| | | |
|---|---|---|
| UNIVAZAR S.A.S. | **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**<br>**AVENA EN HOJUELAS** | Versión 10<br>2020-07-03 |

| | |
|---|---|
| **1. NOMBRE COMERCIAL** | AVENA EN HOJUELAS SARVEL |
|  | |
| **2. NOMBRE, DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL ENVASADOR** | UNIVAZAR SAS.<br>Dirección: Calle 110 N° 6-335 Bodega MB12<br>Teléfono 318 837 2499. |
| **3. NUMERO DE NIT** | 900.345.903-1 |
| **4. NUMERO DE REGISTRO SANITARIO** | NSA-0008752-2020 |
| **5. DESCRIPCIÓN** | Hojuelas con forma redondeada y bordes suaves, de color blanco con ligeras tonalidades castaño o caobas obtenidas a partir del laminado del grano sin cascara, picado y estabilizado, de las variedades A. Sativa L y A. Byzantina L, el cual se encuentra libre de grano dañado y/o germinado y de cualquier tipo de materia extraña, habiendo sido tratada térmicamente para eliminar la actividad enzimática.<br><br>Las hojuelas se encuentran libre de materiales extraños, hongos, humedad, olores y sabores extraños y no le son agregados aditivos ni preservantes. |
| **6. COMPOSICIÓN** | 100% Avena descascarada y laminada. |
| **7. PARAMETROS FISICOS – QUIMICOS – MICROBIOLOGICOS- ORGANOLEPTICOS** | |

## 7.1 PARAMETROS FISICOQUIMICOS NTC 2159

| Requisitos | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Ácidos Grasos Libres en base seca (%) | - | 8 |
| Humedad (%) | - | 11.5 |
| Proteína (%) | 10.5 | - |
| Cenizas (%) | - | 2.1 |
| Cenizas (si se han adicionado minerales) (%) | - | 3.2 |
| Grasas (%) | 6.0 | 10.5 |
| Fibra Cruda (%) | - | 3 |
| Actividad Enzimática | Negativa después de 15 minutos | |

## 7.2 PARAMETROS MICROBIOLOGICOS NTC 2159

| PARAMETROS | Limite por gramo | | | |
|---|---|---|---|---|
| | n | c | m | M |
| Recuento de mohos y levaduras (UFC/g) | 3 | 1 | 100 | 1000 |
| Recuento de E.coli (UFC/g) | 3 | 0 | <10 | - |
| Detección e identificación de Salmonella en 25g | 3 | 0 | Ausente | - |
| Recuento de bacterias Aerobias mesófilas (UFC/g) | 3 | 1 | 5000 | 20000 |
| | | | | |
| Aflatoxinas | ppb | | Max 10 | |

## 7.3 METALES

| PARAMETROS | ESPECIFICACIÓN |
|---|---|
| PLOMO (mg/Kg) | Máximo 0.5 |

## 7.4 PARAMETROS FISICOS

| PARÁMETRO FISICO | CARACTERISTICAS PROMEDIO DE LA CARGA |
|---|---|
| Retención malla US N° 7 | 76,56 % promedio |
| Retención malla US N° 25 | 22,87 % promedio |
| Espesor | 0,61 mm |
| Hojuelas quemadas | 0,0 unidades por cada 100 g |
| Granos enteros | 0,0 unidades por cada 100 g |
| Dañadas por el calor | 0,0 unidades por cada 100 g |

## 7.5 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---|---|---|
| Tamaño de Porción: 2 Cucharadas (24 g) | | |
| Numero de porciones por envase: NA | | |
| **Calorias (Kcal)** | Por 100 g | Por porción |
| | **394** | **95** |
| Grasa Total | 8 g | 2 g |
| **Grasa Saturada** | **0 g** | **0 g** |
| **Grasa trans** | **0 mg** | **0 mg** |
| Carbohidratos Totales | 68 g | 16 g |
| Fibra Dietaria | 10 g | 3 g |
| Azúcares totales | 0 g | 0 g |
| **Azucares añadidos** | **0 g** | **0 g** |
| Proteína | 13 g | 3 g |
| **Sodio** | 3 mg | 1 mg |
| Hierro | 4 mg | 1 mg |
| Calcio | 54 mg | 13 mg |
| Zinc | 4 mg | 1 mg |
| No es fuente significativa de Vitamina A y Vitamina D. | | |

<table>
<tr><td rowspan="5">7.6 PARAMETROS ORGANOLEPTICOS</td><td>CARACTERIASTICAS</td><td>ESTANDARES</td></tr>
<tr><td>Apariencia</td><td>Hojuela de tamaño medio, libre de polvillo, grumos y materiales extraños.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Beige / Crema</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td>Característico de avena, con ausencia de sabores extraños.</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td>Aroma fresco, característico de avena tostada.</td></tr>
<tr><td></td><td>Tamaño</td><td>Uniforme.</td></tr>
<tr><td>8. DECLARACIÓN DE ALERGENOS</td><td colspan="2">Contiene gluten. La avena es considerada un alérgeno, no aptos para celiacos.</td></tr>
<tr><td>9. PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES</td><td colspan="2">• Bolsas de polietileno de 200g en pacas de 48 unidades.<br>• Bolsas de polietileno de 250g en pacas de 48 unidades.<br>• Bolsas de polietileno de 500g en pacas de 24 unidades.<br>• Bultos de polietileno de 10 Kg y 25 Kg.</td></tr>
<tr><td>10. VIDA UTIL</td><td colspan="2">Desde su elaboración y en condiciones óptimas de almacenamiento, su vida útil es de 12 meses. Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible.</td></tr>
<tr><td>11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</td><td colspan="2">• Almacenar a temperatura ambiente (15° C - 25° C), sistema de Inventario PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).<br>• Almacenarse sobre estibas limpias, en buen estado físico, ordenadas, con separación de 15 cm mínimo 15 cm y mínimo 60 cm respecto a las paredes perimetrales, de manera que permita la inspección y limpieza.<br>• Estar identificado, en ambiente: limpio, seco y ventilado, protegido de la luz solar directa y el exceso de polvo.<br>• Protegerse del ingreso e infestación de insectos y/o roedores.<br>• Mantener el producto alejado de alimentos balanceados para animales.<br>• Separarse de productos tóxicos y con olores que impregnen tales como jabones, cosméticos, detergentes, perfumes, especias, esencias, pinturas, betunes, ACPM, gasolina, etc.<br>• Conservarse en su empaque original hasta el uso</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| **12. CONDICIONES DE TRANSPORTE** | • Utilizar vehículos aptos para el transportarse de alimentos, estar libres de olores extraños y de plagas, libre de material orgánico y de plagas, carrocería de madera.<br>• Techo: carpado adecuado y carpa en buen estado físico.<br>• Paredes: lisa y sin clavos, astillas o puntas que sobresalgan.<br>• Pisos: sin dilataciones y huecos carrocería de lámina, sin astillas o puntas sobresalientes, estibado. Sin corrosión, zonas lisas y sin láminas sobresalientes. |
| **13. INSTRUCCIONES PARA PREPARACIÓN** | Para la hojuela de avena, se recomienda una cocción previa de 3 minutos a temperatura de ebullición.<br><br>En las áreas en que se utilice este producto se debe tener la precaución de evitar que sea expuesto a contaminación microbiológica por mohos, levaduras, enterobacterias y salmonella.<br>Modo de Preparación básica para todas nuestras Hojuelas de Avena:<br>• Vierta 6 cucharaditas (40g) de hojuela en un recipiente.<br>• Agregue azúcar o endulzante a gusto.<br>• Vierta leche o agua fría o caliente o si prefiere yogur batido.<br>• Revuelva y estará listo para servir. |
| **14. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA** | NTC 2159, NTC 5148, NTC 2160, Resolución 2674 de 2013, Resolución 11488 de 1984, Resolución 810 de 2021, Resolución 2906 del 2007, Resolución 333 de 2011, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y Resolución 4506 de 2013. |

| |
|---|
| **APROBADO POR:** LAURA FÁBREGAS CANTILLO |
| **CARGO:** COORDINADORA DE CALIDAD |
| **FIRMA:**  |

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

**RESOLUCION Nro. 2020021929 del 3 de Julio de 2020**

**Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)**

**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 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.**

## ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20201112137 de fecha 2020/06/30 el (la) Señor(a) JOHN JAIRO ZAPATA GONZALEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

## CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

## RESUELVE

**ARTICULO PRIMERO:** Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

| | |
|---|---|
| **NOTIFICACION SANITARIA No.:** | NSA-0008752-2020 |
| **VIGENTE HASTA:** | 2030/07/03 |
| **EXPEDIENTE:** | 20180944 **RADICACION:** 20201112137 |
| **MODALIDAD:** | IMPORTAR, EMPACAR Y VENDER |
| **PRODUCTO:** | AVENA EN HOJUELAS |
| **MARCA:** | LABBE, MEDALLA DE ORO, LA GIRALDA, HACIENDA LA GIRALDA, YIA, UNIVAZAR, O, CARREFOUR, SARVEL, AVENA DE LOS ANDES, , |
| **PRESENTACION COMERCIAL:** | Unidades de 10 gramos a 1000 gramos y de 1 Kilogramo, 25 kilos hasta 50 kilogramos por unidad o varias unidades por empaque., |
| **TITULAR(ES):** | UNIVAZAR S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO, |
| **FABRICANTE(S):** | SOCIEDAD AVENAS DEL PACIFICO S.A. con domicilio en CHILE, MOLINERA ITATA S.A. con domicilio en CHILE, |
| **IMPORTADOR(ES):** | UNIVAZAR S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO, |
| **EMPACADOR(ES):** | UNIVAZAR S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO, |

**ARTICULO SEGUNDO:** El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

**ARTICULO TERCERO:** Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

**ARTICULO CUARTO:** Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los  días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTICULO QUINTO:** La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza  de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del  Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas  sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

**NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

Se expide en Bogotá D.C. el 3 de Julio de 2020

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

**NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co**

**Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.**

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2020/07/03 11:13:59 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

[<< Atras]

### Datos Generales del Producto

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Expediente Sanitario** | 20180944 | **Nombre producto** | **AVENA EN HOJUELAS** | | | | |
| **Registro Sanitario** | NSA-0008752-2020 | **Vencimiento** | 2030/07/03 | **Modalidad** | IMPORTAR, EMPACAR Y VENDER | **Estado Registro** | Vigente |
| **Observaciones** | NI,9003459031 | | | | | | |
| **Marcas** | UNIVAZAR, O, CARREFOUR, SARVEL, AVENA DE LOS ANDES, , LABBE, MEDALLA DE ORO, LA GIRALDA, HACIENDA LA GIRALDA, YIA, ITATA, AVENAS DEL PACIFICO, INMOLISA, CROWN POINT | | | | | | |

### Datos de Interés

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Tratamiento** | NINGUNO | **Condiciones de conservación** | MEDIO AMBIENTE |

**Etiquetas**

| Radicado | Estado | Archivo |
|---|---|---|
| 20241286964 | Finalizado | Resolucion |

### Presentaciones Comerciales

| Presentacion Comercial |
|---|
| Unidades de 10 gramos a 1000 gramos y de 1 Kilogramo, 25 kilos hasta 50 kilogramos por unidad o varias unidades por empaque. |

### Roles por Producto

| Rol | Nombre / Razon Social | Direccion | Pais | Depto | Ciudad | Email |
|---|---|---|---|---|---|---|
| EMPACADOR | UNIVAZAR S.A.S. | CALLE 110 No. 6-335 BG MB 12 | COLOMBIA | ATLANTICO | BARRANQUILLA | |
| FABRICANTE | SOCIEDAD AVENAS DEL PACIFICO S.A. | PARCELA 15 AGUADÁ | CHILE | | | |
| FABRICANTE | MOLINERA ITATA S.A. | KM 37 CAMINO CHILLAN YUNGAY | CHILE | | | |
| IMPORTADOR | UNIVAZAR S.A.S. | CALLE 110 No. 6-335 BG MB 12 | COLOMBIA | ATLANTICO | BARRANQUILLA | |
| TITULAR REGISTRO SANITARIO | UNIVAZAR S.A.S. | CALLE 110 No. 6-335 BG MB 12 | COLOMBIA | ATLANTICO | BARRANQUILLA | |

[Imprimir] [<< Atras]

ALCALDÍA DE BARRANQUILLA
NIT 890.102.018-1

INVIMA

Código: MM-GD-SS-F-041

# ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CIUDAD: Barranquilla | FECHA: 01/04/2024 | ACTA N°: 6742

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIO DE SALUD DISTRITAL BARRANQUILLA

## IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: UNIVAZAR S.A.S

*CÉDULA / NIT: 900.345.903-1 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 0800190045903

*NOMBRE COMERCIAL: UNIVAZAR S.A.S

*DIRECCIÓN: Calle 110 # 6-335 BG MB12 | MATRÍCULA MERCANTIL: 494.974

*DEPARTAMENTO: Atlántico | *MUNICIPIO: Barranquilla

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [X] Cuál: METRO PARQUE

TELÉFONOS: 3856375 | FAX: —0—

CORREO ELECTRÓNICO: UNIVAZAR@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: —D—

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: —0—

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: DIANA PAOLA AVELLA GONZALEZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 55302255

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 110 # 6-335 BG MB12

*DEPARTAMENTO: Atlántico | *MUNICIPIO: Barranquilla

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: LUNES - SABADO 8:00AM - 5:00PM | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 12

## CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | 07/04/2023 | FAVORABLE [X] | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | 98 % |
|---|---|---|---|---|
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ] | | |
| | | DESFAVORABLE [ ] | | |

## *MOTIVO DE LA VISITA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PROGRAMACIÓN | [ ] | SOLICITUD DEL INTERESADO | [X] | ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS | [ ] |
| SOLICITUD OFICIAL | [ ] | EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA | [ ] | SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN. | [ ] |

OTRO [ ] Especifique:

## EVALUACIÓN

| | |
|---|---|
| Aceptable (A) | Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Aceptable con Requerimiento (AR) | Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Inaceptable (I) | Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| No Aplica (NA) | Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos. |
| Crítico (C) | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores |

## I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

| 1 | EDIFICACIÓN E INSTALACIONES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | **Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1, 2.)* | ✓ 2 | 1 | 0 | C |
| 1.2 | **Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1, 2.2, Art. 31 Numeral 1, 2.)* | ✓ 1,5 | 0,75 | 0 | C |

ALCALDÍA DE BARRANQUILLA
NIT 890.102.018-1

Invima

Código: MM-GD-SS-F-041

## ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

| 6 | REQUISITOS LEGALES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 6.1 | **6.1 Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; )* | ✓ 5 | 2,5 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 5% | La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta |

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % DE CUMPLIMIENTO | CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|---|
| 97% | X | FAVORABLE | 90-100% |
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 60 - 89,9% |
| | | DESFAVORABLE | < 59,9% |

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS | / |
| NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS | / |

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál: /

## VI. OBSERVACIONES

**Por parte de la autoridad sanitaria:**

No se Realizan

**Por parte del establecimiento:**

## 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 01 del mes de Abril del año 2024 en la Ciudad de Barranquilla.

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: Dario Zuñiga | NOMBRE: |
| CÉDULA: 1042431006 | CÉDULA: |
| CARGO: Tecnico operativo GIV | CARGO: |
| INSTITUCIÓN: Gob Distrital | INSTITUCIÓN: |
| **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | |
| FIRMA: Laura Fabregas C. | FIRMA: |
| NOMBRE: Laura Fabregas Cantillo | NOMBRE: |
| CÉDULA: 1.234.094.013 | CÉDULA: |
| CARGO: Ingeniera Agroindustrial Coord. Calidad Inocuidad | CARGO: |