DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

Revisión
3

Consecutivo
Producto terminado0007

Fecha de modificación
27/09/2019

Título
Pastas Alimenticias Comarrico Clásica

Sistemas
Gestión Calidad

Sedes
Barranquilla,Mosquera

Línea
Pastas Clásicas

Producto
Pastas Alimenticias Comarrico Clásica

Marca
Comarrico

Composición
Semolato y/o harina de trigo, fortificado con: Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg), Acido Folico (1.54 mg/Kg), agua. Contiene trigo (gluten).

Verdadera Naturaleza
Pastas alimenticias

Número de registro sanitario
PSA-001532-2018

Presentación y dimensiones

Referencia	Dimensiones (mm)					Peso (g)	Unidades en Fardo/Caja
	Diámetro externo	Diámetro interno	Longitud	Ancho	Espesor		
Argollitas	NA	NA	NA	NA	NA	190	24
						250	
Coditos	6.74-8.24	4.31-5.27	16-20	NA	1.11-1.35	250	24
Conchitas	NA	NA	NA	NA	NA	250	24
Corbata	NA	NA	NA	NA	NA	190	24
						250	24
Fideos	NA	NA	27-33	NA	1.11-1.36	85	25
						120	50
						190	24
						250	24
						400	16
						454	12
						500	12
						600	6
						1000	6
Letras	NA	NA	NA	NA	NA	250	24
Macarrón grueso	11.86-14-50	9.33-11.41	27-33	NA	1.00-1.22	120	50
						250	24
						1000	6
Macarrón Corto	6.78-8.28	4.64-5.67	30-36	NA	1.06-1.30	120	50
						250	24
						500	12
Macarrón Largo	6.19-7.56	4.26-5.20	240-260	NA	NA	120	50
						250	24
Spaghetti	NA	NA	240-260	2.19-2.68	1.28-1.56	120	50
						190	24
						250	24
						400	16
						454	12
						500	12
						650	12
						1000	6
Tallarín	NA	NA	240-260	NA	1.00-1.21	250	12
						500	24
Tornillo	NA	NA	27-33	7.43-9.08	0.97-1.18	120	50
						250	24
						1000	6
Caracol	NA	6.83-8.35	17-21	12.54-15.32	1.07-1.31	120	50
						190	24
						250	24

						500	12
						1000	6

Definición del producto

Producto preparado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa sin fermentar preparada con agua y los derivados del trigo aptas para consumo humano.

Código de barras

Argollita COMARRICO Clasica x 190g EAN13: 7707307962897 - EAN14: 17707307962894, Argollita COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962422 - EAN14: 17707307962429, Spaghetti COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307961005 - EAN14: 17707307961002, Spaghetti COMARRICO clasica x190g EAN13: 7707307961135 - EAN14: 17707307961132, Spaghetti COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307961074 - EAN14: 17707307961071, Spaghetti COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307961104 - EAN14: 17707307961101, Spaghetti COMARRICO Clasica x 650g EAN13: 7707307963139 - EAN14: 17707307963136, Spaghetti COMARRICO Clasica x 1000g EAN13: 7707307961067 - EAN14: 17707307961064, Macarron largo COMARRICO clasica x120g EAN13: 7707307961012 - EAN14: 17707307961019, Macarron largo COMARRICO clasica x250g EAN13: 7707307961081 - EAN14: 17707307961088, Coditos COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962279 - EAN14: 17707307962276, Letra COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962446 - EAN14: 17707307962443, Conchita COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962453 - EAN14: 17707307962450, Tallarin COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307961098 - EAN14: 17707307961095, Tallarin COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307961111 - EAN14: 17707307961118, Macarron Corto COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307962972 - EAN14: 17707307962979, Macarron corto COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962231 - EAN14: 17707307962238, Macarron corto COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307962309 - EAN14: 17707307962306, Macarron grueso COMARRICO 50x120gr EAN13: 7707307962989 - EAN14: 17707307962986, Macarron Grueso COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962286 - EAN14: 17707307962283, Macarron Grueso COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962521 - EAN14: 17707307962528, Corbata COMARRICO Clasica x 190g EAN13: 7707307962880 - EAN14: 17707307962887, Corbata COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962385 - EAN14: 17707307962382, Caracol COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307962996 - EAN14: 17707307962993, Caracol COMARRICO clasica x190g EAN13: 7707307962477 - EAN14: 17707307962474, Caracol COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962248 - EAN14: 17707307962245, Caracol COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307962316 - EAN14: 17707307962313, Caracol COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962200 - EAN14: 17707307962504, Fideo COMARRICO Clasica x 85g EAN13: 7707307962330 - EAN14: 17707307962337, Fideo COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307962842 - EAN14: 17707307962849, Fideo COMARRICO Clasica x 190g EAN13: 7707307962460 - EAN14: 17707307962467, Fideo COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962224 - EAN14: 17707307962221, Fideo COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307962293 - EAN14: 17707307962290, Fideo COMARRICO Clasica x 650g EAN13: 7707307963122 - EAN14: 17707307963129, Fideo COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962187 - EAN14: 17707307962184, Tornillo COMARRICO Clasica 120g EAN13: 7707307962965 - EAN14: 17707307962962, Tornillo COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962262 - EAN14: 17707307962269, Tornillo COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962217 - EAN14: 17707307962535, Fideo COMARRICO Clásica x 454g EAN13: 7707307963153 - EAN14: 17707307963150, Spaghetti COMARRICO Clásica x 454g EAN13:

7707307963146 - EAN14: 17707307963143, Fideo COMARRICO Clasica x 400g EAN13: 7702085003664 - EAN14: 17702085003661, Spaghetti COMARRICO Clasica x 400g EAN13: 7702085003657 - EAN14: 17702085003654.

Tipo y material de empaque

Referencia	Tipo de Empaque	Empaque Primario	Empaque Secundario
Todas las referencias	Laminado BOPP-PCAST	Cojín	Fardo

Consumidores potenciales

Las referencias relacionadas se usan principalmente en preparaciones de sopas y/o ensaladas. Los consumidores potenciales están representados por niños, jóvenes y adultos.

Fabricante y dirección

Fabricado por PASTAS COMARRICO S.A.S. Calle 39 N° 51-58 Vía 40 Barranquilla y/o PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S. Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca. Para PASTAS COMARRICO S.A.S. Calle 39 N° 51-58 Vía 40 Barranquilla. Industria Colombiana.

Vida útil

18 meses

Forma de preparación

1. Ponga a hervir 1 litro de agua por cada 100 gramos de pasta que utilice, adicione aceite y sal al gusto.

2. Cuando hierva agregue la pasta y revuelva ocasionalmente.

3. Coloque a fuego moderado durante 12 a 15 minutos.

4. Saque la pasta y verifique su punto de cocción.

5. Escurra la pasta y sirva cubriéndola con carnes, vegetales o con la salsa de su predilección.

Tabla Características

Tipo	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
Fisicoquímicas	Humedad	13,0% máximo
Fisicoquímicas	Cenizas	0,8% máximo
Fisicoquímicas	Proteína	10,5% mínimo
Fisicoquímicas	Acidez expresada como ácido láctico	0,45% máximo
Microbiológicas	Recuento microorganismo mesofilicos	n:3, m:800.000, M:1.000.000, c:1
Microbiológicas	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	n:3, m:100, M:200, c:1
Microbiológicas	NMP de Coliformes Fecales	n:3, m:<3, M: - , c:0
Microbiológicas	NMP Coliformes Totales	n:3, m:43, M:150, c:1
Microbiológicas	Hongos y levaduras	n:3, m:4.000, M:5.000, c:1
Sensoriales	Sabor	Tiene notas cocidas y notas de entrada asociadas con semolato de trigo
Sensoriales	Olor	Presenta notas de entrada asociadas con semolato de trigo
Sensoriales	Color	Amarillo relacionado con la pasta clásica

Información de orden nutricional

Orden nutricional

TN SOPAS - PORCIÓN 15g

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1 Cucharada (15 g)
Porciones por envase aprox. 66,5

Cantidad por porción	
Calorías 50	Calorías de grasa 0
	%Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total 11 g	**4%**
Fibra Dietaria < 1 g	2%
Azúcares 1 g	
Proteína 2 g	**4%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Vitamina B1	6%
Vitamina B2	4%
Niacina	4%
Ácido Fólico	6%
Hierro	4%
Calcio	0%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato Total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

TN PLATO PRINCIPAL · PORCIÓN 80g

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1/12 Paquete (80 g)
Porciones por envase aprox. 12,5

Cantidad por porción	
Calorías 280	Calorías de grasa 0
	%VD*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 61 g	**20%**
Fibra Dietaria 3 g	12%
Azúcares 3 g	
Proteína 10 g	**20%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Vitamina B1	30%
Vitamina B2	20%
Niacina	20%
Ácido Fólico	30%
Hierro	20%
Calcio	0%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato Total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Condiciones de conservación

Consérvese en lugar fresco y seco.

Instrucciones especiales de manejo y/o uso

ALMACENAMIENTO:

1. El producto debe estar almacenado sobre estiba y a una distancia de la pared de 60 cm. y por lo menos 15 cm elevado del piso para permitir la limpieza y fumigación, de acuerdo a lo establecido en la normatividad para Buenas Prácticas de Manufactura. Las estibas deben estar en buenas condiciones físicas, de limpieza y no presentar olores fuertes. En caso de emplear estibas de madera, no contener elementos que puedan afectar las características del producto, como puntillas

o astillas salidas.
2. No se debe almacenar cerca a harinas, granos o alimentos que transfieran olor y sabor como condimentos, café, sopas, etc.
3. No se debe almacenar cerca a productos de aseo hogar como detergentes, insecticidas, etc.
4. Para garantizar la adecuada rotación del producto y evitar su vencimiento emplear los PEPS (primeras en entrar, primeras en salir).
5. Promover la implementación de un programa de control de plagas con un proveedor certificado.
6. Promover la implementación de un programa de limpieza y desinfección para evitar acumulaciones de residuos y suciedad que permitan la anidación de plagas en el producto.
7. Se debe garantizar la correcta manipulación del producto debido a que las malas prácticas ocasionan averías en producto y material de empaque:
- No arrojar.
- No pisar.
- No oprimir.
- No sentarse sobre él.
8. Revisar limpieza y fechas de vencimiento de los productos.
9. Garantizar la correcta clasificación de residuos, según las políticas establecidas en el lugar de almacenamiento.
10. Cuando el producto se averié no se debe emplear cinta de pegante o elementos que permitan cerrar el empaque, este se debe tratar como una avería.
11. Revisar periódicamente el estado de producto con el fin de encontrar cualquier anomalía como contaminación por gorgojo para que este producto se retire y se deseche.
TRANSPORTE
1. Es necesario revisar los vehículos antes de cargar los productos, con el fin de asegurar que se encuentren limpios, libres de cualquier contaminante, daños físicos (orificios), sin plagas o presencia de olores penetrantes.
2. Si su operación de distribución requiere de consolidar carga, evite hacerlo con productos como detergentes, jabones, químicos, desinfectantes, alcohol, o sustancias que puedan contaminar el producto por transferencia de olores.
3. Durante el transporte de los productos es importante que no se encuentren expuestos al agua, viento o luz solar.
4. Los vehículos deberán permanecer cerrados durante todo el trayecto, procurando mantener un ambiente fresco y seco en su interior.
5. No se deben transportar animales o materiales que puedan transferir olores y sabores que puedan contaminar el producto.
6. Implementar rutinas de aseo y fumigación en los vehículos. En lo posible documente de forma sencilla esta actividad.
7. Nunca transporte productos con presencia de plagas.
8. En climas cálidos evite parquear el vehículo por tiempo prolongado al sol, busque la sombra.
9. En necesario aislar el piso de los vehículos para evitar el contacto directo con el producto.
10. El trato del producto en su cargue y descargue debe ser cuidadoso, se debe evitar lanzar y/o pisar o sobreponer elementos pesados sobre los productos.
11. Tener en cuenta las alturas recomendadas para los arrumes, ya que el producto puede sufrir daños físicos por aplastamiento.
12. Para una mejor acomodación del producto dentro de los camiones y para evitar roturas, almacene las pastas de la siguiente manera:
A. Siempre ubique el producto evitando el contacto directo con el piso del vehículo.
B. No arrojar los fardos o cajas.

C. Ubique siempre las pastas largas en la parte inferior.
D. Continúe el arrume con productos de pastas cortas y presentaciones en cajas.
E. Finalícelo con productos de poco peso.

Usos inadecuados
A lo largo de los procesos integramos los controles necesarios con el fin de prevenir su uso como plataforma para actividades ilícitas o de terrorismo, en el ámbito Nacional y del Comercio Exterior.

Observaciones
1. Cereal que contiene gluten.
2. Este producto se fabrica en una planta donde se procesa pasta al huevo.
3. Para las características microbiológicas descritas anteriormente, se describen a continuación los significados de cada uno de los valores, donde n= número de muestras que se van examinar, n: Número de muestras del lote que deben analizarse, c: Número de muestras defectuosas aceptables, m: Límite de aceptación, M: Límite de rechazo.
4. La presente ficha técnica da cumplimiento a Resolución 4393 de 1991, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2906 de 2007, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015 y Resolución 3709 de 2015.

Requisitos específicos
El etiquetado y rotulado del material empaque da cumplimiento a los requisitos establecidos en la Resolución No 333 de febrero de 2011 y la Resolución No. 5109 de 2005.

Proceso de elaboración / Descripción
Molienda - Amasado - Extrusión - Secado - Empaque - Distribución

Documentos Anexos

Archivo	Tipo archivo
Dimensiones producto terminado linea clásica	Público

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20146959	Nombre producto	**PASTAS ALIMENTICIAS: VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI, TAGLIATELLE, TAGLIATELLE NIDI, VERMICELLI, MACARRÓN, MACARRONES, MACARRÓN LARGO, BUCATINI, TALLARÍN, LINGUINE, CAPELLINI, NIDOS, FETTUCCINE. PASTA MEDIA: FIDEOS, FIDEO, CONCHAS, CONCHA, CONCHAS JUMBO, CANUTILLOS, LASAGNA, GUARGÜERONES, CANELONES, SHELLS, CANELONES JUMBO, JUMBO SHELLS, CONCHIGLIONI, CANNELLONI. PASTA CORTA:LETRA, LETRAS, ARGOLLITA, ARGOLLITAS, ARGOLLITAS/ OJO DE PERDIZ, CABELLO DE ÁNGEL, CORBATAS, CORBATA, CORBATINES, CONCHITA, CONCHITAS, ESTRELLAS, ESTRELLITAS, LIMONES, CODO, CODOS, CODITO, CODITOS, CARACOL, CARACOLITOS, CARACOLES,RIGATONI, LAZO, TORNILLO, TORNILLOS, SPIRALES, FARFALLE, ESPIRAL, PENNERIGATE, PLUMA, PLUMAS,FUSILLI, LETRITAS, MACARRÓN CORTO,MACARRÓN GRUESO, DIVERTIDAS, ZOOLÓGICO, LETRIKAS, SPORT, FIGURITAS, ARROCITOS DE PASTA, PASTA EN FORMA DE ARROZ, ORZO, GRANITOS DE PASTA, ELBOWS, SURTIDA (MIX DE DOS O MÁS VARIEDADES MENCIONADAS ANTERIORMENTE) PASTA CORTA: FIDEO PRECORTADO Y PASTA CORTA: FIDEO DE LETRAS**		
Registro Sanitario	PSA-001532-2018	Vencimiento	2025/07/17	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8305117950						
Marcas	COMARRICO, MONTICELLO, DORIA, DORIA MULTICOLORE, PICOLINO, OLIMPICA , VIVERO, ROMANESA, COMARRICO HUEVO, DORIA KIDS, DORIA HUEVO, DORIA VERDURAS, DORIA, PRIMAVERA, SUPERHUEVO DORIA, LA ROMANESA, BUENA MESA						

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
de 10g a 1.000.000 g

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	8305117950	PASTAS COMARRICO SAS -PASCORI SAS	CALLE 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	Consecutivo	8600170551	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S (PROALDO SAS)	KM 5.6 TRONCAL DE OCCIDENTE	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Consecutivo	83051179502	PASTAS COMARRICO S.A.S SIGLA: PASCORI S.A.S.	CL 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	

[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