación Norma técnica o método AOAC**	**Especificación de norma**
Acidez expresada con ácido oleico, en % fracción de masa	NTC 218	0,1 Máx
Humedad y materia volátil, en % fracción de masa	NTC 287	0,1 Máx
Punto de humo	Informativo	185°C - 195ºC
Color rojo	Informativo	1.9 Máximo
Índice de Peróxidos mg O2/Kg grasa	NTC 236	1 Máximo en fábrica - 5 Fuera de fabrica
Jabón residual	NTC 235	Negativo
Índice de refracción a 40 °C	NTC 289	1.4664 - 1.4675
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	NTC 335	189 -195
Índice de yodo (Wijs)	NTC 283	124 - 139
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	NTC 336	0.919 – 0.925 x=20°C
Materia insaponificable g/kg	NTC 235-1	< 15
Impurezas insolubles	NTC 240	0,05%

1.5. Metales contaminantes para aceites (Resolución 2154 de 2012)

METALES		
Características	**Especificación Norma técnica o método AOAC**	**Especificación de norma**
Hierro (Fe) mg/kg	AOAC 999.10	1.5 Máx.
Cobre (Cu) mg/kg	AOAC 999.05	0.1 Máx.
Plomo (Pb) mg/kg	AOAC 999.10	0.1 Máx.
Arsénico (As) mg/kg	AOAC 986.15	0.1 Máx.

1.6. Perfil de ácidos grasos (Resolución 2154 de 2012)

PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS		
SATURADOS	Láurico C12:0 %	<0.1
	Mirístico C14:0 %	<0.2
	Palmítico C16:0 %	8 - 13.5
	Esteárico C18:0 %	2 - 5.4
	TOTAL SATURADOS %	**10 - 19.2**
MONOINSATURADOS	**Oleico C18:1N-9 %**	**17 - 30**
POLIINSATURADOS	Linoléico C18:2N-6 %	48 - 59
	Linolénico C18:3N-3 %	4.5 - 11
	TOTAL POLIINSATURADO %	**52.5 - 70**

1.7. Características microbiológicas

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Características	**Método de medición**	**Especificación Norma técnica**	**Especificación**
Recuento de coliformes totales	UFC/g	Parámetros internos para aceites	Menor a 10 UFC/g
Recuento de *E Coli*	Ausencia/ presencia		Ausencia
Recuento de Mohos	UFC/g		Menor a 10 UFC/g
Recuento de levaduras	UFC/g		Menor a 10 UFC/g

2. USOS
Aceite destinado al consumo humano. Su principal uso es como materia prima en la industria oleoquímica en general. También es usado en la formulación de grasas especiales en la industria de alimentos, elaboración de mayonesa, aceite para frituras y margarinas. Producto ideal para freír o sofreír alimentos.

3. ALÉRGENOS Contiene aceite refinado de soya 100% puro, el cual no se considera alérgeno según la Unión Europea, Reglamento UE 1169/2011 anexo II del parlamento y Consejo Europeo.

4. PRESENTACIONES
250 cm^3, 500 cm^3, 800 cm^3, 900 cm^3, 1000 cm^3, 2000 cm^3, 3000 cm^3, 4500 cm^3, 5000 cm^3, 18 Litros, 20 Litros y 200 Litros. Material de envase PET cumpliendo con las regulaciones de la FDA y resolución 4143 de 2012 y 683 de 2012. Producto envasado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y a la resolución 333 de 2011.

5. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN (Resolución 2674 de 2013)
Almacene en un lugar fresco y seco, libre de olores contaminantes. Utilice primero el producto con mayor tiempo de almacenamiento. Una vez abierto el producto evite dejarlo destapado.

6. TIEMPO DE VIDA ÚTIL
El aceite refinado de soya cuenta con (18) meses de vida útil a partir de la fecha de producción, mientras se mantengan las condiciones recomendadas de almacenamiento y conservación.

7. PERMISO SANITARIO (Resolución 2674 de 2013)
PSA-001477-2018

8. MARCA
ZAYTA®

ELABORADO POR COORDINADORA DE CALIDAD	 **Luisa fernanda Aguirre**

Confía control s.a.s.
Análisis y Control Bioindustrial

INFORME DE RESULTADOS: M-38430923-C23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE •	
Razón Social	GLOBE COLOMBIA S.A.S
Nit	900094085-3
Dirección	CL 57 Z SUR 76 A 60 BRR BOSA
Ciudad	Bogotá D.C.
Responsable	Carlos Andres Murcia
Cargo	Profesional en aseguramiento de calidad
Tel/Fax	7776457/
E-mail	Aseguramiento@globecol.com

INFORMACIÓN TOMA DE MUESTRAS	
Lugar	Planta
Responsable	Confia Control S.A.S
Fecha	2025-03-28
Hora	N.E.
Procedimiento	N.A
Observaciones	N.E

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la muestra •	Aceite de soya Muestra 1		
No. de muestra	38430923	**Presentación Comercial •**	N.E.
Lote •	MUESTRA SOYA 1	**Fabricante •**	N.E.
Cantidad	1	**Presentación**	Botella Plásticax1000mL
Fecha de producción	2025-03-28	**Fecha de vencimiento**	2026-03-15
Temperatura (°C) toma de muestra	18,0	**Temperatura (°C) recepción**	21,3
Fecha de recepción	2025-03-28	**Hora de recepción**	10:49:00
Fecha de análisis	2025-03-28	**Fecha de resultados**	2025-04-02
Observaciones	No. Solicitud: 49419 /		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Resultado ± U (Rango con U)	Und. Medida	Técnica/Método de Referencia	Especificación	Cumplimiento	Analista
NMP Coliformes Totales	<3	NMP/ g o mL	Número Más Probable, Método interno PDC-LM-04 basado en ISO/DIS 11886-2.	9 - 11	Cumple	MY700
NMP Coliformes Fecales	<3	NMP/ g o mL	Número Más Probable, Método interno PDC-LM-04 basado en ISO/DIS 11886-2.	<3	Cumple	MY700
Rcto de Mohos y Levaduras	<10	UFC/ g o mL	Recuento en placa Petrifilm 48 Hrs, AOAC 2014.05. 21 st. Ed. 2019.	50 - 100	Cumple	MY700

INFORME DE RESULTADOS: M-38430923-C23

Declaración de acuerdo a especificaciones de:
INVIMA: Aceites y Grasas.

Anotaciones:

1 Confía Control S.A.S prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

2 Estos resultados se relacionan solamente con las muestras sometidas a estos ensayos en las condiciones al momento de ser tomadas y/o recibidas

3 La regla de decisión fue aplicada a los métodos validados (****), verificados (***) o acreditados (**) en los cuales se reporte incertidumbre. Regla de decisión aplicada: Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2. Declaración binaria con zona de seguridad

4 • Información suministrada por el cliente. Confía Control SAS no se hace responsable por la información otorgada por los clientes que pueda afectar la validez de los resultados.

5 Cualquier solicitud de verificación o repetición de los resultados de análisis debe realizarse en un periodo máximo de 10 días a partir de emitido el informe. Confía Control evaluará la solicitud y en caso de aceptar el proceso de repetición, este debe realizarse en la contramuestra custodiada por el laboratorio. En caso de no contar con contramuestra o que la misma no se encuentre en condiciones adecuadas para el análisis, no se podrán realizar repeticiones y el proceso de verificación se hará frente a la trazabilidad de los registros de aseguramiento de calidad.

6 Para análisis verificados y acreditados U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura K=2, correspondiente al 95% de confianza.

Revisado por: MF400 - Lider de Laboratorio

Aprobado por: AM1202 - Director científico

Fecha de emisión informe: 2025-03-28

- Fin del Informe -

ISO/IEC 17025:2017
17-LAB-027

INFORME DE RESULTADOS: F-38430923-C23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE •	
Razón Social	GLOBE COLOMBIA S.A.S
Nit	900094085-3
Dirección	CL 57 Z SUR 76 A 60 BRR BOSA
Ciudad	Bogotá D.C.
Responsable	Carlos Andres Murcia
Cargo	Profesional en aseguramiento de calidad
Tel/Fax	7776457/
E-mail	Aseguramiento@globecol.com

INFORMACIÓN TOMA DE MUESTRAS	
Lugar	Planta
Responsable	Confia Control S.A.S
Fecha	2025-03-28
Hora	N.E.
Procedimiento	N.A
Observaciones	N.E

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la muestra •	Aceite de soya Muestra 1		
No. de muestra	38430923	**Presentación Comercial •**	N.E.
Lote •	MUESTRA SOYA 1	**Fabricante •**	N.E.
Cantidad	1	**Presentación**	Botella Plásticax1000mL
Fecha de producción	2025-03-28	**Fecha de vencimiento**	2026-03-15
Temperatura (°C) toma de muestra	18,0	**Temperatura (°C) recepción**	21,3
Fecha de recepción	2025-03-28	**Hora de recepción**	10:49:00
Fecha de análisis	2025-03-28	**Fecha de resultados**	2025-04-02
Observaciones	No. Solicitud: 49419 /		

RESULTADOS FISICOQUÍMICOS

Análisis	Resultado ± U (Rango con U)	Und. Medida	Técnica/Método de Referencia	Especificación	Cumplimiento	Analista
Índice de Refracción 40°C	1,470	Sin unidad	Refractometría	1,466 - 1,470	Cumple	AL001
Densidad Relativa (20°C/20°C)	0,920	Sin unidad	Picnometría, AOAC 985.19. 21st. Ed. 2019.	0,919 - 0,925	Cumple	AL001
Cobre	<0,0408	mgCu/ Kg	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 999.11., Ed 21st, 2019**	máx. 0,1	Cumple	AJ200
Impurezas Insolubles	0,0	g/100 g	Gravimetría, ISO 663:2017.	máx. 0.05	Cumple	AL001

INFORME DE RESULTADOS: F-38430923-C23

Análisis	Resultado ± U (Rango con U)	Und. Medida	Técnica/Método de Referencia	Especificación	Cumplimiento	Analista
Humedad y matería volatil	0,1	g/100 g	Gravimetría, NTC 287. Grasas y aceites animales y vegetales. Determinación del contenido de humedad y materia volátil. Método B.	máx. 0.20	Cumple	AL001
Contenido de Jabón	Negativo	Sin unidad	Cualitativo(Azul Bromofenol)	Negativo	Cumple	AL001
Materia Insaponificable	9,1	g/ Kg	Gravimetría, AOAC 933.08. 21st. Edition 2019.	<15	Cumple	AL001
Índice de Yodo	128	mgI2/ g	Yodometría, AOAC 993.20. 21st. Ed. 2019.	124 - 139	Cumple	AL001
Índice de Saponificación	189	mgKOH/ g	Volumetría, AOAC 920.160. 21st. Edition 2019.	189 - 195	Cumple	AL001
Índice de Peróxidos	4,8	meqv.O2 activo/ Kg	Volumetría, AOAC 965.33. 21st. Edition 2019.	máx. 5	Cumple	QD300
Acidez Titulable Total	0,09	g Ac.Oleíco/100 g	Volumetría, AOAC 940.28. 21st. Edition 2019.	máx. 0.10	Cumple	AJ400
Plomo	<0,00125	mgPb/ Kg	Absorción Atómica/Horno de Grafito (GFAAS), AOAC 999.11., Ed 21st, 2019	máx. 0,1	Cumple	AJ200
Arsénico	N,D	mgAs/ Kg	Absorción Atómica/Horno de Grafito (GFAAS), AOAC 986.15. 21st. Ed. 2019.	máx. 0,1	Cumple	AJ200
Hierro	0,3 ± 0,16 (0,14 a 0,46)	mgFe/ Kg	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 999.11., Ed 21st, 2019**	max. 1,5	Cumple	AJ200

Declaración de acuerdo a especificaciones de:
Aceite de soja. Tabla 20. Requisitos fisicoquímicos para el aceite de soja. Resolución 2154/2012., Contaminantes de aceites y grasas. Capitulo. XII. Articulo. 50. Tabla 42. Metales contaminantes para aceites (No vírgenes). Resolución 2154 /2012., Aceites vegetales. Tabla 21. Características de calidad para aceites vegetales. Resolución 2154 de 2012.

Anotaciones:

INFORME DE RESULTADOS: F-38430923-C23

1 Confía Control S.A.S prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados se relacionan solamente con las muestras sometidas a estos ensayos en las condiciones al momento de ser tomadas y/o recibidas
3 • Información suministrada por el cliente. Confía Control SAS no se hace responsable por la información otorgada por los clientes que pueda afectar la validez de los resultados.
4 Cualquier solicitud de verificación o repetición de los resultados de análisis debe realizarse en un periodo máximo de 10 días a partir de emitido el informe. Confía Control evaluará la solicitud y en caso de aceptar el proceso de repetición, este debe realizarse en la contramuestra custodiada por el laboratorio. En caso de no contar con contramuestra o que la misma no se encuentre en condiciones adecuadas para el análisis, no se podrán realizar repeticiones y el proceso de verificación se hará frente a la trazabilidad de los registros de aseguramiento de calidad.
5 [**] = Método acreditado. En Confia Control SAS contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 17-LAB-017, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017
6 Para análisis verificados y acreditados U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura K=2, correspondiente al 95% de confianza.

Revisado por: QD300 - Lider de Laboratorio

Aprobado por: AM1202 - Director científico

Fecha de emisión informe: 2025-03-28

- Fin del Informe -

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20145533	Nombre producto	**ACEITES VEGETALES VARIEDADES: 100% SOYA, 100 % OLEINA DE PALMA, 100% CANOLA, 100% GIRASOL, 100% MAIZ, 100% OLIVA EXTRA VIRGEN, 100% ORUJO DE OLIVA; ACEITE 100% VEGETAL: SOYA Y OLEINA DE PALMA, SOYA Y CANOLA; SOYA Y GIRASOL.**				
Registro Sanitario	PSA-001477-2018	Vencimiento	2032/04/07	Modalidad	FABRICAR, ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9000940853						
Marcas	ZAYTA, ALKOSTO, QUE, FRESCAMPO, TODOFRIT, SUDESPENSA, MEMBER´S SELECTION.						

Datos de Interés

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas

Radicado	Estado	Archivo
20241325887	En Curso	

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
• Bidón: desde 1 L hasta 1.000 L. • Isotanque: desde 100 L hasta 1.000 L. • Envase en PET: desde 100 mL hasta 20.000 mL. • Doy Pack: desde 100 mL hasta 5.000 mL. • Caja corrugada por: 4, 6, 12, 24, 36 y 48 unidades.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion
ENVASADOR	CIA GLOBE COL S.A.S	calle 57 Z Sur # 76 A 60
FABRICANTE	CIA GLOBE COL S.A.S	calle 57 Z Sur # 76 A 60
TITULAR	CIA GLOBE COL S.A.S	calle 57 Z Sur # 76 A 60

[Imprimir] [<< Atras]

La salud es de todos — Minsalud

SECRETARIA DE SALUD DEL HUILA
ACTA GENERAL
DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO

SOMOS, SOMOS HUILENSES GRANDES — Gobernación del Huila

CIUDAD: Saladoblanco | FECHA: 13/05/2025 | ACTA N°: 41-660-0001

TIPO DE ESTABLECIMIENTO — Establecimiento Industrial: | Puntos de entrada, terminales:

Establecimiento Comercial: X | Establecimientos de Espectáculo Público: | Establecimientos de Diversión Pública:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud departamental del Huila

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

*RAZON SOCIAL: Corporación Ambiental Cinturon Andino

*CÉDULA / NIT: 813013182 - 8

*NOMBRE COMERCIAL: Corporacion ambiental cinturon Andino

*DIRECCIÓN: Calle 2 N. 1C - 76 | MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: Huila | *MUNICIPIO: Saladoblanco

Barrio: Ciudad Jardin | Vereda: | Comuna: | Localidad:

Sector: | Corregimiento: | Caserio: | UPZ:

Otro: | Cuál:

TELÉFONOS: 3133709214 | CORREO ELECTRONICO:

CORREO ELECTRÓNICO: Ambientalcinturonandino@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Paula Manuela Achury Vargas

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X | C.E. | NIT | *Número de documento: 1007531598

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Paula manuela Achury Vargas

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X | C.E. | NIT | *Número de documento: 1007 531 598

CORREO ELECTRÓNICO: Ambientalcinturonandino@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 2 N 1C-76

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI X NO

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRONICA: Ambientalcinturonandino@gmail.com

*DEPARTAMENTO: Huila | *MUNICIPIO: Saladoblanco

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8:00am a 4:00 pm | N° DE TRABAJADORES: 1

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS PROFESIONALES: 1

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: 1

CÓDIGO CIIU: 64721 SI X NO | DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD: Comercio al Por menor de productos agricolas para el cultivo en establecimiento

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
N°ACTA DE ULTIMA VISITA			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:

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
Critico (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 diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)

Scanned with CamScanner

REVISIÓN DOCUMENTAL

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO SI	DOCUMENTADO NO	OBSERVACIONES
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 facil 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 tropiezos 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 especificas 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 pasamamanos y estan revestidas de material antideslizantes . (Art 47 y 48 Resolucion 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				30		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 estan 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

Scanned with CamScanner

	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 SOLIDOS	**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 da cumplimiento al código de colores.	2	1	0		2
	3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	
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-GESTION 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	
100 %	FAVORABLE ✓	95%-100%	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.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	50%-94%	
	DESFAVORABLE	< 49,9%	

Scanned with CamScanner

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS (AGUA)	
NUMERO 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
- ☐ Clausura temporal parcial
- ☐ Suspensión parcial de trabajos o servicios
- ☐ Suspensión total de trabajos o servicios
- ☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedade
- ☐ Decomiso
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Congelación
- ☐ Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles
- ☐ Vacunación personas o animales
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades
- ☐ Desocupación o desalojamiento de establecimientos o vivienda

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE HALLAZGOS

DÍAS HABILES PLAZO	
FECHA INICIO PLAZO	
FECHA LIMITE DE PLAZO	

VII. NOTIFICACION 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 Mayo del año 2025 en la Ciudad de Sabobbanco.

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 Silva	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.082.154.427	CÉDULA:	
CARGO:	Tec. Saneamiento	CARGO:	
INSTITUCIÓN:		INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	Paula Manuela Achury V.	FIRMA:	
NOMBRE:	Paula Manuela Achury Vargas	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.007.531.598	CÉDULA:	
INSTITUCIÓN:		INSTITUCIÓN:	
CARGO:	Representante legal	CARGO:	

Scanned with CamScanner