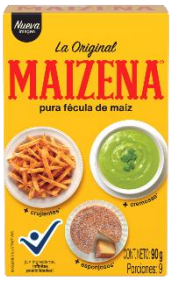
FECHA DE CREACIÓN 09/02/2022
VERSIÓN 1

CÓDIGO SAP 68925724

NOMBRE DEL PRODUCTO

Fécula de Maíz 100% Natural



FECHA DE EMISIÓN 09-feb.-22

CÓDIGO SAP	68925724
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	MAIZENA FECULA MAIZ 80X90G
PRESENTACIÓN	90 g
FABRICADO POR	FABRICADO POR: INGREDION COLOMBIA S.A. KR 5 # 52 - 56 CALI - VALLE. ENVASADO POR: NUTRE INGREDIENTES & ALIMENTOS S.A.S. KM 6 CARRETERA YUMBO - AEROPUERTO ZONA FRANCA DEL PACÍFICO BODEGA 1 I, PALMIRA / INDES S.A.S., PARC IND ARROYOHONDO KM 4 BGA 8 BLOQUE 8, YUMBO-VALLE COLOMBIA. PARA: UNILEVER ANDINA COLOMBIA LTDA. KM 13 VÍA YUMBO AEROPUERTO. PALMIRA, VALLE.
REGISTRO SANITARIO	RSAV10I20605
VIDA ÚTIL	18 Meses
UNIDADES POR CORRUGADO	80
CÓDIGO DE BARRAS EAN14	77702047003465
CÓDIGO DE BARRAS EAN13	7702047003466

DEFINICIÓN

Almidon de fécula de maíz regular es ideal para emplearla como empanizador, espesante y en productos de repostería.

INGREDIENTES

INGREDIENTES: ALMIDÓN DE MAÍZ. CONTIENE SULFITOS. PRODUCTO FABRICADO EN PLANTA QUE PROCESA CEREALES CON GLUTEN, CAMARÓN, APIO, MOSTAZA, LECHE, SOYA Y ALMENDRAS.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño de porción: 4 Cdtas (10 g)
Número de porciones por envase: 9

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	344	34
Grasa total	0 g	0 g
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	86 g	8.6 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteínas	0 g	0 g
Sodio	**25 mg**	**2.5 mg**

No es fuente significativa de Grasa Saturada, Fibra, Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc.

FORMA DE CONSUMO Y ALMACENAMIENTO

MODO DE CONSERVACIÓN
CONSÉRVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO

EMPAQUE

Plegadiza: Cartulina. CODIFICACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO: DD-MMM-AA LT donde DD: Día de vencimiento; MMM: Iniciales del mes de vencimiento; AA: Año de vencimiento: L: Lote; T: Turno

DIMENSIONES

	CORRUGADO	PRODUCTO
ALTO (mm)	233	108
ANCHO (mm)	246	26,5
LARGO (mm)	343	67

ESPECIFICACIONES

PARAMETROS MICROBIOLOGICOS		
PROPIEDAD	**MAX**	**METODO**
Mohos y Levaduras	1,000	ISO-21527-2
Salmonella spp./25 g	0	ISO-6579-1
Escherichia coli	10	ISO-16649-1
Bacillus cereus	100	ISO-7932
Aerobic Plate Count	10,000	ISO 4833-1

PARAMETROS FISICOQUIMICOS		
PROPIEDAD	**RANGO**	**METODO**
HUMEDAD	10,5 - 13,0	AOCS Ca 2e-84
ACTIVIDAD DE AGUA	0,4 - 0,65	AOAC 978. 18
DENSIDAD APARENTE	0,46 - 0,52	AOAC 985. 19
SÉMOLA SECA (%)	0 - 0,5	10089 (co)

MAIZENA

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
RESOLUCIÓN No. 2015003446 DE 4 de Febrero de 2015
Por la cual se concede LA RENOVACIÓN de un Registro Sanitario

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 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Ley 1437 de 2011.

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2005002302 de 09/02/2005, el INVIMA concedió Registro Sanitario No. RSAV10I20605 para FABRICAR Y VENDER el producto PURA FECULA DE MAIZ CON VITAMINAS Y MINERALES Marca MAIZENA ® DURYEA® a favor de UNILEVER ANDINA COLOMBIA LTDA CON DOMICILIO EN BOGOTA - D. C.

El radicado No. 2014131420 de 10 de Octubre de 2014 mediante Formulario diligenciado por la Doctora Tatiana Andrea González Cerón, actuando en calidad de apoderada de UNILEVER COLOMBIA SCC S. A. S., presentó la solicitud de renovación al registro sanitario para el producto descrito abajo.

Mediante Auto No. 2014131420 de 21 de Noviembre de 2014, este Instituto requirió en los siguientes:

1) Revisada la documentación del expediente, y al analizar los descriptores de las vitaminas y minerales, en la información técnica desarrolla la determinación de cada una de las vitaminas y minerales fundamentando que dichos valores se ajustan con lo exigido en la Resolución No. 333 de 2011, también manifiestan que fue analizado por el Laboratorio Bioindustrial. Al indagar se encontró solamente el soporte de laboratorio Bioindustrial para la vida útil del producto mediante estabilidad acelerada de tres (3) meses a un producto almacenado a temperatura 35 ° C / 80 % HR) para una porción de 7,5 gramos. En el caso puntual, no anexó los reportes analíticos del Laboratorio Bioindustrial, según lo dispuesto en la Resolución No. 333 de 2011. En consecuencia, se le exige aportar los reportes analíticos realizado por el Laboratorio Bioindustrial.

2) Ajustar la denominación del producto, indicando el nombre genérico y marcaria sería: FÉCULA DE MAÍZ, PURA LA ORIGINAL CON VITAMINAS Y MINERALES.

Mediante escrito No. 2014170965 de 19 de Diciembre de 2014, la Doctora Tatiana Andrea González Cerón, actuando en calidad de apoderada de UNILEVER COLOMBIA SCC S. A. S., dio respuesta al mencionado Auto dentro de los términos legales. La interesada argumenta que el numeral 8.4.2 de la Resolución No. 333 de 2011 determina que los nutrientes que soportan declaración nutricional deben corresponder a resultados obtenidos mediante análisis de laboratorio. Indica la administración que no se anexó reportes analíticos del laboratorio Bioindustriak para lo que nos permitimos indicar que, si bien es cierto que el INVIMA no exige estudio de estabilidad para las solicitudes de renovación o de registro sanitario nuevo, la compañía dentro de la responsabilidad que le asiste con el consumidor, sometió este producto a estudio de estabilidad acelerada tal como lo describe el sustento enviado por la compañía y relacionado en el auto que nos ocupa. Un estudio de estabilidad acelerada, por definición, pretende someter el producto a condiciones más rigurosas para evaluar, en condiciones controladas, el comportamiento del producto que para este caso y conforme el documento radicado fue sometido el producto a 35 grados Celsius y 80 % de humedad. Bajo este criterio se incluyó en el documento cuestionado los valores de reporte analítico indicando el laboratorio que llevó a cabo dicho análisis. No obstante lo anterior, me permito anexar con la presente respuesta los análisis del laboratorio ANGEL BIOINDUSTRIAL con las referencias 130318359 – 1 y 13063526 que incluyen los resultados analíticos que soportan la declaración de la denominación del producto. Para en este caso en el documento SOPORTES NUTRICIONALES DE CLAIMS, que se presentó para la solicitud de renovación de registro sanitario, se determina que es usado el laboratorio BIOINDUSTRIAL para los nutrientes Vitaminas A, B1, B3. B6, B9, C y los minerales ZINC y HIERRO. Para la Vitamina B12 es usado el laboratorio COVANCE. Esto en el sentido que el mismo numeral 8.4. 2 determina que: "(...) en cualquier caso, el fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. En consecuencia el documento SOPORTES NUTRICIONALES DE CLAIMS, es un documento elaborado por la misma compañía, firmado y en papel membrete que respalda la declaración de contenido de nutrientes y explica claramente el cumplimiento del producto a lo largo de la vida útil del mismo certificado que cada nutriente fue evaluado por laboratorio tal como se indica anteriormente. No obstante lo anterior, me permito remitir junto con el presente escrito los siguientes análisis de laboratorio que confirman las declaraciones. La denominación tal como fue solicitada para la renovación fue autorizada mediante Resolución No. 2006010816 de 2006 para el radicado 2006024626. Esta solicitud se realizó en vigencia de la Resolución No. 5109 de 2005 y fue así estudiada y autorizada por el INVIMA para el presente producto. La Resolución No. 5109 de 2005 determina las condiciones

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
RESOLUCIÓN No. 2015003446 DE 4 de Febrero de 2015
Por la cual se concede LA RENOVACIÓN de un Registro Sanitario

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 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Ley 1437 de 2011.

para la denominación de un producto alimenticio debiendo seguir lo dispuesto en el numeral 5.1.; Teniendo en cuenta lo anterior la denominación debe dar a entender la naturaleza del producto y NORMALMENTE, debiendo ser específico no genérico. Para este caso se debe hacer la salvedad que no existe norma específica para este tipo de producto por lo que no existe norma adicional, complementaria y / o especial que deba ser seguida por el producto que nos ocupa. Es así como la denominación descrita para el trámite de renovación y ya autorizada por el INVIMA en vigencia de la misma Resolución No. 5109 de 2005 corresponde a: LA ORIGINAL CON VITAMINAS y MINERALES PURA FÉCULA DE MAÍZ. La denominación determina que el producto se trata de FECULA DE MAIZ; incluso determina que se trata de PURA fécula de maíz indicándole al consumidor precisamente que el producto no cuenta con mezclas de almidones de diferente procedencia o a harinas, correspondiente o harinas, correspondiendo única y exclusivamente a FECULA DE MAÍZ. También determina que se trata de LA ORIGINAL, expresión de fantasía permitida por la misma Resolución No. 5109 de 2005 en su literal C tal como se enuncia en el desarrollo del presente escrito. Esta expresión, más allá de una declaración caprichosa en el producto, pretende expresarle al consumidor que se trata del producto ORIGINAL de propiedad de UNILEVER COLOMBIA SCC S. A. S. dado que existen en el mercado otros productos que incluyen como término común la expresión MAICENA dentro de la denominación del producto como expresión común o usual (Tenga en cuenta la Administración que la marca de nuestra compañía es MAIZENA y la denominación del producto común o usual (Tenga en cuenta la Administración que la marca de nuestra compañía es MAIZENA y la denominación general usada por otros productos es MAICENA. Esto puede evidenciarse así en los expedientes número 19904517 y 20001171 para otras compañías. Lo anteriormente simplemente es para indicar que la expresión LA ORIGINAL expresa al consumidor que este producto sí pertenece a UNILEVER COLOMBIA SCC S. A. S. que cuenta con registro de marca para MAIZENA conocida durante muchos años en nuestro país. La expresión CON VITAMINAS y MINERALES es una expresión nutricional de aporte de nutrientes que se encuentra soportada tal como se muestra en el documento SOPORTES NUTRICIONALES presentado para la renovación del producto. Por lo anterior, solicitud respetuosamente que se permita la denominación del producto como LA ORIGINAL con VITAMINAS y MINERALES PURA FÉCULA DE MAÍZ.

CONSIDERANDO DEL DESPACHO

Revisada la documentación del expediente, con descripción detallada de procesos se autoriza la renovación del registro sanitario y a la vez hacemos las siguientes aclaraciones:

a) El INVIMA no le exigió el estudio de estabilidad del producto en el trámite anterior.

b) Lo que se requirió en el estudio anterior fue el reporte de análisis de las declaraciones de propiedades nutricionales basado en la Resolución No. 333 de 2011, Artículo 8. 4. 1.

c) Sobre el nombre del producto LA ORIGINAL CON VITAMINAS y MINERALES FECULA DE MAIZ. Este sustento no venía descrito en el estudio anterior.

En consecuencia, se autoriza la renovación del registro sanitario al producto LA ORIGINAL CON VITAMINAS Y MINERALES PURA FECULA DE MAÍZ Marca MAIZENA ® DURYEA® porque cumple lo establecido en el Artículo 52 del Decreto 3075 de 1997.

En consecuencia, este Instituto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Renovar REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al

PRODUCTO:	LA ORIGINAL CON VITAMINAS Y MINERALES PURA FÉCULA DE MAÍZ MARCA MAIZENA ® DURYEA®.		
MARCA(S):	MAIZENA ® DURYEA®		
REGISTRO SANITARIO No.:	RSAV10I20605	**VIGENTE HASTA:**	27 FEB 2025
TIPO DE REGISTRO:	FABRICAR Y VENDER		
EXPEDIENTE No.:	19952006		

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
RESOLUCIÓN No. 2015003446 DE 4 de Febrero de 2015
Por la cual se concede LA RENOVACIÓN de un Registro Sanitario

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 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Ley 1437 de 2011.

RADICACIÓN: 2014131420 **FECHA:** 10/10/2014
TITULAR(ES): UNILEVER COLOMBIA SCC S. A. S. con domicilio en BOGOTA - D. C.
FABRICANTE(S): UNILEVER COLOMBIA SCC S. A. S. con domicilio en CALI - VALLE; UNILEVER ANDINA COLOMBIA LTDA. con domicilio en CALI – VALLE.

ARTICULO SEGUNDO.- Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMANTOS 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 TERCERO.-La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D. C. a los 4 de Febrero de 2015



LUIS EDUARDO VIÑAS RAMOS
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Vo. Bo. Lady Ortiz; Proyectó: Belquis A. Jory Ortiz; Legal: Edgar Carmona; Revisó: Ing. Alejandro Chavarro C.

Firma válida

Digitally signed by LUIS EDUARDO VIÑAS RAMOS
Date: 2015.02.04 14:47:44 GMT
Reason: Invima
Location: Bogota, CO

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