INGENIO PROVIDENCIA S.A.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
AZÚCAR BLANCO

Código	Primera Edición
ELAB-16-01	2016 – 11 - 23
Edición No.	**Fecha**
5	2018 – 12 - 14

Nombre del producto	**Marca**	**Notificación Sanitaria**
AZÚCAR BLANCO	PROVIDENCIA	NSA-004501-2018
Descripción	Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.	
Etapas del proceso	Recepción, Picado de Caña, Desfibrado de caña, Molienda de caña, Sulfitación Líquida, Calentamiento Primario Etapa I (Vapor V Indirecto calentadores RJ1A/B/C), Calentamiento Primario Etapa II (Condensados Indirecto), Calentamiento Primario Etapa III, Preparación de Lechada de Cal, Preparación de Sacarato de Calcio A, Alcalización, Calentamiento Secundario, Calentamiento Directo de Jugo en Torre RJ, Preparación de Floculante, Clarificación de jugo, Filtración de Cachaza, Jugo Filtrado, Calentamiento de Jugo Claro, Calentamiento Directo de Jugo Claro en Torre CJ, Evaporación 1° - 5° efecto, Calentamiento de Meladura, Clarificación de Meladura, Preparación de Suspensión Alcohólica, Cristalización de Masa "A", Agotamiento de Masa "A", Centrifugación Masa A, Almacenamiento Miel "A", Preparación de cristal para masa B, Cristalización Masa "B", Agotamiento de Masa B, Centrifugación Masa B, Preparación de Semilla B, Preparación de cristal para masa C, Cristalización Masa "C", Agotamiento de Masa C, Centrifugación Masa C, Preparación Disolución de Magma C, Transporte de Azúcar Húmedo, Fundición de Azúcar, Calentamiento de Licor, Preparación de Sacarato de Calcio B, Clarificación de Licor, Secado, Disolución de terrones, Transporte de Azúcar Seco Big Bag, Almacenamiento en Silo Big-Bag, Transporte de Producto Big Bag a Envasado, Envasado Big Bag, Transporte de Azúcar Seco Línea Industrial y Familiar, Almacenamiento en Silos Línea Industrial, Almacenamiento en Silos Línea Familiar, Envasado Línea Industrial, Envasado Línea Familiar, Transporte de Producto Línea Industrial y Familiar, Almacenamiento y Despacho,Transporte de Producto y Entrega al Cliente.	
Composición	Sacarosa	

Especificaciones técnicas y de inocuidad

Características Biológicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Coliformes Totales	50 UFC/ 10 g*	NTC 611	NTC 4306
Escherichia coli	0 UFC/ 10 g*	NTC 611	NTC 4306
Mesófilos aerobios	<550 UFC/10 g	NTC 611	NTC 3906
Mohos	<15 UFC/10 g	NTC 611	NTC 3907
Levaduras	<300 UFC/10 g	NTC 611	NTC 3907

* Para Ingenio Providencia esta característica es de 0 UFC/ 10 g

Características Quimicas

Parametros	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Arsénico, expresado como As	0.5 mg/kg	Parámetro interno	AOAC 9.1.01 METODO 986 .15
Cobre, expresado como Cu	1 mg/kg	Parámetro interno	AOAC 9.1.09 METODO 999 .11
Plomo, expresado como Pb	0.5 mg/kg	Parámetro interno	AOAC 9.1.09 METODO 999 .11
Hierro, expresado como Fe (No Aplica para Azúcar Tipo B)	1.0 ppm	Parámetro interno	AOAC 9.1.09 METODO 999 .11
Sulfitos* - Dioxido de Azufre	< 10 ppm	Resolución 5109 de 2005 21CFR101.100	ICUMSA GS2/1/7-33 (2005); CCFA-04-34-NTC5970
Pesticidas	Ausencia	Resolución 2906 de 2007 Codex alimentarius.	Absorción Atomica

COPIA CONTROLADA

Micotoxinas	Ausencia	N/A	Métodos inmunoquímicos
*Este producto no contiene alérgenos			
Características Físicas			
Característica	**Especificación**	**Referencia normativa**	**Método de Ensayo**
Partículas metálicas (ppm)	4 ppm	Parámetro interno	CCFA-04-40
Partículas no metálicas (ppm)	50 ppm	Parámetro interno	CCFA-04-12
Partículas metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	CCFA-04-40
Partículas no metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	CCFA-04-12

Características Sensoriales		
Característica	**Especificación**	**Método de Ensayo**
Olor	Libre de olores extraños	CCFA-0417
Sabor	Dulce	CCFA-0417
Apariencia	Granulada	CCFA-0417

Características Fisicoquímicas			
Característica	**Especificación**	**Referencia normativa**	**Método de Ensayo**
Polarización	Azúcar Blanco : Mínimo 99,4 °	NTC 611	ICUMSA GS2/3-1 (2011); NTC 586
Humedad	Azúcar Blanco : Máximo 0.070%	NTC 611	ICUMSA GS2/1/3-15 (2005); NTC 572
Color a 420 nm	Azúcar Blanco: Máximo 400 UI	NTC 611	NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	Azúcar Blanco : Máximo 250 UI	NTC 611	NTC 5969
Cenizas (m/m)	Azúcar Blanco: Máximo 0.15%	NTC 611	ICUMSA GS2/3/9-17 (2011); NTC 570
Vida útil prevista	Dos años a partir de su fabricación, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas.		
Condiciones de almacenamiento	Un sitio fresco, seco y sin contacto directo con humedad, productos químicos, residuos o productos alimenticios en mal estado.		

Embalaje	Presentacion	Embalaje
	Tubipack de 5 g	Saco polipropileno de 10 kg con 10 bolsas polietileno de 200 tubipack de 5 g
	Bolsas 454 g	Fardos polietileno de 11.35 kg
	Bolsas 0.5 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 50 bolsas de 0.5 kg o y saco polipropileno de 12.5 kg con 25 bolsas de 0.5 kg
	Bolsas 1.0 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 25 bolsas de 1.0 kg
	Bolsas 2.5 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 10 bolsas de 2.5 kg
	Bolsas 5 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 5 bolsas de 5 kg
	Sacos de 25 Kg	Saco polipropileno 25 kg
	Sacos de 50 Kg	Saco polipropileno y papel kraft de 50 kg
	Saco de 1000 Kg	Sacos polipropileno de 1000 kg
Identificación de lote	– Tubipack de 5 g: No aplica pues esta presentación no está etiquetada para venta individual	

COPIA CONTROLADA

	– Sacos de 10 kg con 10 bolsas de polietileno de 1.0 kg con 200 tubipack: Lote, fecha de fabricación (mes y año), fecha de vencimiento (mes y año) – Bolsas de 2.5 kg, 1.0 kg o 0.5 kg: Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año), turno, maquina, fecha de vencimiento (dia, mes y año) – Sacos de 25 kg y 50 kg: Lote, turno de producción, fecha de fabricación (mes y año), fecha de vencimiento (mes y año) y báscula. – Saco de 1000 kg: Lote, turno de producción, fecha de fabricación (mes y año)
Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos	– Tubipak de 5 g: En empaque primario: "No etiquetado para venta individual". En empaque secundario: "Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco". En empaque terciario: "Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco" – Bolsas de 0.5 Kg, 1.0 Kg, 2.5 Kg y 5.0 Kg: En empaque primario: "Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco".. En empaque secundario: "Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco" – Saco de 50 Kg: En empaque primario: "Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco" – Big Bag Saco de 1000 Kg: No presenta etiquetado en el empaque. En el registro "Identifiación de big bag" que se encuentra adjunto a cada unidad de producto se incluye el texto: Puede conservarse durante dos (2) años a partir de la fecha de su fabricación. Almacenar en sitrio fresco, seco y sin contacto con la humedad".
Instrucciones para manipulación, preparación y uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.
Uso previsto	Producto para consumirse directamente o como materia prima para la elaboración de otros productos.
Manipulación razonablemente esperada del producto final/ Intención de uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.
Manipulación o usos no previstos, pero esperados razonablemente del	Exfoliante, antiseptico, analgésico, regenerador de células, limpiador y combustible.

COPIA CONTROLADA

producto final / Uso no intencionado	
Grupos de usuarios	Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Grupo de consumidores	Destinado al consumo del público en general.
Consumidores vulnerables/ Poblaciones en riesgo	El producto debe ser consumido con moderación en personas diabéticas según recomendaciones médicas.
Métodos de distribución	De productor a: Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Identificacion requisitos legales y reglamentarios	Codex-Stan 212-1999 Norma del Codex para los Azúcares Resolución 2674/2013. Condiciones básicas para empresas procesadoras de alimentos. Decreto 60/2002. Análisis de peligros y puntos críticos -HACCP Resolución 5109/2005 Rotulado o Etiquetado de alimentos NTC 611/2004 Azúcar Blanco Resolución 333/2013 Información nutricional FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425 Resolución 683 de 2012. Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

Información Nutricional	
Valor Nutricional (en 100 g)	
Calorias	400 kcal
Carbohidrato total	100%
Proteina	0 %
Grasa Total	0%
Sodio	0%
Minerales (mg)	0%
No es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaría, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.	

Aprobado por:	**Revisado por:**		
Guillermo Botero T. Director Elaboración	Gilberto Soler M. Coordinador Elaboración	Martín Enrique Lasprilla Coordinador CCFA	Liz Katherine Reina. Asistente Aseguramiento

COPIA CONTROLADA

Hoja de Especificación: "Descripción del Producto Azúcar Blanco"

Edición No.	Fecha	Descripción del cambio
1	2016 - 11 – 23	Unificación en un solo documento de las anteriores fichas identificadas con los códigos ELAB1601 Ed. 13 de azúcar blanco, ELAB1602 Ed. 7 de tipo A, ELAB1603 Ed. 7 de tipo B, ELAB1605 Ed. 16 de empaquetado, ELAB1606 Ed. 7 de tipo C y ELAB1609 Ed. 14 de otras industrias, las cuales se manejaban separadas por atención a clientes específicos con consideraciones diferentes en requisitos fisicoquímicos. Debido a la unificación se reinicia la Edición con el número 1. Respecto a la información contenida en los anteriores documentos se hacen los siguientes cambios: – Registro de información relacionada con: Grupo de usuarios, consumidores vulnerable, manipulación razonablemente esperada del producto final y manipulación o usos no previstos pero esperados razonablemente del producto final. – Ajuste la información relacionada con: Composición del producto, instrucciones para la manipulación, preparación y uso, métodos de distribución, condiciones de almacenamiento y requisitos legales. – Retiro de listado de certificaciones asociadas por no ser información relevante para el análisis de peligros. – Reordenamiento de la plantilla ajustándolo lo más posible al orden establecido en la norma ISO 22000: 2005
02	2017 – 10 – 26	Se complementan los conceptos intención de uso, uso no intencionado y población en riesgo para dar cumplimiento con los requisitos FSMA. Se corrige la presentación de 450 a 454 g. Se cambia la norma de referencia NTC 3905 por la NTC 4306 y se cambia la característica biológica de Coliformes Fecales por el de Escherichia.
03	2017 – 11 – 24	Se incluyen las etapas del proceso de fabricación de azúcar blanco.
04	2018 – 04 – 04	Se cambia el nombre de la casilla Registro sanitario por notificación sanitaria y Se cambia el número del registro sanitario por el número de notificación sanitaria. Se incluye la presentación de 5kg.
05	2018 – 12 – 14	Se actualiza por actualización de norma NTC 611 Se incluye en embalaje la presentación de 25 kg

COPIA CONTROLADA

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

RESOLUCION No. 2023014020 DE 5 de Abril de 2023
Por la cual se Autoriza una solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas

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 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20141220 **RADICACIÓN:** 20231047130 **FECHA:** 27/02/2023
REGISTRO SANITARIO: NSA-004501-2018 **VIGENCIA** 20/03/2028

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2018007936 de 23 de febrero de 2018, el INVIMA concedió Notificación Sanitaria No.: NSA-004501-2018por el término de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuación: EXPEDIENTE: 20141220 RADICACION: 20181034237 MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: AZÚCAR BLANCO MARCA (S): PROVIDENCIA PRESENTACIONES COMERCIALES: SOBRES: 5 GR, TUBIPACK: 5 GR, BOLSAS: 250 GR, 300 GR, 500 GR, 1,0 KG, 2,0 KG, 2,5 KG, 5,0 KG. SACO: 12KG, 12,5 KG 13,62 KG 25 KG, 50 KG; BIG BAG: 1000 KG., 1170 KG, 1200KG BOLSA INDIVIDUAL POR 250 GR,, EN 50 BOLSAS EN EMPAQUE PRIMARIO EN FARDO DE POLIPROPILENO DE 12,5 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO. BOLSA INDIVIDUAL DE 500 GR EN 25 BOLSAS EN EMPAQUE PRIMARIO EN FARDOS DE POLIPROPILENO DE 12,5 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO, 50 BOLSAS EN EMPAQUE PRIMARIO EN SACOS DE POLIPROPILENO DE 25 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO., TITULAR (ES): INGENIO PROVIDENCIA S.A. con domicilio en PALMIRA – VALLE FABRICANTE (ES): INGENIO PROVIDENCIA S.A. con domicilio en PALMIRA – VALLE.

Que mediante escrito número 20231047130 de fecha 27/02/2023, el Señor Ivan Alberto Posse Pratt, actuando en calidad de Representante legal, presentó solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas producto AZÚCAR BLANCO, presentaciones comerciales: 2 Kg, 454g, marca: PROVIDENCIA, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022.

CONSIDERACIONES

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "*Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en alimentos"*, Resolución 810 de 2021 *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano"*, Artículo 6 de la Resolución 2492 de 2022 *"por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques"* y Resolución 254 de 2023 *"Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021"*.

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

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

RESOLUCION No. 2023014020 DE 5 de Abril de 2023
Por la cual se Autoriza una solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas

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 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a INGENIO PROVIDENCIA S.A. con domicilio en PALMIRA - VALLE el agotamiento de etiquetas del producto AZÚCAR BLANCO, presentaciones comerciales: 2 Kg, 454g, marca: PROVIDENCIA, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, otorgándole un término hasta el 14 de junio de 2024.

ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231047130 de fecha 27/02/2023, por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 5 de Abril de 2023
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó: Claudia Calderón. Legal Cristina De La Ossa P. , coordinador Angela Rueda, reviso Nubia Martínez

Instituto Nacional de Vigilancia
de Medicamentos y Alimentos
Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121

www.invima.gov.co
@Invimacolombia

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