PASTAS ALIMENTICIAS CORTAS FIDEOS

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Denominación del producto:
Pasta Alimenticias Fideos

Marca: LA SOBERANA

Origen del producto: Perú / Colombia

Registro sanitario: PSA-001739-2018

Composición del producto:

Anita Food	Gavassa
Harina de trigo Sémola de trigo Agua Colorantes naturales (Cúrcumina y bixina)	Semolato de trigo Agua

Presentación comercial: Paquetes de 250 g por 24 unidades

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El Fideo es una pasta alimenticia delgada y corta, de sección redonda, obtenido a partir de la extrusión y secado de mezclas de harina de trigo fortificada con vitaminas, sémola de trigo y/o sémola de trigo y/ semolato de trigo y agua.

INGREDIENTES

Anita Food	Gavassa
Semolato de trigo (harina de trigo fortificada, con Niacina 55 mg/Kg, Hierro 44 mg/Kg, Tiamina 6 mg/Kg, Riboflavina 4 mg/Kg y Ácido fólico 1.54 mg/Kg; sémola de trigo), agua, colorantes naturales Curcumina y Bixina.	Semolato de trigo (Fortificado con Niacina 55 mg/kg, Hierro 44 mg/kg, Vitamina B1 6 mg/ kg, Vitamina B2 4 mg/ kg y Ácido Fólico 1.54 mg/kg) y Agua.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: Amarillo
Olor: Característico
Sabor: Característico
Textura: Firme

Fisicoquímicas:
Humedad (%): 13 máximo*

Proteína (%):	10.5 mínimo*
Ceniza (%):	0.8 máximo*
Productos grasos (%):	0.4 mínimo*
Acidez (% como ácido láctico)	0.45* máximo

*Según Resolución 4393 de 1991 Pasta alimenticia

Micotoxinas:

Aflatoxinas	Máximo 4 µg/kg**
Deoxinivalenol	Máximo 750 ppb**
Ocratoxina A	Máximo 3 ppb**
Zearalenona	Máximo 20 ppb**

**Según Resolución 4506 de 2013 por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	n	C	m	M
Recuento de *Escherichia coli* UFC/g	5	0	<10	-
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g	5	1	100	200
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	2	100	1000
Clostridium perfringes	5	2	1000	-
Salmonella Spp	5	0	Ausencia / 25g	-

En donde:
n Numero de muestras que se van a examinar
m Valor de las muestras por debajo del cual un lote no se considera peligroso
M Valor por encima del cual se rechaza el lote
c Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M

Valores de referencia según Resolución 1407 de 2022 Criterios microbiológicos para alimentos y bebidas destinadas a consumo humano.

CONDICIONES DEL ETIQUETADO Y EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario para unidades de 250 g (Anita Food)

Material: Bolsa de BOPP
Calibre: 1.5 micras

Especificaciones del empaque primario para unidades de 250 g (Gavassa)

Material: Bolsa de PP doble capa
Calibre: 0.5 micras

Especificaciones del empaque secundario para paquetes de 24 unidades (Anita Food)

Material: Bolsa de PEBD termo contraíble perforado
Calibre: 2 micras

Especificaciones del empaque secundario para paquetes de 24 unidades (Gavassa)

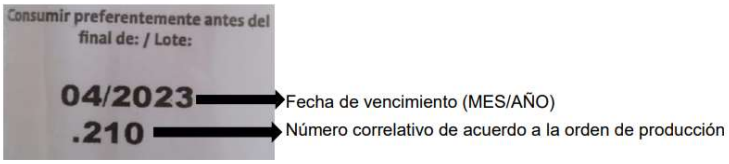
Material: Bolsa de PE

	GTN 13	GTN 14
PASTAS ALIMENTICIAS FIDEOS LA SOBERANA x 250 G X 24 UND:	7702910068271	17702910068278

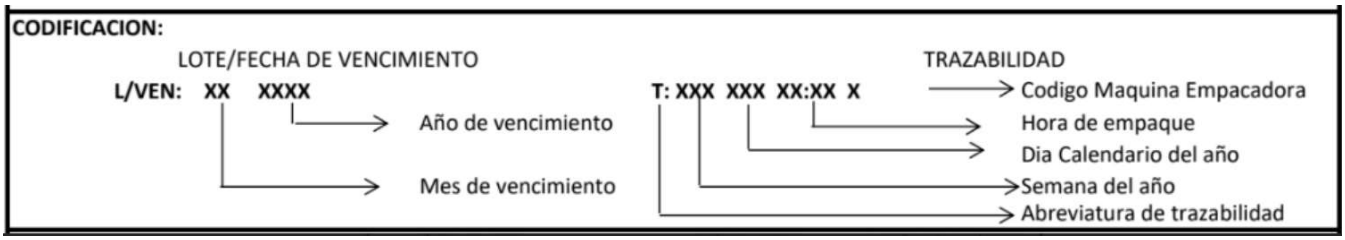
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

ANITA FOOD

El lote rotulado en el envase del producto corresponde a un número correlativo que sigue una determinada orden de producción. Mientras que la fecha de vencimiento se expresa bajo el formato numérico: mm (dos dígitos del mes) / aaaa (cuatro dígitos del año). Ejemplo:



GAVASSA



VIDA ÚTIL

ANITA FOOD

24 meses a partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y distribución mencionadas.

GAVASSA

14 meses a partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y distribución mencionadas.

MODO DE CONSUMO

ANITA FOOD

Producto para ser consumido con previa cocción.
Preparación: Hervir un litro de agua por cada 100 g de pasta. Agregar una cucharada de aceite y sal al gusto. Cuando el agua este hirviendo agregar la pasta y revuelva ocasionalmente. Dejar cocinar entre 9 y 11 minutos, hasta que la pasta alcance la consistencia deseada. Pruebe y escurra. Sirva con la salsa que prefiera.

GAVASSA

Producto para ser consumido con previa cocción.
Preparación: Hervir un litro de agua por cada 100 g de pasta. Agregar aceite y sal al gusto. Cuando el agua este hirviendo agregar la pasta y revuelva ocasionalmente. Dejar cocinar entre 10 y 12 minutos, hasta que la pasta alcance la consistencia deseada. Pruebe y escurra. Sirva con la salsa que prefiera.

CONDICIONES DE MANEJO Y CONSUMO

Guardar a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco y seco, preferiblemente en un envase con sello hermético, alejado de la luz, fuentes de calor, olores extraños o agentes contaminantes. Después de abierto consumase lo antes posible. Al momento de retirar la porción deseada, use utensilios secos y limpios. Recuerde verificar al momento de la compra, que el sellado y el empaque se encuentren en perfecto estado.

ALERGENOS

Contiene gluten. Declarado en rótulos de etiquetas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

ANITA FOOD

Información Nutricional		
Tamaño de porción: ½ onza (Oz) de peso (15 g) Número de porciones por envase: Aprox. 17		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	351	**53**
Grasa total	1.3 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.5 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	73 g	11 g
Fibra dietaria	3.6 g	0.5 g
Azúcares totales	3.7 g	0.5 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	13 g	2.0 g
Sodio	**34 mg**	**5.0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	1 µg	0.15 µg
Hierro	4.2 mg	0.63 mg
Calcio	31 mg	4.7 mg
Zinc	1.2 mg	0.18 mg

GAVASSA

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 0.5 onzas (15 g): Para fideos Número de porciones por envase: Aprox. 17 : Para fideos		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	356	**53**
Grasa total	0 g	0 g
Grasa saturada	**0 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	79 g	12 g
Fibra dietaria	2.6 g	0 g
Azúcares totales	2.7 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	13 g	1.9 g
Sodio	**7.8 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	4.7 mg	0.7 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	1.1 mg	0.17 mg

SELLOS DE ADVERTENCIA / SELLO POSITIVO



POBLACIÓN OBJETIVO

Destinado a todo público en general, excepto para celiacos o individuos intolerantes al gluten. En infantes (Menores de 1 año) se recomienda consultar con su pediatra o profesional en salud asignado.

CONDICIONES DE RECHAZO

El rechazo se aplica ante el incumplimiento al recibo, de una o más características que se enuncian en la presente ficha técnica. También por olor, sabor y color objetables, presencia de partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia en el rotulado, o por cualquier otro incumplimiento señalado en la normatividad vigente.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

Almacenamiento: Almacenar al ambiente en lugar limpio, seco y fresco preferentemente.
Mantener libre de la exposición directa a los rayos solares, de la humedad, y alejado de agentes contaminantes y olores extraños.
El producto debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.
El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.
Una vez abierta la bolsa consuma en el menor tiempo posible y mantenga la bolsa muy bien cerrada mientras consume el producto, para evitar ingreso de plagas contaminantes.
Distribución: Transportar en vehículo para **Transporte De Alimentos** con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo y debe ser aislado de toda posible contaminación.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Resolución 4393 de 1991 "Por la cual se reglamenta lo referente a la fabricación, empaque y comercialización de pastas alimenticias".
Decreto 1944 de 1996 "Por el cual se reglamenta la fortificación de la harina de trigo y se establecen las condiciones de comercialización, rotulado, vigilancia y control".
Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 683 de 2012 "Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 4143 de 2012 "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".Resolución 2674 del 2013 "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos." Resolución 4506 de 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
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
Resolución 1407 de 2022 "Por la cual se establece los criterios microbiológicos para alimentos y bebidas destinadas a consumo humano"
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 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano"

INFORMACIÓN GENERAL

FABRICADO POR:
ANITA FOOD S.A. Carretera Central N° 869 Santa Anita, Lima 15009, Perú y

FABRICADO POR:
GAVASSA Y CIA. LTADA. Bucaramanga, Santander, Calle 20 # 12-50, Tel: (607)6711459.

IMPORTADOR:
SOBERANA S.A.S Oficinas administrativas Cr 57 No. 74-80, Sector ciudadela del Valle, Tel: (604) 444 39 18. Itagüí, Antioquia
NIT: 811.022.981 - 7
info@soberana.com.co – www.soberana.com.co

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
06 de febrero de 2024	Luis Hernández Bula **Responsable de Calidad**	

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20153467	Nombre producto	**PASTAS ALIMENTICIAS VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGUETTI GRUESO, SPAGUETTI DELGADO, SPAGHETTI EXPRESS, MACARRON LARGO, TALLARINES, BUCATTINI; PASTA MEDIA: CARACOLES, CONCHAS, CODOS, FIDEO, FIDEO CABELLO DE ANGEL, FIDEO TOSTADO, LASAGNE, RIGATONI, MACARRON CORTO, MACARRONCITO; PASTA CORTA: CORBATAS, ESTRELLAS, LETRAS, TORNILLOS, SPAGHETTI, SPAGUETTI, FIDEO MADEJA, CONCHITAS, PENNE RIGATE, ARGOLLAS, FIDEOS TOSTADITOS, FUSILLI, MADEJA, FULMINANTE, GUARGÜERONES, ARGOLLITAS, FETTUCCINE, PLUMAS, FIDEOS DORADOS. MACARRON.**				
Registro Sanitario	PSA-001739-2018	Vencimiento	2025/12/03	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8902004089						
Marcas	PASTAS EXTRAFINAS LA ITALIANA GAVASSA, GAVASSA, , GAVASSA INTEGRAL, MARYPAS, +MAS DELI,, , COORATIENDAS, PASTITALICA. , MINOTTO, COLSUBSIDIO, MEDALLA DE ORO, COMFAMILIAR, NURIA, MERCAMIO, OR, VAQUITA, ALMIN, SURTIFAMILIAR, MARYSOL, ALKOSTO, OLIMPICA, EMPAQUETADOS EL TRECE, FRESCAMPO, GRANDEZZA, EKONO, ÉXITO., CAPRISSIMA, RICURAS DEL CAMPO, MERCALDAS, MIDÍA, DON PRECIO, P ' AHORRAR , RIQUEZZA , SABROSINI , VERA DOCCI , CAMPESTRE DE URABA, CALI´DAD, : LA SOBERANA, PERLE DE ORO, MERCADO COLSUBSIDIO., FUSIÓN						

Datos de Interés

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas

Radicado	Estado	Archivo
20231024686	Finalizado	
20231024686	Finalizado	
20231024686	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
90, 100, 120, 125, 200, 250, 500, 1000 GRAMOS, 12,5 KILOS y hasta 40kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	GAVASSA & CIA LTDA	CALLE 20 NO. 12-50	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	gavassa@gavassa.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	GAVASSA & CIA LTDA	CALLE 20 NO. 12-50	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	gavassa@gavassa.com

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