	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL - IVC		INSPECCIÓN
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE DESPOSTE BAJO DECRETO 1975 DE 2019 Y RESOLUCIÓN 2019049081 DE 2019		
	Código: IVC-INS-FM128	Versión: 00	Fecha de Emisión: 13/11/2019

Ciudad y fecha: BOGOTÁ D.C., 24 Y 25 DE MAYO DE 2021

I. IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social :	CARNES LOS SAUCES S.A.	Código:	072 DM	Cédula o NIT.	860521299-0
Dirección:	AVENIDA CARRERA 72 No. 54-06	Municipio	BOGOTÁ D.C.	Departamento	CUNDINAMARCA
Teléfonos:	7429240, 3196290961	E- mail	calidad@carneslossauces.com		
Representante Legal:	RAUL ALBERTO CASTELLANOS VARGAS				

Datos de producción:

Número de Turnos:	1	Dias y horarios de proceso:	LUNES A SÁBADO : 7:00 AM A 5:00 PM
Lineas de producción:	BOVINOS Y PORCINOS	Volumen de Produccion /día (Ton):	PORCINOS: 1,5 TON/DÍA - BOVINOS: 0.9 TON/DÍA
Cuenta con certificacion HACCP	NO	Certificación HACCP vigente hasta (fecha):	NO APLICA
Capacidad de almacenamiento en refrigeración (Ton)	17 TONELADAS	Capacidad de almacenamiento en congelación (Ton)	12 TONELADAS

II. OBJETO DE LA VISITA :

Grupo de Trabajo Territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio No	7000-0546-21
Objetivo de la visita	*INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE DESPOSTE BAJO DECRETO 1975 DE 2019, RESOLUCIÓN 2019049081 DE 2019 Y ATENCIÓN A LISTADO PRIORIZADO DEL SEGUNDO TRIMESTRE DEL AÑO 2021 ENVIADO POR LA DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS*		

III. FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Nombre:	AMIRA CECILIA ANAYA ALONSO	Nombre:	GILDARDO GIOVANI MEJÍA RAMÍREZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO	Grupo o Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO2
Nombre:		Nombre:	
Cargo:		Cargo:	
Grupo o Dependencia:		Grupo o Dependencia:	

IV. ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA:

Nombre:	ELIAS RAFAEL LEMUS TORRES	Nombre:	NESTOR ORLANDO ALDANA ROZO
Cargo:	DIRECTOR DE PRODUCCIÓN	Cargo:	DIRECTOR DE CALIDAD
Nombre:		Nombre:	
Cargo:		Cargo:	

V. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC

Fecha de la visita anterior	17 DE ENERO DE 2020	Porcentaje obtenido	**94,80%**
Concepto obtenido	FAVORABLE		

VI. EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque (A) cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimientos (AR)	Marque (AR) cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque (I) cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

VII. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR				
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**	Eval. Valor	Factor	Calif. Definitiva	Observaciones
1.1	Localización y accesos	A	1	1	NINGUNA
1.2	Diseño y construcción	AR	4	2	Se evidenció deterioro de panel en PVC que separa el área de recepción de materia prima y lavado de canastillas. Se observó condensación en techo de cuarto frio de congelación No. 2 y deterioro en la puerta de ingreso de este mismo.
1.3	Sistemas de drenaje	A	2	2	NINGUNA
1.4	Ventilación	AR	1	0,5	Se observó condensación en techo de cuarto frio de congelación No. 2.
1.5	Iluminación	A	2	2	NINGUNA
1.6	Instalaciones sanitarias				
1.6.1	Sanitarios y vestieres	A	2	2	NINGUNA
1.6.2	Filtros Sanitarios*	A	6	6	NINGUNA
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	2	2	NINGUNA
1.7	Control integrado de plagas*	A	8	8	El control integrado de las plagas es efectuado por la empresa UNIDAD SANITARIA DE FUMIGACIONES SAS, la cual cuento con concepto FAVORABLE emitido por la la SUBRED Sur Occidente ESE de fecha: 07/10/2020.
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	6	6	NINGUNA
1.9	Calidad del agua*	A	8	8	Resultados conformes para análisis microbiológico y fisicoquímico de fechas: 2021-03-15 y 2020-07-29, la cuales fueron procesadas por BIOTRENDS LABORATORIOS SAS.
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8	NINGUNA
1.11	Personal manipulador				
1.11.1	Estado de salud*	A	4	4	NINGUNA
1.11.2	Capacitación	A	4	4	NINGUNA
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección	A	8	8	NINGUNA
1.12	Instalaciones, equipos y utensilios				
1.12.1	Área de ingreso y recepción				
1.12.1.1	Instalaciones equipos y utensilios	AR	3	1,5	Se evidenció deterioro de panel en PVC que separa el área de recepción de materia prima y lavado de canastillas. Se observó condensación en techo de cuarto frio de congelación No. 2 y deterioro en la puerta de ingreso de este mismo.
1.12.1.2	Operaciones Durante el Proceso *	A	6	6	NINGUNA
1.12.2	Sala de desposte				
1.12.2.1	Instalaciones equipos y utensilios	A	3	3	NINGUNA
1.12.2.2	Operaciones Durante el Proceso *	A	6	6	NINGUNA
1.12.3	Área de almacenamiento				
1.12.3.1	Instalaciones equipos y utensilios	AR	3	1,5	Se observó condensación en techo de cuarto frio de congelación No. 2 y deterioro en la puerta de ingreso de este mismo.
1.12.3.2	Operaciones Durante el Proceso *	A	6	6	NINGUNA
1.12.4	Área de despacho				
1.12.4.1	Instalaciones equipos y utensilios	A	3	3	NINGUNA
1.12.4.2	Operaciones Durante el Proceso *	A	3	3	NINGUNA

1.12.5	Otras instalaciones	AR	6	3	Durante la visita no se observó área para almacenamiento de residuos proceso (El hueso en almacenado temporalmente en recipientes plásticos que son dejados en el cuarto de almacenamiento de materia prima).
TOTAL BLOQUE			**105**	**96,5**	
2	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)**	Eval. Valor	Factor	Calif. Definitiva	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	AR	2	1	EL establecimiento presentó programa de limpieza y desinfección, no POES como tal, donde se desarrolla la descripción de todos los procedimientos que se llevan a cabo diariamente, antes de las operaciones; No da alcance a actividades durante proceso, frecuencia de las mismas ni registro, sólo han desarrollado el programa para actividades previas a las operaciones. No especifican de la frecuencia con que cada procedimiento a llevar a cabo ni se identifica a los responsables de la implementación y la conservación de dichos procedimientos.
2.2	Implementación y mantenimiento de los del Programa o de los procedimientos*	AR	6	3	No se han realizado actividades de validación de las frecuencias establecidas en los POES operativos. El establecimiento no evalua la efectividad de los POES, para prevenir la contaminación directa o adulteración de los productos cárnicos procesados.
2.3	Acciones correctivas	AR	2	1	Las acciones correctivas no incluyen procedimientos para asegurar la adecuada eliminación de productos contaminados, restaurar las condiciones sanitarias y prevenir la recurrencia de los factores que generan la contaminación directa o adulteración de los productos, incluyendo las reevaluaciones apropiadas, las modificaciones a los POES y los procedimientos que en ellos se especifican o las mejoras en su implementación
2.4	Registros	A	2	2	NINGUNA

2.5	Verificación de los POES	AR	2	1	El establecimiento monitorea diariamente la implementación de los procedimientos contenidos en el programa sólo para actividades preoperativas, no da alcance a las actividades durante proceso, recurre a métodos directos o muestreo para la verificación microbiológica de los POES unicamente para actividades preoperativas, no da alcance a las actividades durante proceso para definir las frecuencias de muestreo o recambio de sustancias desinfectantes, enjuagues y demás.
TOTAL BLOQUE			**14**	***8***	
3	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	Eval. Valor	Factor	Calif. Definitiva	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	AR	6	3	El establecimiento presentó manual de mantenimiento preventivo de los equipos e instalaciones, sin embargo, durante el recorrido dentro de las instalaciones y en la verificación sobre equipos y utensilios se evidenció que las actividades propuestas no dan alcance a lo planteado en el mismo. Presentan formatos en los que se observa el registro de mantenimientos correctivos y algunos preventivos, sin embargo, no cuenta con hojas de vida de cada uno de los equipos con los que cuenta la planta.
3.2	Programa de proveedores	AR	6	3	No se cuenta con documentación que permita evidenciar que los insumos: Material de empaque producto despostado, bolsatina, etiquetas que pueden entrar en contacto directo con el alimento y cumple lo establecido en las Resoluciones 683 de 2012 y 834 de 2013.
3.3	Retiro del mercado	AR	6	3	Presentan el programa, sin embargo, no se presentan soportes que den cuenta de la realización de simulacros para retiro de producto del mercado.
3.4	Programa de trazabilidad	A	8	8	NINGUNA
3.5	Plan de muestreo	A	6	6	NINGUNA
TOTAL BLOQUE			**32**	***23***	
4.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	Eval. Valor	Factor	Calif. Definitiva	Observaciones

4.1	Vida útil de Los productos	AR	5	2,5	Durante la Inspección presentan informes originales de resultados de muestras tomadas para "Carne de res cruda" durante el año 2020, sin embargo, no hay un resultado concluyente producto de un análisis técnico para a partir de lo muestreado tener un estudio de vida útil sólido y definitivo.
4.2	Rotulado del producto	A	3	3	NINGUNA
4.3	Transporte producto terminado	A	6	6	NINGUNA
4.4	Control del producto y del proceso*	A	8	8	NINGUNA
TOTAL BLOQUE			**22**	**19,5**	
PUNTAJE FINAL			**173**	**147**	

* Items que al ser calificados con Inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

** Para el diligenciamiento manual del acta, tener en cuenta que el valor de cada unidad del Factor es **0,58**

VIII. OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

IX. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	CALIFICACIÓN MÁXIMA	CALIFICACIÓN OBTENIDA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	105	97	91,90%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	14	8	57,14%
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	32	23	71,88%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	22	20	88,64%
TOTAL	**173**	**147**	**84,97%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	**84,97%**	**CONCEPTO**	**FAVORABLE CON OBSERVACIONES**

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.

X.OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

XI. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma	Firma
AMIRA CECILIA ANAYA ALONSO	GILDARDO GIOVANI MEJÍA RAMÍREZ
Nombre	Nombre
52.902.690	93.408.575
Cédula	Cédula
PROFESIONAL UNIVERSITARIO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Cargo	Cargo

Firma	Firma
Nombre	Nombre
Cédula	Cédula
Cargo	Cargo

XII. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma	Firma
Nombre	Nombre
Cédula	Cédula
Cargo	Cargo
Firma	Firma
Nombre	Nombre
Cédula	Cédula
Cargo	Cargo

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.