OFICIO COMISORIO No. 7303-2822-18

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
MOUNTAIN FOOD S.A.S.	KM 1,5 COSTADO SUR, PARQUE INDUSTRIAL LA FLORIDA - BODEGA 23 DE COTA - CUNDINAMARCA

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 14 AL 15 DE JUNIO DE 2018, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
JAIME ALEJANDRO MOLANO VEGA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
ADRIAN MAURICIO VARGAS BARRETO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico 2948700 ext. 74010 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo http://funcionarios.invima.gov.co/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad y contrabando, el Invima habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del Invima.

Dado en la ciudad de Bogotá el día 14 DE JUNIO DE 2018

LUIS ORLANDO PACHECO VEGA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

ROCIO LARA CINCA
CC. 20.493.149.
15/06/2018.
Subgerente.

CIUDAD Y FECHA: Cota - Cundinamarca, Junio 15 de 2018

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

RAZÓN SOCIAL: Mountain Food SAS — Código: 9000865211-2

DIRECCIÓN: Autopista Medellín km 1.5 costado sur Parque Industrial la Florida bodega 23

NIT: 900086521-1 — Email: calidad@chocofood.com.co

TELÉFONOS: 8966758;3107855107 — FAX: No tiene

CIUDAD: Cota — DEPARTAMENTO: Cundinamarca

REPRESENTANTE LEGAL: Ricardo Alberto Aponte Nuñez

ACTIVIDAD INDUSTRIAL: Fabricación y comercialización de productos alimenticios, elaboración de cacao, chocolates y productos de confitería, elaboración de otros productos alimenticios no perecederos.

PRODUCTOS QUE ELABORA: Barras de cereal variedades, barra – bombones -trufas de chocolate variedades, cobertura de chocolate variedades y cobertura sabor a chocolate variedades (chocolatina), mezcla granulada a base de cacao y azúcar para la preparación de chocolate de mesa variedades, galleta wafer cubierta con sabor a chocolate, barra de chocolates variedades rellena, dulces cubiertos de chocolate y/o sabor a chocolate variedades, tortas y pasteles variedades cubiertas con chocolate y frutas deshidratadas cubiertas con chocolate variedades.

TAMAÑO DE LA EMPRESA:

GRANDE (>200 empleados)		MEDIANA (De 51 a 200)		PEQUEÑA (de 11 a 50)		MICROEMPRESA (< o = a 10)	
					X		

MARCAS QUE COMERCIALIZA: Mountain food, Chockand roll, cocoa fusión, rimonte, Juan Valdez, El Market, Mompox chocolatier, Café Quindio, Quimbaya, Tayrona, Villa de Leyva, Quindio, Sumapaz, Uraba, San Andres, Manaure, Choco, Orquidea

PROCESO A TERCEROS: Juan Valdez, Team Foods, Bimbo

REGISTRO SANITARIO [x] PERMISO SANITARIO [ ] NOTIFICACIÓN SANITARIA [x]

RSAD16I74612, RSAD10I66811, RSAD16I83114, RSAD16I85514, RSAD16I48908, RSAD11I37909, RSAD16I63110, RSAD16I51509, RSAD11I66815, RSAD12I60509, NSA-000941-2016, NSA-003697-2017

OBJETIVO DE LA VISITA: Realizar visita de inspección sanitaria en atención a gestión del riesgo, derecho de petición y toma de muestra con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la resolución 2674 de 2013 y demás reglamentación aplicable.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA. NOMBRE, CARGO Y GRUPO O DEPENDENCIA

Jaime Alejandro Molano Vega - Profesional Universitario GTTCO2
Adrián Mauricio Vargas Barreto - Profesional Universitario GTTCO2

OFICIO COMISORIO No. 7303-2822-18

ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA - NOMBRE Y CARGO.

Rocio Lara Circa – Subgerente
Johana Cortes Ordoñez - Directora de Calidad
Yuly Buitrago Guevara - Coordinadora de Calidad.

FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL Diciembre 14 de 2017 CONCEPTO Favorable con Observaciones.

SE TOMAN MUESTRAS SI [X] NO [ ]

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.-	**INSTALACIONES FÍSICAS**		
1.1	La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. *(numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
1.2	El funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
1.3*	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes. *(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
1.4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de producto terminado) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas. *(numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	El área de envasado de grageas comparte ambientalmente con otras secciones de la planta de producción (almacenamiento de materia prima, producto terminado y lavado).
1.5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas. *(numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
1.6*	Las áreas de la fábrica están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio. *(numeral 2.6 del artículo 6, , Resolución 2674 de 2013)*	2	
1.7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). *(numeral 2.8 del artículo 6, , Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.-	**CONDICIONES DE SANEAMIENTO**		
2.1	**ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE**		
2.1.1	Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *(numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	1	El programa contempla acciones correctivas de manera general cuando el parámetro de cloro esta por fuera de los límites establecidos en la reglamentación sanitaria vigente (Resolución 2115 de 2007).
2.1.2*	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. *(numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.1.3	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones. *(numeral 3.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
2.1.4	El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor, refrigeración indirecta, u otras) se transporta por tuberías independientes e identificadas por colores. *(numeral 3.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	N.A	No se emplea agua no potable para actividades indirectas.
2.1.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros. *(numeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	Un tanque plástico de capacidad 1000 litros.
2.2	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS**		
2.2.1	Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales. *(numeral 4.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.2.2*	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos. *(numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.2.3	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. *(numeral 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	Se evidencia canaleta en piso para recolección de residuos en área de lavado que presenta superficie rugosa y deficiencias de limpieza.
2.3	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)**		
2.3.1	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (*numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.3.2	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente. *(numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	Se evidencia residuos (barrido de piso) depositados en recipiente color gris que no corresponde según clasificación establecida en el programa.
2.3.3*	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas. *(numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.3.4	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento *(numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	1	El shut no se encuentra identificado, ni protegido totalmente contra el libre acceso de plagas.
2.3.5	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. *(numeral 5.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.4	**CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)**		
2.4.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *numeral 3 del artículo 26, . Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.4.2*	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. (*numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.4.3	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). *(numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	2	

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
2.4.4	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados. *(numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013).*	N.A	No se almacenan este tipo de productos esta actividad es realizada por un tercero.
2.5	**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
2.5.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. *(numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.5.2*	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros. *(numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	1	Se observan deficiencias de limpieza en: partes altas, mezcladora de la línea de barras, parte externa de lámparas de techo y techo en policarbonato de salida de producto terminado e ingreso de materia prima.
2.5.3	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. *(numeral 1 del artículo 26, , Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.5.4	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados. *(Resolución numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.5.5	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios. *(, numeral 6.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.6	**INSTALACIONES SANITARIAS**		
2.6.1*	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios. *(numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.6.2	Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. *(numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	Se observa comida en uno de los lockers de hombre.
2.6.3*	La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. *(numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.6.4	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. *(numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.6.5	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. *(numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		
3.1	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN**		
3.1.1	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y	2	

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. *(artículo 11, Resolución 2674 de 2013)*		
3.1.2	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. *(numerales 2 y 9 del artículo 14, , Resolución 2674 de 2013)*	2	
3.1.3	Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme. *(numeral 3 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	2	
3.1.4*	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso. *(numeral 4 Artículo 14 - numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	2	
3.1.5	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje. *(numerales 5 y 6 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	2	
3.1.6	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas. *(numerales 7 y 8 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	2	
3.1.7	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación. *(numeral 10 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	2	
3.1.8	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc. *(numerales 11 y 13 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	2	
3.1.9*	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas. *(numeral 12 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	2	
3.1.10	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. *(numeral 14 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	2	
3.2	**EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**		
3.2.1	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 1 – artículo 13, Resolución 2674 de 2013)*	2	
3.2.2	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. *(Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013)*	2	
3.2.3*	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas. *(Artículo 13, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.-	**CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN**		
4.1	**DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN**		
4.1.1	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. *(numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.1.2	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas. *(numerales 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	2	

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1.3	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado. *(numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	Se observa filtración de agua y humedad en sección de pared parte alta contiguo a almacenamiento de materias primas secas.
4.1.4	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. *(numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	Algunas uniones pared - pared no son redondeadas.
4.1.5	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	Se evidencia goteo en techo que cae a piso de área de coberturas.
4.1.6	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.1.7	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza, desinfección y desinfestación. *(numerales 3.2 y 3.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	Se evidencian deficiencias de limpieza en techo en policarbonato de salida de producto terminado e ingreso de materia prima.
4.1.8	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas. *(numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.1.9	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura. *(numeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.1.10	La sala se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial). *(numerales 7.1 y 7.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.1.11	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. *(numeral 7.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	Se evidencia deficiencias de limpieza en parte externa de lámparas de techo.
4.1.12	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios. *(numeral 8.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.1.13	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y construidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias. *(numeral 8.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	N.A	No hay sistemas de ventilación mecánica.
4.2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**		
4.2.1*	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos. *(artículo 9, Resolución 2674 de 2013)*	1	En maquina mezcladora se evidencia grasa alimenticia en eje expuesta hacia parte interna del equipo.
4.2.2	Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 *(numeral 2 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.2.3	Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso. *(numeral 6 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.2.4	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de	2	

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza. *(numeral 11 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)*		
4.2.5*	*Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no* presentan fugas, son de material resistente, inertes, no porosos, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto. *(numeral 12 del artículo 9 - numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.2.6	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. *(numerales 1 y 2 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013).*	2	
4.2.7*	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.). *(numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.2.8	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura. *(numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 - numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)*	N.A	No se cuenta con equipos de refrigeración o cuartos fríos.
5	**REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN**		
5.1	**MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**		
5.1.1	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos). *(artículo 21, Resolución 2674 de 2013)*	1	Presenta soporte para el cacao; no se presenta soportes de las Resoluciones 4506 de 2013 y 2906 de 2007 para las otras materias primas que aplica.
5.1.2	Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana. *(numeral 1 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013) y (Resolución 5109 de 2005 - Resolución 1506 de 2011).*	2	
5.1.3	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. *(numeral 3 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.1.4*	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación. *(numerales 1 y 5 del artículo 16 - numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.1.5	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas. *(numerales 6 y 7 del artículo 16 - numerales 3 y 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.2	**ENVASES Y EMBALAJES**		
5.2.1	Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 *(numeral 1 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.2.2*	Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y no han sido	2	

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	utilizados previamente para otro fin. *(numerales 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)*		
5.2.3	Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos. *(Resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17)*	2	
5.3	**OPERACIONES DE FABRICACIÓN**		
5.3.1*	El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. *(numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	1	En maquina mezcladora se evidencia grasa alimenticia en eje expuesta hacia parte interna del equipo.
5.3.2*	Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. *(numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.3.3*	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso. *(numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.3.4	Los procedimientos mecánicos de manufactura (lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar, entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación. *(numeral 6 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	1	En maquina mezcladora se evidencia grasa alimenticia en eje expuesta hacia parte interna del equipo.
5.3.5*	El hielo utilizado en la planta (cuando se requiera), se elabora a partir de agua potable. *(numeral 7 Art. 18, Resolución 2674 de 2013)*	N.A	No se emplea ni elabora hielo.
5.3.6*	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano. Se cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños. *(numerales 8 y 9 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.3.7	Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada. *(numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.4	**OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE**		
5.4.1*	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin. *(numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013)*	1	El área de envasado de grageas comparte ambientalmente con otras secciones de la planta de producción (almacenamiento de materia prima, producto terminado y lavado).
5.4.2	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (aplicar el formato establecido: Anexo 1: Protocolo Evaluación de Rotulado de Alimentos). (*numeral 4 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013)*	2	Ver anexo protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos para el producto: Cobertura de chocolate sabor Chocolate de leche por 17 Kg en bolsa de polietileno para uso en la Industria de Alimentos.
5.4.3	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario. *(numerales 2 y 3 de artículo 19, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.5	**ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO**		

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
5.5.1	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos. *(numeral 1 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.5.2	El almacenamiento del producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros. *(numerales 2 y 3 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.5.3*	El almacenamiento del producto terminado se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito. *(Resolución 2674 de 2013, numeral 4 del artículo 28)*	2	
5.5.4	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso. *(numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.5.5	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final. *(numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.6	**CONDICIONES DE TRANSPORTE**		
5.6.1	Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc., y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso. *(numerales 1, 2 y 3 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)*	2	Vehículo de placa SZU 041.
5.6.2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo, mantenimiento y operación para el transporte de los productos, son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos". *(numerales 3, 4, 7 y 9 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)*	N.O	No se observó vehículo durante la visita.
6.-	**ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD**		
6.1	**SISTEMAS DE CONTROL**		
6.1.1	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. *(numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)*	2	
6.1.2	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. *(numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)*	2	
6.1.3*	Se cuenta con planes de muestreo. *(numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)*	2	
6.1.4	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. *(Artículo 24, Resolución 2674 de 2013)*	2	
6.1.5	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)*	2	
6.1.6	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)*	2	
6.2	**LABORATORIO**		
6.2.1	La planta tiene laboratorio propio (SI o NO) *(numeral 3 del artículo. 22 - Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)*	NO	
6.2.2	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un	2	Asbioquim y Asebiol.

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	laboratorio *(Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)*		

CALIFICACIÓN: Cumple completamente: 2; Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

7.- EXIGENCIAS

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias (Citar numerales): 1.4-2.1.1-2.2.3-2.3.2-2.3.4-2.5.2*-2.6.2-4.1.3-4.1.4-4.1.5-4.1.7-4.1.11-4.2.1*-5.1.1-5.3.1*-5.3.4-5.4.1* y los ítems calificados como No Observados (N.O)

7.1 EXIGENCIAS ADICIONALES ESPECIFICAS DE PRODUCTO O PROCESO (cuando sea requerido)

Ninguna

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el Invima habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción, y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del Invima.

CONCEPTO:

FAVORABLE _____ Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias

FAVORABLE X **CON OBSERVACIONES**, las cuales son consignadas como exigencias en el numeral 7 de la presente Acta. No se encuentra afectada la inocuidad.

DESFAVORABLE _____ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA:

Ninguna

OTROS COMPONENTES TECNICOS ADICIONALES:

Se realiza visita en atención a listado priorizado segundo trimestre, derecho de petición – solicitud del interesado con radicado Invima No 20181116534 de fecha 2018/06/13 y toma de muestra para el plan nacional de vigilancia y control de rotulado de alimentos que declaran que son libres de OGM 2018 (ver acta de toma de muestra adjunta).

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de Junio del año 2018 en la ciudad de Cota – Cundinamarca.

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma	Firma
Nombre Jaime Alejandro Molano Vega	Nombre Adrián Mauricio Vargas Barreto
C.C. 1.019.016.237	C.C. 79.951.189
Cargo Profesional Universitario	Cargo Profesional Universitario
Grupo o Dependencia GTTCO2	Grupo o Dependencia GTTCO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma	Firma JOHANA CORTES C.
Nombre CARMEN ROCIO LAMA CIRCA	Nombre JOHANA CORTÉS CORTEZ
C.C. 20.493.149	C.C. 1'070.942.557.
Cargo Subgerente.	Cargo DIRECTORA DE CALIDAD.

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha COTA – CUNDINAMARCA, JUNIO 15 DE 2018

Nombre del Establecimiento MOUNTAIN FOOD SAS

Identificación del producto COBERTURA DE CHOCOLATE SABOR CHOCOLATE DE LECHE POR 17 Kg EN BOLSA DE POLIETILENO PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	N.A	No declara 100% natural.
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	N.A	No contiene saborizante artificial, ni ilustraciones o figuras.
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	N.A	No fabricado por tercero.
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	N.A	Uso en la industria de Alimentos.
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSAD16I48908
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido	N.A	No declara ingredientes valiosos.

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	N.A	Rotulo en idioma español.
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A	No contiene aspartame o tartrazina.
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el Invima habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción, y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del Invima.

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma

Nombre JAIME ALEJANDRO MOLANO VEGA

C.C. 1.019.016.237

Cargo PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Grupo o Dependencia GTTCO2

Firma

Nombre ADRIAN MAURICIO VARGAS BARRETO

C.C. 79.951.189

Cargo PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Grupo o Dependencia GTTCO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma

Nombre ROCIO LARA C.

C.C. 20.493.149

Cargo Subgerente.

Firma JOHANA CORTÉS C.

Nombre JOHANA CORTÉS ORDOÑEZ

C.C. 1.090.942.533

Cargo DIRECTORA DE CALIDAD