



**FORMATO ÚNICO DE INSCRIPCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS UBICADOS EN EL PAÍS,
DEDICADOS A LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ Y ACIDIFICADOS
ENVASADOS HERMÉTICAMENTE Y TRATADOS TÉRMICAMENTE**
Resolución 2195 de 2010

CÓDIGO DE INSCRIPCIÓN			
FECHA DE INSCRIPCIÓN	Día	Mes	Año
	DD	MM	AAAA

Instrucciones Generales para el diligenciamiento del formato

- La información contenida en el formato es confidencial.
- Diligencie totalmente el formato en letra clara y legible, sin enmendaduras ni tachones.
- No debe dejar ningún espacio sin diligenciar. En ese sentido dependiendo del caso utilice las siguiente convención: N/A: No aplica.
- En caso de contar con varias plantas, debe diligenciar un Formato de Inscripción por cada una.

1. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.

1.1. Identificación.

Instrucciones: Diligencie cada una de las casillas con los datos actuales del establecimiento.

Razón Social (Como figura en la Cámara de Comercio)			
Cédula de Ciudadanía o Número de Identificación Tributaria (NIT)			
Representante Legal			
Dirección del Establecimiento			
Vereda			
Ciudad o Municipio			
Departamento			
Número Telefónico del Establecimiento		Celular	
Fax del Establecimiento			
Correo Electrónico del Establecimiento			
Página web			

1.2. Tamaño del establecimiento.

Instrucciones: Marque con una equis (X) según corresponda y diligencie la columna de acuerdo con la capacidad de producción actual del establecimiento

Empresa	Seleccione el rango de empleados laborando en el establecimiento	
Grande	>200	
Mediana	De 51 a 200	
Pequeña	De 11 a 50	
Micro	≤10	

2. CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO Y RELACIÓN DE CERTIFICACIONES

Instrucciones: Mencione el último concepto sanitario del establecimiento emitido por el INVIMA y la fecha de éste. Marque con una equis (X) si el establecimiento cuenta con algún tipo de certificación, la fecha de expedición, línea de producción certificada y la "Entidad que expide" la certificación. Si el campo de las tablas no es suficiente para cubrir la totalidad de productos, imprima o fotocopie otra hoja

Concepto Sanitario del Establecimiento		Fecha del Concepto	
--	--	--------------------	--

Tipo de Certificación			Fecha Expedición	Línea de Producción Certificada	Entidad que Expide	
Certificación BPM	Certificación HACCP	Otra Certificación ¿Cuál?			INVIMA	Otra ¿Cuál?

3. INFORMACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y LOS PROCESOS TÉRMICOS PROGRAMADOS

Instrucciones: Para los alimentos de baja acidez y acidificados tratados térmicamente y envasados herméticamente fabricados en el establecimiento diligencie la siguiente tabla. Si el campo de las tablas no es suficiente para cubrir la totalidad de productos, imprima o fotocopie otra hoja.

Nombre del Producto ¹	Registro Sanitario INVIMA (RSA...)	Tipo de producto		Presentación Comercial		Tipo de autoclave utilizado en los procesos térmicos programados	Valores establecidos en los estudios, para los procesos térmicos programados	
		Baja Acidez Aw > 0.85 pH > 4.6	Acidificado Aw > 0.85 pH ≤ 4.6	Envase	Contenido neto		Límite Crítico de Tiempo (min)	Límite Crítico de Temperatura (°C) y/o de Presión (psi)

1. Relacionar los productos de acuerdo a los estudios específicos realizados para los procesos térmicos programados por cada variedad y presentación comercial.

La información registrada, deberá estar a disposición de la Autoridad Sanitaria para verificación durante las visitas de inspección, vigilancia y control realizadas al establecimiento, a través de los documentos que se listan a continuación, entre otros.

- a) Descripción completa del producto: Ficha técnica del (los) producto(s) de baja acidez y acidificado(s) envasado(s) herméticamente y tratado(s) térmicamente que se procesan en el establecimiento.
- b) Descripción completa de las autoclaves utilizadas en los procesos térmicos programados y sobre los cuales se realizan los estudios de soporte para éstos (tipo de autoclave, capacidad).
- c) Descripción de los procedimientos utilizados para llevar a cabo el estudio de penetración de calor.
- d) Descripción del diseño de estudio de penetración de calor.
- e) Límite de los factores críticos.

4. ANEXO

Certificación de existencia o representación legal sin son personas jurídicas y cédula de ciudadanía si son personas naturales.