Invima

INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE DESPRESE DE AVES, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 242 DE 2013

INSPECCIÓN

Código Actividad Sistema: [illegible] Versión: 01 Fecha de Emisión: 2021-11-15

Ciudad y fecha: BOGOTA D.C. 30 31 AGOSTO Y 1° SEPTIEMBRE DE 2022

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales:

Razón Social	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ARETAMA S.A		
Código	0730A	Nit	860047483-7
Dirección	CARRERA 69 # 1670		
Municipio	BOGOTA D.C	Departamento	BOGOTA D.C
Teléfonos	6014040093	E-mail	direccion.calidad@aretama.com/laboratorio@aretama.com
Representante Legal	JUAN CARLOS LOPEZ FLOREZ		

Datos de producción:

Días de proceso (relacione los días, ej: Lunes, Miercoles, Sábado)	lunes martes miercoles jueves viernes y sabado	Número de Turnos por día	3
Velocidad de desprese (# de canales/hora)	700	Volumen de desprese día (#canales/día)	11200
Producción total/día (Ton)	10 %		
Capacidad de Almacenamiento de producto desposado (Ton)	Refrigerado	26	Congelado N.A

II. OBJETO DE LA VISITA

Dependencia y Grupo	DIRECCION OPERACIONES SANITARIAS -GTTCO2
Objeto de la visita	REALIZAR VISITA DE IVC CON ENFOQUE DE RIESGO BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 242 DE 2013 SEGUN LISTADO PRIORIZADO DE TERCER TRIMESTRE DE 2022
Oficio Comisorio No	7303-2740-22

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior AAAA-MM-DD	13/05/2022	Porcentaje obtenido	90.73%	Concepto sanitario obtenido	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto
Aceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No. ASPECTO A VERIFICAR

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los ítems evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

Ninguna

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJES DE CUMPLIMIENTO
ESTANDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	140	95%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36	100%
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	40	100%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36	100%
TOTAL	259	251.5	97,10%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: 97,10%

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

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

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Agradecemos los apoyos realizados

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 1 del mes de SEPTIEMBRE de 2022. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	ELBERT ALBERTO URRUTIA FERNANDEZ	Nombre	JUAN CARLOS MORALES MUÑOZ
Cédula	14.239.216	Cédula	93.298.541
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia	DIRECCION OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO2	Dependencia	DIRECCION OPERACIONES SANITARIA - GTTCO2

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ARETAMA S.A

CERTIFICA QUE

Al señor (a) **GUTIERREZ ALDANA MIGUEL ANGEL** identificado (a) con C.C 1.023.959.037 representante legal de **CARNES EL TRIUNFO** se le prohebe la pechuga y certificada con registro de calidad.

Se expide la presente solicitud del interesado a los tres (3) días del mes octubre de 2022 con destino a quien corresponda.

Cordialmente,



EDISON BENAVIDES GARCIA
Director Comercial
Industrias Alimenticias Aretama S.A.
PBX. 4040093

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número AS21E 700494

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: 11 08 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 522402	Número de Inscripción: 552	Número de carpeta: 522402
Razón social: NO APLICA		
Nombre del establecimiento: CARNES TRIUNFO		
NIT: 1023959037 DV: 3	Sede: UNICA.	
Dirección: KR 8 ESTE 17A 59 SUR		
Ubicación: NO APLICA		
Localidad: SAN CRISTOBAL	UPZ: SAN BLAS	
Barrio: S.C. SAN CRISTOBAL SUR	Teléfonos 3102914935	
Correo electrónico para notificación*: DISTRICARNESELTRIUNFO@GMAIL.COM		
Nombre propietario: MIGUEL ANGEL GUTIERREZ ALDANA		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 1023959037	
Nombre representante legal: NO APLICA		
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: NO APLICA	
Dirección de notificación: KR 8 ESTE 17A 59 SUR		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 2803872		
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS.		
Intervención: EXPENDIO ALMACENAMIENTO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES.		
Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Establecimiento autorizado: SI [X] NO [ ]		
Número de trabajadores: 5	Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro: 7:00AM A 6:00PM.	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [ ] Fin de semana [ ] Otro: LUNES A SABADO.		
Tipo de productos que expende: Carne: Bovina [X] Porcina [X] Aves [X] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [X] Otras especies: _____ Otro tipo de productos: Si [ ] NO [X]		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN (DD MM AAAA)	Favorable	Favorable con requerimientos	Desfavorable	% De cumplimiento de la última inspección
19 08 2021	[X]	[ ]	[ ]	97,5 %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [ ]	Solicitud del interesado [X] Número de radicado: 20223500156812 05/08/2022	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	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.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** 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. EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Articulo 130: Numera les 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Articulo 55: Numera - les 1, 2, 10.)	2 X	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numera les 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numera les 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numera - les 4, 5, 11.2.)	2 X	1	0	C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numera les 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2 X	1	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Articu lo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artícu lo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3 X	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Continuación 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Programa de Mantenimiento de Instalaciones** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1).	1	0,5	0 X	NO CUENTA CON PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	2,5 X	0	- SE OBSERVA UN MESON EN SUPERFICIE INFERIOR CON PRESENCIA DE CORROSION - EQUIPO SELLADORA CON TORNILLOS CON CORROSION EN TAPA PARTE EXTERNA - DIFUSORES DE CUARTO DE ALMACENAMIENTO CON PRESENCIA DE CORROSION C
2.2 **Condiciones de los equipos de conservación** (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	6	3 X	0	- DIFUSORES DE CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE CARNE CON PRESENCIA DE CORROSION C
2.3 **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5 X	0	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS INCOMPLETO Y NO LO EJECUTAN DE ACUERDO HALLAZGOS C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud (signos /lesiones)** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	6	3 X	0	APARENTE BUEN ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS NO CUENTA CON MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE ESTADO DE SALUD. C
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2 X	1	0	RECONOCIMIENTO MEDICO 23 MAYO 2022. C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3,11, 3.12, 3.14, 3.15. 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6 X	3	0	C
3.4 **Dotación personal** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5 X	2,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.5 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	3 X	1,5	0	PRESENTA PLAN DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE 23 MAYO 2022. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19.		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción de materia prima** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6 X	3	0	C
4.2 **Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3 X	1,5	0	* POLLOS EL BUCANERO SA. * AGROPECUARIA ALIAR SA. * LA PIQUPINA * INVERSIONES MORACA SAS. C
4.3 **Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005.Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; .Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31)	3 X	1,5	0	NA C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Continuación 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.3 **Residuos Sólidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)	5 X	2,5	0	C
5.4 **Control Integral de plagas** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.).	6 X	3	0	ACREDITA CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS. 29 Julio 2022. C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12Resolución 3009/2010, Articulo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6 X	3	0	C
5.6 **Soportes documentales** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones del área de desposte o sección de desprese.** (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55: Numeral 32)	4 X	2	0	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21E 700494

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
90%	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), indepen - diente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se proce- derá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Favorable con Requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS 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

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE REALIZA VISITA DE IVC, SE SOCIALIZAN HALLAZGOS, MARCO NORMATIVO VIGENTE, ESTRATEGIA DE AUTOREGULACION, NO SE OBSERVA PRODUCTO DE ALERTA SANITARIA, SE ANEXA ACTA DE ESPACIO LIBRE DE HUMO NUMERO AR01E708689. AL MOMENTO DE LA INSPECCION NO SE OBSERVA PRODUCTO OBJETO.

Por parte del establecimiento: DE ACUERDO.

+ Ninguna.

+ [signature]

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 11 del mes de 08 del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
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 (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: OSCAR ANDRES REWA CABRERA	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1006526297	Número de documento:
Profesión u oficio: MEDICO VETERINARIO.	Profesión u oficio:
Firma: OSCAR REWA	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Sandra Patricia Ramirez Alfaro	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 51701577	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X	Firma:
Firma: [signature]	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, confor - me los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: 'La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009

Acta Número
AR01E
708689

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE Fecha: 11 08 2022

El presente instrumento se utiliza para el seguimiento del cumplimiento de lo establecido en la Ley 1335 de 2009 y debe ir anexo a las actas de Inspección, Vigilancia y Control.

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
522402	552	522402

Razón social: NO APLICA

Nombre del establecimiento: CARNES TRIUNFO

NIT: 1023959037 3 Sede: UNICA

Dirección: KR 8 ESTE 17A 59 SUR

Ubicación: NO APLICA

Localidad: SAN CRISTOBAL UPZ: SAN BLAS

Barrio: S.C. SAN CRISTOBAL SUR Teléfonos 3102914935

Correo electrónico para notificación* DISTRIGARNESELTRIUNFO@GMAIL.COM.

Nombre propietario: MIGUEL ANGEL GUTIERREZ ALDANA

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: 1023959037

Nombre representante legal: NO APLICA

Tpo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: NO APLICA.

Dirección de notificación: KR 8 ESTE 17A 59 SUR

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 2803872

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: EXPENDIO O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES

Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES

Número de trabajadores: 5 Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro: 7:00AM A 6:00PM

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [ ] Fin de semana [ ] Otro: LUNES A SABADO

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [ ]	Solicitud del interesado [X] Número de radicado: 20223500156802/08/2022.	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]

Otro: [ ] Especifique:

Número y fecha de radicado en caso de que el motivo de la visita sea solicitud de interesado o asociado a PQR

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

C	CUMPLE	Cuando cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.C	NO CUMPLE	Cuando NO cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.A	NO APLICA	Cuando el aspecto a verificar no corresponde al objeto a vigilar

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

2. ASPECTOS A VERIFICAR

ASPECTOS A VERIFICAR	DETALLE	C	N.C	N.A
1. El establecimiento cumple con las disposiciones establecidas en los artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009, con el fin de garantizar el derecho a la salud de las personas ante la exposición del humo de tabaco.	Prohíbe el consumo de tabaco y sus derivados en el objeto de IVC incluyendo las áreas de atención al público y áreas de espera tales como terrazas, jardines aleros, parasoles entre otros.	X		
	El establecimiento NO debe tener zonas de fumadores	X		
	El establecimiento NO debe tener elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados. Ejemplo: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros.			X
2. El establecimiento debe contar con las señalizaciones establecidas en el Artículo 2 y Artículo 20 Literal b de la Ley 1335 de 2009: • Señalización "Ambientes 100% libres de humo de tabaco y sus derivados", expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y • Señalización "Prohibida la venta de productos de tabaco y sus derivados a menores de edad La señalización debe cumplir con: • Ubicado en sitio visible al público. • Material resistente y de fácil limpieza y desinfección. • Las dimensiones deben ser proporcionales al tamaño del establecimiento. • No deben incluir figuras alusivas al cigarrillo, ni ningún recordatorio de marcas de cigarrillos.	La señalización debe contar con la siguiente información: " Prohibida la Venta de Tabaco, Cigarrillos y sus derivados a menores de edad " Parágrafo 1, artículo 2. Este anuncio en ningún caso hará mención a marcas, empresas o fundaciones de empresas tabacaleras; ni empleará logotipos, símbolos, juegos de colores, que permitan identificar alguna de ellas. **Estas señalizaciones deben indicar el Artículo 2, parágrafo 1 Ley 1335 de 2009.**			X
	La señalización debe contar con algunos de los siguientes mensajes: • "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados"; • "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; • "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". **Estas señalizaciones de ambientes libres de humo deben indicar el Artículo 19 de la Ley 1335 de 2009.**	X		
3. Cumple con la prohibición de venta por unidad de productos de tabaco y sus derivados. Parágrafo del artículo 3 de la Ley 1335 de 2009.	A partir del 21 de Julio del 2011 quedó prohibida la venta por unidad de productos de tabaco o sus derivados; No deberá existir en el establecimiento cajetillas de cigarrillos abiertas, ni re envasadas en otros recipientes.			X
4. El establecimiento no vende cigarrillos en cajetillas menores de 10 unidades	Verificar que las cajetillas de cigarrillos sean de mínimo de 10 unidades.			X
5. El establecimiento cumple con la prohibición de vender productos de tabaco a menores de edad. Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	No se evidencia venta, ni consumo de tabaco y sus derivados a menores de edad durante la visita.			X
6. El establecimiento cumple con las prohibiciones del uso de máquinas expendedoras o dispensadores mecánicos de productos de tabaco, en lugares y puntos de venta en los cuales hay libre acceso a menores de edad. Parágrafo 3 del Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	Se debe verificar que en el establecimiento no exista máquinas expendedoras o dispositivos mecánicos de fácil acceso a toda clase de público y/o usuario.			X
7. El etiquetado y empaquetado de las cajetillas de cigarrillos que se encuentren en el establecimiento cumplen con las disposiciones del artículo 13 de la Ley 1335 de 2009.	Parágrafo 1°, Artículo 13, Ley 1335 de 2009. En todos los productos de cigarrillo, tabaco y sus derivados, se deberá expresar clara e inequívocamente, en la imagen o en el texto, según sea el caso y de manera rotativa y concurrente frases de advertencia y pictogramas, cuya rotación se hará como mínimo anualmente - 21 de Julio de cada año. Resolución 3961 de 2009 y Resolución 5914 de 2018.			X
8. El establecimiento cumple con las prohibiciones de toda forma de publicidad, promoción y patrocinio de productos de tabaco y sus derivados. Artículos 14,15, 16 y 17 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento no deben encontrarse exhibidores y elementos promocionales o publicitarios tales como: Vallas, pancartas, murales, afiches, carteles o similares móviles o fijos relacionados con la promoción del tabaco y sus derivados.			X
9. El establecimiento adopta medidas específicas y razonables para disuadir a las personas a No hacer uso del Tabaco y sus derivados. Literal C, artículo 20 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento existen acciones o campañas para el desestimulo del consumo de cigarrillo.	X		

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009

Acta Número
AR01E 708689

3. OBSERVACIONES

CUMPLE LEY 1335/2009.

ESTA ACTA PERTENECE AL ACTA DE IVC NÚMERO AS21E700494.

4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 del 2009 Si [X] No [ ]

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 11 del mes de 08 del año 2022 en la Ciudad de BOGOTA D.C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: OSCAR ANDRES REINA CABRERA	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1006526297	Número de documento:
Profesión u oficio: MÉDICO VETERINARIO	Profesión u oficio:
Firma: OSCAR REINA.	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Sandra Patricia Ramirez Arteaga	Nombre:
Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]	Tipo de documento: C.C.[ ] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 6376517 Boy	Número de documento:
Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X]	Institución:
Firma:	Firma:

NOTA 1: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 2 y 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual haré llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de cadena, la cual será la que ellos indiquen; el propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Autorizo a las autoridades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que queda registrado en la presente acta.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del código de procedimiento civil.

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

Resolución número ----1400 del 30 JUN 2020

"Por la cual se expide Autorización Sanitaria a un establecimiento de comercio dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles"

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, D.C., en uso de sus facultades legales conferidas por el Decreto 507 de 2013 y en cumplimiento de la Ley 9 de 1979, el Decreto 780 de 2016, Decreto 1500 de 2007 con sus reglamentación vigente, el Decreto 1282 de 2016 y la Resolución 2016041871 del 07 de octubre de 2016, expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y

CONSIDERANDO

Que de acuerdo con el Artículo 35 del capítulo VI del Título II, del Decreto 1500 del 04 de mayo de 2007, le corresponde a la Entidad Territorial de Salud, realizar la inscripción sanitaria a todos los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles.

Que a través de las Resoluciones 3009 del 4 de agosto de 2010, 240 y 242 del 31 de Enero de 2013, así como la 562 del 25 de febrero de 2016 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos de los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal, plantas de desposte, almacenamiento y comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina, bufalina, porcina, aves de corral, de la carne proveniente del orden Crocodylia y de la carne de chigüiro.

Que mediante el Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016, el Ministerio de Salud y Protección Social estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las Entidades Territoriales de Salud.

Que de acuerdo con el Artículo 5, capítulo III de la Resolución número 2016041871 del 07 de Octubre de 2016, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, estableció el plazo (2 años) en los cuales debe el propietario, representante legal o apoderado para solicitar ante la Entidad Territorial de Salud correspondiente, la Autorización Sanitaria

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

) Que mediante el radicado de la SDS No. 3165 de fecha 01/01/1980, el Señor (a) MIGUEL ANGEL GUTIERREZ ALDANAactuando en calidad de propietario. Representante Legal o apoderado del establecimiento denominado CARNES TRIUNFO , ubicado en8 ESTE 17A 59 SU presentó solicitud de autorización sanitaria del mismo.

Que la Secretaría Distrital de Salud dando cumplimiento al artículo 5º capítulo III de la Resolución número 2016041871 del 07 de Octubre de 2016, del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, adelantó la visita de verificación del cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto No. 1500 de 2007, y diligenció el acta denominada *"diagnóstico. cumplimiento del decreto No. 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles"* evidenciando que el establecimiento ya identificado cumple con los requisitos sanitarios exigidos.

En mérito de lo expuesto;

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento denominado CARNES TRIUNFO , Ubicado en 3 ESTE 17A 59 dedicado al Expendio de carne y productos cárnicos comestibles por encontrarse que cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios obligatorios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 y demás normas reglamentarias, de acuerdo con el acta de visita No. AS19E002019 de fecha 17/05/2019 , conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTÍCULO 2º SANCIONES: Si posterior a la presente autorización la Secretaría Distrital de Salud en uso de las facultades de Inspección Vigilancia y Control (IVC), encuentra que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad de los productos, se procederá a la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar, sin perjuicio de iniciar el proceso legal sancionatorio respectivo.

ARTÍCULO 3º RECURSO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud dentro de los diez (10)

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO 4° NOTIFICACIÓN: Notifíquese personalmente el contenido de la presente Resolución, en caso que no se pueda realizar la notificación personal, esta se hará por medio de aviso conforme a lo establecido en el Artículo 69 de Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO 5° VIGENCIA: La presente Resolución rige a partir de su notificación

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. a los 30 JUN 2020

DIANE MOYANO ROMERO
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública (E)

Proyectó: Marcela H

Notificación Personal Art. 67

Nombre del Notificado: Miguel Angel Gutierrez Aldana

Número de Identificación: 1023959037

Fecha de Notificación: 02/12/2020

Hora: 09:26 am

Notificado por: Milena Pachon

Observaciones

Firma del Notificado: MIGUEL GUTIERREZA

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

Resolucion No. 2022012578 del 17 de mayo de 2022

Por la cual se otorga la Autorización Sanitaria a una planta de desprese de aves.

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 Numeral 11 del Artículo 20 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012, Resolución 242 de 2013 y Resolución 2021043230 de 2021, procede a otorgar Autorización Sanitaria y Registro a una planta de desprese de aves:

I. ANTECEDENTES

El Decreto 1500 de 2007, estableció el proceso de autorización sanitaria y registro de todos los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte y desprese para lo cual deben inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, solicitar visita de autorización sanitaria y el registro del establecimiento, para su funcionamiento.

De acuerdo al capítulo V del título II del Decreto 1500 de 2007 le corresponde al Invima realizar la inscripción, autorización sanitaria y registro de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese.

El Decreto 2270 de 2012, estableció que el Invima expedirá la correspondiente autorización sanitaria a las plantas de beneficio animal, desposte y desprese que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el citado decreto y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

A través de la Resolución 242 de 2013, expedida por el Ministerio de la Salud y Protección Social, se estableció el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies, bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento y comercialización, expendio, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Mediante Resolución 2021043230 de 2021, el Invima estableció el procedimiento para la obtención de la autorización sanitaria y registro por parte de las plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles.

II. SOLICITUD Y ACTUACIÓN ADMINISTRATIVA

Mediante el radicado Invima No. 20221080150 de fecha 6 de mayo de 2022, el señor Juan Carlos López Flórez en calidad de representante legal, presentó solicitud de Autorización Sanitaria para el establecimiento de desprese de aves **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS**

La salud es de todos | Minsalud

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

Resolucion No. 2022012578 del 17 de mayo de 2022

Por la cual se otorga la Autorización Sanitaria a una planta de desprese de aves.

ARETAMA S.A. identificado con NIT 860.047.483-7., ubicado en la carrera 69 No 16-70, Bogotá, Colombia.

Una vez surtida la revisión documental de la solicitud presentada por el establecimiento para la autorización sanitaria, se conceptúa que la información está completa y se procedió a la visita de verificación.

Este Instituto realizó visita de inspección, los días 11,12 y 13 de mayo de 2022 con el fin de verificar en sitio el cumplimiento total de los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, Resolución 242 de 2013 y Resolución 2021043230 de 2021, descritos en el acta que forma parte integral del presente acto administrativo, de la planta de beneficio y desprese de **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ARETAMA S.A.**

Conforme a lo anterior, una vez realizada la evaluación documental, así como la visita de verificación de los requisitos sanitarios de la petición allegada, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: CONCEDER la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ARETAMA S.A.**, con NIT. 860.047.483-7, ubicado en la carrera 69 No 16-70, Bogotá, D.C., para el desprese de aves de corral, por encontrarse que cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y el Decreto 2270 de 2012, en concordancia con la Resolución 242 de 2013 y la Resolución 2021043230 de 2021, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTICULO SEGUNDO: REALIZAR el registro en el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles al establecimiento **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ARETAMA S.A**, con NIT. 860.047.483-7, ubicado en la Carrera 69 No 16-70, Bogotá, D.C, bajo el código de inscripción Invima **073DA.**

ARTÍCULO TERCERO: INFORMAR que el Invima conforme al estado sanitario verificado durante la visita, establece que los productos pueden destinarse a consumo **NACIONAL.** El establecimiento cuenta con un plazo no mayor a (9) nueve meses para obtener la certificación donde conste que tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP, por parte de la autoridad sanitaria competente, previa solicitud del interesado.

ARTICULO CUARTO: **ADVERTIR** que si en uso de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, el Invima evidencia que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad del producto o se evidencia cualquier violación al Sistema Oficial de Inspección,

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

Resolucion No. 2022012578 del 17 de mayo de 2022

Por la cual se otorga la Autorización Sanitaria a una planta de desprese de aves.

Vigilancia y Control, se procederá a cancelar el registro mediante acto debidamente motivado contra el cual proceden los recursos de acuerdo con lo establecido en el artículo 74 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

ARTÍCULO QUINTO: NOTIFICAR electrónicamente el contenido de la presente resolución al representante legal o apoderado del establecimiento **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ARETAMA S.A** con NIT 860.047.483-7, de conformidad con lo estipulado en el Decreto 491 de 2020 y la Resolución 2020012926 del 3 de abril 2020.

ARTÍCULO SEXTO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante el Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 17 de mayo de 2022.

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Elaboró: Andrés Vásquez De Velasco
Revisó: Luis Enrique Osuna Ávila
Revisó: Verónica Del Castillo

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	OFICIO COMISORIO		
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7306-909-2022

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

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
QUESOS LA FLORIDA SAS	CR 9 N No 52N- 130 BG 8 CONJUNTO INDUSTRIAL LA FLORA, CALI, VALLE_DEL_CAUCA

En 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 2022/6/21 hasta el 2022/6/24, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Otoniel Navia Rengifo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL OCCIDENTE 2
Eduardo Lopez Muñoz	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL OCCIDENTE 2

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

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 Occidente 2* Teléfonos (2) 4858570 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Santiago de Cali, el día 17 del mes de junio del año 2022.

FERNANDO ALBERTO AVILA SABOGAL
Profesional Universitario
Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2
Dirección de Operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma	Juliana Correa R.
Nombre	Juliana Correa
Cédula	1149101603
Cargo	Analista calidad
Fecha	2022 06 22

Escaneado con CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	**CALI /VALLE DEL CAUCA**	**Fecha**	**2022-06-22**	**Acta No.**	8

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8050259611-2	**Dirección**	CR 9 N No 52N- 130 BG 8 CONJUNTO INDUSTRIAL LA FLORA
Razón Social	QUESOS LA FLORIDA SAS	**Teléfonos**	4878888;3102040983
NIT - CC	8050259611	**Correo electrónico**	servicioalcliente@quesoslaflorida.com;calidad@quesoslaflorida.com
Representante Legal	ARNULFO ROA MENDEZ	**Fax**	NO TIENE
GTT	OCCIDENTE 2	**Oficio Comisorio**	7306-909-2022
Objetivo de la visita	REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCION AL RESULTADOS RECHAZADOS DE LABORATORIO 2104446, 2104506, 2104444, 2104522, RADICADO INVIMA 20222006841, ; CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE, EN ESPECIAL LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Y/O AQUELLA QUE EN RAZÓN DE SU ACTIVIDAD PRODUCTIVA LE SEA APLICABLE		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	138	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en**	SI
Maquilas	ARA;ARO;MAXIMA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.5.1 QUESOS FRESCOS (NO MADURADOS)		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**	
	QUESOS FRESCOS	190.5 t/mes	

Escaneado con CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**	
	Código: IVC-INS-FM114 | Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: CALI / VALLE DEL CAUCA | Fecha: 2022-06-22 | Acta Nc: 8

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8050259611-2	Dirección:	CR 9 N No 52N- 130 BG 8 CONJUNTO INDUSTRIAL LA FLORA
Razón Social :	QUESOS LA FLORIDA SAS	Teléfonos:	4878888;3102040983
NIT - C.C.:	8050259611	Correo electrónico:	servicioalcliente@quesoslaflorida.com;calidad@quesoslaflorida.com
Representante Legal:	ARNULFO ROA MENDEZ	Fax:	NO TIENE
GTT:	OCCIDENTE 2	Oficio comisorio:	7306-909-2022

Objeto de la visita : REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCION AL RESULTADOS RECHAZADOS DE LABORATORIO 2104446, 2104506, 2104444, 2104522, RADICADO INVIMA 20222006841;CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE, EN ESPECIAL LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Y/O AQUELLA QUE EN RAZÓN DE SU ACTIVIDAD PRODUCTIVA LE SEA APLICABLE

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	138	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	ARA;ARO;MAXIMA		
Subcategorías evaluadas:	1.5.1 QUESOS FRESCOS (NO MADURADOS)		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
QUESOS FRESCOS	2.286 t

Subcategoría 1: 1.5.1 QUESOS FRESCOS (NO MADURADOS)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa desprendimiento de pintura en cuarto de aseo
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		

Escaneado con CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6		a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4		a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6		a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						**19**

2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	ar	15		No existe una diferenciacion entre las canstillas que contienen el producto en proceso, de las utilizadas como canastillas base
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Las fichas tecnicas no declaran el material de eleboracioón de los equipos. No cuenta con certificación de que los materiales de elaboración de los equipos y utensilios que entran en contacto con alimentos se encuntren aprobados en las listas positivasd de FDA, Mercosur o la Unión Europea
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**11**

3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		El programa no tiene documentado el plan de contingencia en caso de no conformidades durante su verificacion.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**18**

Escaneado con CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13			

	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					**10**

	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		Se observa almacenamiento de material de envase compartiendo ambiente con material de inservibles del area de mantenimiento.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**19**

	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		Se realizan planes de accion ante resultados rechazados, No se tiene contemplada la actividad en el programa.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**13**

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		**89,50**

Escaneado con CamScanner

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: SANTIAGO DECALI, VALLE DEL CAUCA 2022-06-22

Nombre del Establecimiento: QUESOS LA FLORIDA SAS

Identificación del producto: QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO MOZARELLA MARCA LA FLORIDA EN PRESENTACION DE 200 G EN ENVASE POLIETILENO FLEXIBLE Y BOPA

Articulo/ 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.	NA	No hace este tipo de declaración
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 hay empleo de este tipo de ilustraciones, graficas 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	
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	

Escaneado con CamScanner

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
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)	2	No se realiza reempaque a terceros de este producto
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.	NA	Consumo directo
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	RSAX02I903
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N:A:	No hay este tipo de declaración.
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:	Etiqueta 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 este tipo de sustancias

Escaneado con CamScanner

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	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 estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. **Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

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		Firma	
Nombre	OTONIEL NAVIA RENGIFO	Nombre	EDUARDO LOPEZ MUÑOZ
C.C.	14.892.723	C.C.	16.633.342
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT OCC 2	Grupo o Dependencia	GTT OCC 2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma	Juliana Correa R.	Firma	
Nombre	Juliana Correa R	Nombre	
C.C.	1144101603	C.C.	
Cargo	Analista Calidad	Cargo	

Escaneado con CamScanner

Ciudad y Fecha SANTIAGO DE CALI, VALLE DEL CAUCA 2022-06-22

Nombre del Establecimiento QUESOS LA FLORIDA SAS

Identificación del producto QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO MOZARELLA MARCA LA FLORIDA EN PRESENTACION DE 200 G EN ENVASE POLIETILENO FLEXIBLE Y BOPA

Núm.	ASPECTOS A VERIFICAR	C	N.C	OBSERVACIONES
1	El alimento no presenta descripción en forma falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto del contenido nutricional y de salud, ni afirma que el alimento tiene una ventaja nutricional con respecto a los alimentos que no presentan rotulado nutricional ***(Numerales 5.1 y 5.2 Artículo 5 Res. 333 de 2011)***	X		
2	La información no da a entender al consumidor que se conoce exactamente la cantidad que cada persona debería comer para mantener su salud, ni hace suponer que una alimentación equilibrada a partir de alimentos ordinarios o comunes no puede suministrar cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos. ***(Numeral 5.3 Artículo 5 Res. 333 de 2011 y Numeral 6.1 Artículo 6 Res. 333 de 2011)***	X		
3	No se utilizan representaciones o ilustraciones que impliquen que el alimento es útil para prevenir, aliviar, tratar o curar alguna enfermedad o trastorno fisiológico. ***(Numeral 6.3 Artículo 6 Res. 333 de 2011)***	X		
4	La información nutricional se presenta en idioma español, en un recuadro, en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico. ***(Numeral 26.1 Artículo 26 Res. 333 de 2011)***	X		
5	El tipo de formato es acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento y cumple las condiciones establecidas en el capítulo VII de la Res. 333 de 2011.	X		
6	Los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional tienen soporte (promedios de análisis de muestras representativas del producto, información de tablas o publicaciones, entre otros? SI/NO. ***(Literal 8.4.2 Numeral 8.4 Artículo 8 Res. 333 de 2011)*** (Si la respuesta es SI pase al numeral 7, si la respuesta es NO finalice la evaluación)	SI __X__ NO ____		
7	Las declaraciones nutricionales se realizan respecto a nutrientes para los cuales se tiene establecido un valor diario de referencia en el reglamento técnico, o para las excepciones contempladas ***(Literal 14.1.1 Numeral 14.1 Artículo 14 Res. 333 de 2011)***	X		
8	La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria, así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. ***(Numerales 8.1 y 8.2 Artículo 8 Res. 333 de 2011)***	X		

Escaneado con CamScanner

Núm.	ASPECTOS A VERIFICAR	C	N.C	OBSERVACIONES
9	La declaración de nutrientes se realiza por porción del alimento. ***(Literal 8.4.1 numeral 8.4 artículo 8 y artículo 10 Res. 333 de 2011)***	X		
10	La porción declarada en la etiqueta corresponde a una cantidad razonablemente consumida por una persona en una ocasión, se declara en unidades caseras seguida entre paréntesis de la equivalencia en el Sistema Internacional de Medidas, con las aproximaciones, abreviaturas e incrementos establecidos para su declaración y el número de porciones por envase es coherente con el contenido neto del producto ***(Artículos 3 y 31, Numerales 10.2, 10.3 y 10.4 y 10.5 Artículo 10 Res. 333 de 2011)***	X		
11	En la declaración de los nutrientes se usa los términos establecidos para cada uno de ellos ***(Artículo 8 Res. 333 de 2011)***	X		
12	La proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria se expresa en g/porción del alimento y en porcentaje del valor de referencia (%VD), con las aproximaciones e incrementos establecidos para cada nutriente. ***(Literal 8.1.2, Numeral 8.1 Artículo 8 Res. 333 de 2011)***	X		
13	Las grasas monoinsaturadas, poliinsaturadas y trans, azúcares, fibra soluble, fibra insoluble y polialcoholes se expresan en g/porción del alimento, con las aproximaciones e incrementos establecidos para cada nutriente. ***(Literales 8.1.4 y 8.2.2 Numerales 8.1 y 8.2 Artículo 8 Res. 333 de 2011)***	X		
14	Colesterol, sodio y potasio se expresa en miligramos por porción del alimento y en porcentaje del valor diario de referencia (%VD), con las aproximaciones e incrementos establecidos para cada nutriente. ***(Literales 8.1.3 y 8.2.3 Numerales 8.1 y 8.2 Artículo 8 Res. 333 de 2011)***	X		
15	Vitaminas y minerales se expresan en porcentaje del valor diario por porción del alimento y en los intervalos establecidos. ***(Literal 8.1.5 Numeral 8.1 Artículo 8 Res. 333 de 2011)***	X		
16	Se realiza declaración de propiedades nutricionales? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 17, si la respuesta es NO pase al numeral 36)	SI ____	NO __X__	
17	Los valores de nutrientes que fundamentan las declaraciones de propiedades nutricionales fueron obtenidos mediante pruebas analíticas? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 18, si la respuesta es NO finalice la evaluación.	SI ____	NO ____	
18	La declaración de nutrientes es acorde con los requisitos establecidos para este fin. ***(Artículo 14 Res. 333 de 2011)***			
19	Se realiza declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 20, si la respuesta es NO, pase al numeral 31)	SI ____	NO ____	
20	La declaración nutricional utiliza los términos o descriptores establecidos para tal fin y se ajustan al contenido de nutriente y condiciones requeridas. ***(Artículo 17 Res. 333 de 2011)***			

Escaneado con CamScanner

Núm.	ASPECTOS A VERIFICAR	C	N.C	OBSERVACIONES
21	Se realiza declaración utilizando los descriptores "libre" o "bajo" ? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 22, si la respuesta es NO, pase al numeral 23)	SI ___ NO ___		
22	Los términos: "libre" o "bajo" " están justificados mediante modificación del alimento, en comparación con otros alimentos del mismo tipo. ***(Numeral 16.2 Artículo 16 Res. 333 de 2011)***			
23	Se indica que el producto es "naturalmente libre de" SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 24, si la respuesta es NO, pase al numeral 25)	SI ___ NO ___		
24	El alimento contiene por naturaleza bajo contenido o está exento del nutriente al que se refiere la declaración y no da a entender que es una cualidad exclusiva del producto. ***(Numeral 16.3 Artículo 16 Res. 333 de 2011)***			
25	Se utiliza declaración utilizando el descriptor "libre de sal" SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 26, si la respuesta es NO, pase al numeral 27)	SI ___ NO ___		
26	El producto es libre de sodio. ***(Numeral 16.4 Artículo 16 Res. 333 de 2011)***			
27	Se hace declaración respecto de la fibra dietaria? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 28, si la respuesta es NO pase al numeral 29)	SI ___ NO ___		
28	La declaración de fibra dietaria indica la cantidad de las fracciones soluble e insoluble de la fibra dietaria. ***(Literal 8.1.2 e) Numeral 8.1 Artículo 8 Res. 333 de 2011)***			
29	Se hace declaración de propiedades nutricionales respecto de la cantidad o tipo de ácidos grasos? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 30, si la respuesta es NO pase al numeral 31)	SI ___ NO ___		
30	Se indica inmediatamente a continuación de la declaración del contenido de grasa total las cantidades de monoinsaturados, poliinsaturados, trans y colesterol. ***(Literal 8.1.2 b) Numeral 8.1 Artículo 8 Res. 333 de 2011)***			
31	Se realiza declaración de propiedades nutricionales comparativas? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 32, si la respuesta es NO, pase al numeral 36)	SI ___ NO ___		
32	La declaración nutricional utiliza los términos o descriptores establecidos para tal fin y se ajustan a los valores establecidos para cada caso. ***(Artículos 19 Res. 333 de 2011)***			
33	La declaración de propiedades nutricionales comparativas cumple las condiciones generales para este tipo de declaración. ***(Artículo 18 Res. 333 de 2011)***			

Escaneado con CamScanner

Núm.	ASPECTOS A VERIFICAR	C	N.C	OBSERVACIONES
34	El alimento objeto de declaración de propiedades nutricionales excede los niveles de nutrientes especificados en los literales a), b) y c) del literal 14.1.4 del numeral 14.1 del artículo 14 de la Resolución 333 de 2011? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 35, si la respuesta es NO pase al numeral 36)	SI ____	NO ____	
35	Junto a la declaración de propiedad nutricional se indica la leyenda: "Ver Información Nutricional para (el nutriente excedido) y otros nutrientes" ***(Literal 14.1.4, Numeral 14.1 Artículo 14 Res. 333 de 2011)***			
36	"Se realiza declaración de propiedades de salud? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 38, si la respuesta es NO, finaliza la verificación)	SI ____	NO _X___	
37	La declaración de propiedad de salud está establecida en la Resolución 333 de 2011 o autorizada por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas SEAB. ***(Artículo 24 Res. 333 de 2011)***			
38	La información proporcionada es clara en relación a la alimentación diaria. ***(Literal 20.1.2 Numeral 20.1 Artículo 20 Res. 333 de 2011)***			
39	La cantidad recomendada del alimento es razonable, para obtener el beneficio argumentado. ***(Literal 20.1.3 Numeral 20.1 artículo 20 Res. 333 de 2011)***			
40	Se indican otros factores determinantes para el cumplimiento de los efectos en salud. ***(Literal 20.1.4 Numeral 20.1 Artículo 20 Res. 333 de 2011)***			
41	Las pruebas analíticas realizadas al producto se basan en métodos analíticos validados y reconocidos para cuantificar el nutriente. ***(Literal 20.1.7 Numeral 20.1 artículo 20 Res. 333 de 2011)***			
42	La porción recomendada de consumo del alimento, cumple con el nivel adecuado de nutriente establecido de acuerdo a la evidencia científica para lograr el efecto en la salud. ***(Literal 20.1.8 Numeral 20.1 Artículo 20 Res. 333 de 2011)***			
43	Las declaraciones de propiedades en salud utilizan términos condicionales. ***(Literal 20.1.9 Numeral 20.1 Artículo 20 Res. 333 de 2011)***			
44	La información relacionada con las propiedades de salud es completa, verdadera, no confusa y no genera engaño al consumidor. ***(Literal 20.1.10 Numeral 20.1 Artículo 20 Res. 333 de 2011)***			
45	Las declaraciones de propiedades de salud no están inmersas en alguna de las prohibiciones para este tipo de declaración. ***(Numeral 20.2 Artículo 20 Res. 333 de 2011)***			

C: Cumple
N.C: No cumple

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de

Escaneado con CamScanner

funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. ***Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.***

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	OTONIEL NAVIA RENGIFO	Nombre	EDUARDO LOPEZ MUÑOZ
C.C.	14.892.723	C.C.	16.633.342
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT OCC 2	Grupo o Dependencia	GTT OCC 2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma	Juliana Correa R.	Firma	
Nombre	Juliana Correa	Nombre	
C.C.	1144101603	C.C.	
Cargo	Analista Calidad.	Cargo	

Escaneado con CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorias	Puntajes
Subcategoria1	90
Subcategoria2	-
Subcategoria3	-
Subcategoria4	-
Subcategoria5	-
Subcategoria6	-
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorias evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	89,50

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida**	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:
Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

1.4 - 2.1 - 2.1 - 3.4 - 5.5 - 6.1

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular las resolucionesc2364 de 2013, 5109 de 2005 y 333 cde 2011

Exigencias adicionales:

NINGUNO

Exigencias adicionales especificas de producto o proceso:

NINGUNO

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se notifican resultados rechazados con radicado 20222006841 del 2022-06-09, de los ensayos 2104446-MB, 2104444-MB del producto Queso Doble Crema Fresco tajado lote 299M2 fecha de vencimiento 16 de diciembre de 2021, 2104522-mb del producto Queso doble crema Fresco semiduro Graso tajado, lote 316M2 fecha de vencimiento 2 de enero de 2022. y 2104506-MB del producto queso Fresco de Pasta Hilada Semigraso Mozarella Tajado lote 309M2, fecha de vencimiento 26 de diciembre del 2021, reportados por la Secretaria Departamental de salud del Valle del Cauca y fabricados por Quesos La Florida. En este establecimiento solo se realiza el proceso de tajado y envase, el mismo es fabricado por Quesos La Florida en Puerto Rico - Caqueta. se realiza trazabilidad de los lotes implicados sin evidenciar ninguna desviacion durante los procesos y controlados por el area de calidad, segun registros existentes. se evidencian resultados de laboratorio externo de producto terminado, superficies, ambiente, manipuladores realizados mensualmente con resultados aceptables.Continua en anexo, el cual hace parte integral de esta acta.

El establecimiento labora todo el año de lunes a sabado desde las 07:30 hasta las 17:00 horas.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:
Nombre: OTONIEL NAVIA RENGIFO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OCC 2

Firma:
Nombre: EDUARDO LOPEZ MUÑOZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OCC2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: Juliana Correa R
Nombre: Juliana Correa.
Cargo: Analista Calidad
C.C. 1144101603.

Escaneado con CamScanner

ANEXO

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA DE IVC

1. En cuanto a Instalaciones y equipos

Verificar in situ sobre el flujograma del establecimiento si la planta tiene identificadas las áreas de mayor riesgo de contaminación a lo largo del proceso; es decir existe una zonificación del establecimiento que le permite realizar la planeación de actividades de control y definir las frecuencias requeridas para ello.

Se realizo la revisión del flujograma de producción de la planta donde se pudo establecer que se tienen identificadas las zonas de mayor riesgo.

Solicitud de la DAB:

a. indicar las recomendaciones dejadas al establecimiento con base a la aplicación de esta directriz.

R: Continuar la frecuencia de validación mediante laboratorio de los parámetros microbiológicos para producto terminado, superficies y materia prima incluyendo el análisis de Lysteria monocytogenes.

b. si considera necesario adjuntar el flujo de proceso con la zonificación del establecimiento.
R: NO

2. En cuanto a los procedimientos de limpieza y desinfección

Identificar y evaluar los procedimientos de L y D del establecimiento.
Se realizo la revisión del programa de L y D el cual no contempla de acciones correctivas ante desviaciones al momento de la verificación, se realizan actividades sustentadas mediante registros.

Identificar los mecanismos de monitoreo, verificación, frecuencia e indicadores, que permitan determinar la eficacia de los procedimientos implementados.

Se cuenta con un cronograma de muestreo establecido para superficies, manipuladores, ambientes, producto terminado, empaque y materia prima y agua potable.

Solicitud de la DAB:

a. ¿Se realiza un monitoreo específico para las diferentes áreas, equipos y superficies?
R:SI

b. ¿Se tienen planteadas acciones correctivas en caso de desviaciones en la ejecución de los procedimientos de L y D?
R:SI, pero no se describen en el programa, se evidencia en los registros

c. De acuerdo a lo evidenciado durante la inspección, ¿los procedimientos ejecutados por el establecimiento son suficientes y están correctamente planteados e implementados con el fin de controlar el peligro (*Listeria monocytogenes*)?

R: Si.

3. En cuanto a los controles de proceso

Escaneado con CamScanner

- Identificar cuáles son los controles establecidos para la recepción de materia prima y si están claros y definidos los criterios de aceptación y rechazo.

R: Se realizan controles sensoriales, de temperatura y por parte del proveedor se entrega certificado de calidad del producto.

- Identificar si existe un control en la etapa de higienización, tiempos y condiciones de enfriamiento (control de las condiciones de proceso en etapas posteriores).

R: En la planta solo se realiza tajado y empaque del producto.

- Identificar las actividades específicas que realiza el establecimiento para el control de *Listeria monocytogenes*, y si estas se realizan como actividad de control de proceso o están incluidas como una actividad de L y D?

R: se realiza verificación de los procesos mediante pruebas de laboratorio de acuerdo con el programa y el cronograma de muestreo establecido, además del uso de desinfectantes específicos para el microorganismo.

Solicitud de la DAB:

a. De acuerdo a lo evidenciado durante la inspección, ¿los controles de proceso aplicados por el establecimiento son suficientes y están correctamente planteados y ejecutados con el fin de controlar el peligro (*Listeria monocytogenes*)?
   R: SI

b. Retroalimentación de las recomendaciones que se dejaron con respecto a los controles realizados en el proceso según la directriz.
   R: SI

ACCIONES A REALIZAR

- Solicitud al establecimiento de un plan de mejoramiento y verificación del cumplimiento del mismo.

R: No se tenía la notificación por parte del Invima de los resultados rechazados, se evidencia un correo enviado por Invima, pero no fue recibido por el establecimiento debido a cambio de Correo, el programa de muestreo no establece un plan de acción en caso de resultados rechazados o desviación en los parámetros, sin embargo el establecimiento realiza diferentes actividades como plan de choque ante un análisis de laboratorio fuera de parámetros.

- Si producto de la inspección se evidencia que los procedimientos y controles del establecimiento no son suficientes para controlar y asegurar la inocuidad de los productos, es necesario evaluar la pertinencia de aplicar las MSS consistentes en suspensión de trabajos o servicios o congelación de producto terminado.

R: Se considera que los controles establecidos por el establecimiento son suficientes.

No es posible realizar toma de muestra para análisis en laboratorio Invima, debido que a la fecha no se cuenta con servicio de transporte de muestras refrigeradas.

Escaneado con CamScanner

REGISTRO SANITARIO

INVIMA PROSPERIDAD PARA TODOS

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

RESOLUCIÓN No. 2013036019 DE 3 de Diciembre de 2013
Por la cual se concede LA RENOVACIÓN de un Registro Sanitario

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 del 2012 , con base en lo previsto por la Ley 9a de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Ley 1437 de 2011.

ANTECEDENTES

MEDIANTE RESOLUCIÓN No. 2003023531 DE 26/11/2003 EL INVIMA CONCEDIO REGISTRO SANITARIO No.: RSAE02I27203 PARA FABRICAR Y VENDER EL PRODUCTO: QUESO FRESCO SEMIGRASO, SEMIBLANDO TIPO DOBLE CREMA MARCA: EL MORTIÑO A FAVOR DE COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO LIMITADA COMLEMO LTDA. cón domicilio en COGUA - CUNDINAMARCA.

Que mediante escrito radicado bajo el número 2013126787 de fecha 01/11/2013, el Señor José Del Carmen Bustos Cortes , actuando en calidad de Representante Legal, presentó solicitud de Renovación al Registro Sanitario en mención.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que una vez evaluada la documentación técnica aportada por el peticionario se pudo constatar que cumple con lo establecido en el artículo 52 del Decreto 3075 de 1997, en consecuencia este Instituto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Renovar REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al

PRODUCTO:	QUESO FRESCO VARIEDADES: QUESO FRESCO, SEMIGRASO-SEMIDURO, VARIEDAD DOBLE CREMA, QUESO FRESCO SEMIGRASO-SEMIBLANDO VARIEDAD DOBLE CREMA, QUESO FRESCO SEMIGRASO, SEMIDURO- VARIEDAD MOZARELLA, QUESO FRESCO SEMIGRASO, SEMIDURO- VARIEDAD PERA; QUESO FRESCO SEMIGRASO-SEMIBLANDO VARIEDAD QUESILLO; QUESO FRESCO SEMIGRASO- SEMIDURO VARIEDAD COSTEÑO, QUESO FRESCO SEMIGRASO-SEMIBLANDO VARIEDAD CAMPESINO, QUESO FRESCO SEMIGRASO-BLANDO VARIEDAD CUAJADA, QUESO FRESCO SEMIGRASO-DURO VARIEDAD COSTEÑO.
MARCA(S):	LA GRAN VIA, LA GRAN LECHERA, EL MORTIÑO, JBO, JBO MAS CALIDAD, JBO GOURMET., JBO ARTESANAL, METRO, MAXIMA, EXITO, CARULLA, SURTIMAX, TROOP X, TAEQ, EKONO,, POMONA, COLSUBSIDIO, YEP, LATTI, ALKOSTO, MAKRO.
REGISTRO SANITARIO No.:	RSAE02I27203 **VIGENTE HASTA:** 20 DIC 2023
TIPO DE REGISTRO:	FABRICAR Y VENDER
EXPEDIENTE No.:	19941706
RADICACIÓN:	2013126787 **FECHA:** 01/11/2013
TITULAR(ES):	COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO LIMITADA COMLEMO LTDA. con domicilio en COGUA - CUNDINAMARCA
FABRICANTE(S):	COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO LIMITADA COMLEMO LTDA. con domicilio en COGUA - CUNDINAMARCA

ARTICULO SEGUNDO.- Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS,, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO TERCERO.-La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. a los 3 de Diciembre de 2013

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

HARRY ALBERTO SILVA LLINAS
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
VoBo Coordinadora Nubia Martínez Técnico Xirly Solano Vobo Legal Iván Salazar

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
Invima	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-0786-22

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)
COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS-COMLEMO SAS	KM 7 VI ZIPAQUIRA -NEMOCON VDA EL MORTIÑO COGUA - 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 DEL 07 AL 11 DE MARZO DE 2022, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
OMAR ALFONSO ANGEL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
JOSE AIMER VALENCIA OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

* *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

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 los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen 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 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 ó mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vinculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la linea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Parsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la linea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá el dia 07 DE MARZO DE 2022

CLARO MANUEL COTES PINEDO
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de Operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre Sandra Rocio Cortes
Cedula 35424566
Cargo Director de Proyectos
Fecha 10-03-22 / 09-03-22

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Departamento	**COGUA/CUNDINAMARCA**	**Fecha**	**09/03/2022-10/03/2022**	**Acta No.**	5

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8320084649-1	**Dirección**	KM 7 VI ZIPAQUIRA - NEMOCON VDA EL MORTIÑO
Razón Social	COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS-COMLEMO SAS	**Teléfonos**	3104884758;3125113087
NIT - CC	8320084649	**Correo electrónico**	director.calidad@lagranvia.com.co
Representante Legal	HECTOR ORLANDO RINCON FORERO	**Fax**	NO TIENE
GTT	CO2	**Oficio Comisorio**	7303-0786-22
Objetivo de la visita	REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCION A GESTION DEL RIESGO CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACION SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA RESOLUCION 2674 DE 2013, DECRETO 616 DE 2006, RESOLUCION 2310 DE 1986, Y DEMAS REGLAMENTACION APLICABLE.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	190	**La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
Maquilas	ALMACENES ÉXITO SAS, CENCOSUD SA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche liquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterlizada)		
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)		
	1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"		
	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)		
	3.2.1 Bebidas saborizadas a base de agua con gas o sin gas diferentes a las de 3.1.3 y 3.2.2; se incluyen las bebidas con café, té y aquellas con cierto tipo de raíces o especias, listas para consumo, gaseosas		
	1.7.1 Arequipe/dulce de leche/caramelos de leche		
	3.5.1 Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta		
	1.9.1 Lactosueros líquidos y productos cuyo contenido de lactosueros líquidos es al menos 20% m/m, se ecluyen los de 1.8.1		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	Leche liquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).	50.000.000 LITROS/AÑO
	Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados	690.000 TONELADAS/AÑO
	Crema de Leche	600 TONELADAS/AÑO
	Quesos frescos	353 TONELADAS/AÑO
	Refrescos	11000 LITROS/AÑO
	Arequipe	25000 LITROS/AÑO
	Gelatinas	20 TONELADAS/AÑO
	Bebida lactea	4.466.496 LITROS/AÑO

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Depto: COGUA/CUNDINAMARCA | Fecha: 09/03/2022-10/03/2022 | Acta No: 5

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8320084649-1	Dirección:	KM 7 VI ZIPAQUIRA -NEMOCON VDA EL MORTIÑO
Razón Social:	COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS-COMLEMO SAS	Teléfonos:	3104884758;3125113087
NIT - C.C.:	8320084649	Correo electrónico:	director.calidad@lagranvia.com.co
Representante Legal:	HECTOR ORLANDO RINCON FORERO	Fax:	NO TIENE
GTT:	CO2	Oficio comisorio:	7303-0786-22

Objeto de la visita : ***REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCION A GESTION DEL RIESGO CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACION SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA RESOLUCION 2674 DE 2013, DECRETO 616 DE 2006, RESOLUCION 2310 DE 1986, Y DEMAS REGLAMENTACION APLICABLE.***

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	190	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	ALMACENES ÉXITO SAS, CENCOSUD SA		
Subcategorías evaluadas:	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterlizada)		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).	50.000.000 LITROS/AÑO

Subcategoría 1: 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterlizada)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se observan entreluces entre techo y pared sobre el area de pasteurizacion
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		[redacted]
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		[redacted]

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		[redacted]
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		El punto de lavado de manos del area de envasado no cuenta con sistema de secado de manos o toallas
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		El desague del homogenizador no se encuentra canalizado hacia el sifon
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Se observan angeos desprendidos, caballetes corridos y techos con indicios de presencia de hongos
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**15**

2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8. Art. 10 num. 3	a	30		[redacted]
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No se cuenta con la totalidad de certificados para el material que entra en contacto con los alimentos de los utensilios para dar cumplimiento a la Resolucion 683 de 2012
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No se identifican los dos esterilizadores lo cual dificulta interpretar los resultados del monitoreo del pcc
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**11**

3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		[redacted]
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos, Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6, num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		No se realiza monitoreo a la zona de almacenamiento de contra muestras la cual no esta totalmente protegida
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se observan deficiencias de limpieza en el area de almacenamiento de contramuestras
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**15**

4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		Aunque se realizan capacitaciones al personal, estas no se reflejan en el comportamiento y practicas del personal
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observa mala disposicion de guantes y utensilios en diferentes areas de la planta
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					7

	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Los registros de ingreso de materias primas no se realizan en tiempo real
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		[redacted]
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013. Art 18	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					18

	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		[redacted]
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		El area de almacenamiento de contra muestras se encuentra con deficiencias de limpieza y su proteccion no es suficiente para evitar la presencia de plagas
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver anexo de rotulado para LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA, MARCA LA GRAN VIA , POR 1100 ml.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con los registros evidenciados no se puede realizar trazabilidad completa
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		[redacted]

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)			**13**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría			**79**

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados	690.000 TONELADAS/AÑO

Subcategoría 2:	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2. 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se observan entreluces y seccion de pared faltante que comunica con otras areas de proceso
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		[redacted]
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		Se evidencia cruce en el area de empaque de quesos para lo cual se debe cruzar por el area de yogur
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa seccion de pared faltante que comunica con otras areas de proceso
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		[redacted]
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		

1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Se observan angeos desprendidos, caballetes corridos y techos con indicios de presencia de hongos
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**15**
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8. Art. 10 num. 3	a	30		[redacted]
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1. 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No se cuenta con la totalidad de certificados para el material que entra en contacto con los alimentos de los utensilios para dar cumplimiento a la Resolucion 683 de 2012
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No se registran la totalidad de hallazgos de las inspecciones rutinarias a los equipos
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**11**
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		[redacted]
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		No se realiza monitoreo a la zona de almacenamiento de contra muestras la cual no esta totalmente protegida
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		[redacted]
a					**18**

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021			
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14		ar	17		Aunque se realizan capacitaciones al personal, estas no se reflejan en el comportamiento y practicas del personal
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.		ar	16,5		Se observan chaquetas mal ubicadas
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12		a	33		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)						7
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10		ar	10		Se observa maltodextrina mal dispuesta expuesta al ambiente en area de tanques de mezlcado en espera de pasar a proceso
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4		ar	10		Se evidencia cruce en el area de empaque de quesos para lo cual se debe cruzar por el area de yogur
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2		a	20		[redacted]
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.		a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.		a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015		a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						16
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3		a	25		[redacted]
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3		a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		ar	7,5		El producto almacenado en los cuartos frios de plataforma listos para ser despachados se ubican debajo de los difusores los cuales presentan condensacion de agua

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021			

4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		Aunque se realizan capacitaciones al personal, estas no se reflejan en el comportamiento y practicas del personal
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observan chaquetas mal ubicadas
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					7

5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Se observa maltodextrina mal dispuesta expuesta al ambiente en area de tanques de mezlcado en espera de pasar a proceso
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		Se evidencia cruce en el area de empaque de quesos para lo cual se debe cruzar por el area de yogur
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		[redacted]
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					16

6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		[redacted]
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		El producto almacenado en los cuartos frios de plataforma listos para ser despachados se ubican debajo de los difusores los cuales presentan condensacion de agua

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver anexo de rotulado para YOGURT ENTERO CON DULCE, CON FRUTA Y PROBIOTICOS SABOR A MORA POR 1750 GRAMOS , MARCA LA GRAN VIA
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con los registros evidenciados no se puede realizar trazabilidad completa
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					13
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					79

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Crema de Leche	600 TONELADAS/AÑO

Subcategoría 3: 1.3.1 Crema (nata) aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20		[redacted]
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Se observan angeos desprendidos, caballetes corridos y techos con indicios de presencia de hongos

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)	**19**

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		[redacted]

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8, Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Los registros de ingreso de materias primas no se realizan en tiempo real
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		[redacted]
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2874 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					18
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		[redacted]
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver anexo de rotulado para ARTE PARA EL PRODUCTO CREMA DE LECHE SEMI ENTERA – PASTERIZADA , MARCA LA GRAN VIA X 4000 g
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con los registros evidenciados no se puede realizar trazabilidad completa
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					86

2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No se cuenta con la totalidad de certificados para el material que entra en contacto con los alimentos de los utensilios para dar cumplimiento a la Resolucion 683 de 2012
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12.5		No se registran la totalidad de hallazgos de las inspecciones rutinarias a los equipos
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					11

3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		[redacted]
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		No se realiza monitoreo a la zona de almacenamiento de contra muestras la cual no esta totalmente protegida
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					18

4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		Aunque se realizan capacitaciones al personal, estas no se reflejan en el comportamiento y practicas del personal
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observa mala disposicion de guantes y utensilios en diferentes areas de la planta
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					7

5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Quesos frescos	353 TONELADAS/AÑO

Subcategoría 4: 1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20		[redacted]
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		Se evidencia cruce en el area de empaque de quesos para lo cual se debe cruzar por el area de yogur
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En el area de recepcion de leche para quesos se evidencian baldosas desprendidas y presencia de hongo en algunas paredes
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		[redacted]
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		El sistema de drenaje de los difusores del cuarto frio no se encuentra completamente canalizada hacia el desague
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Se observan angeos desprendidos, caballetes corridos y techos con indicios de presencia de hongos
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**16**

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		[redacted]
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se observa empacadora al vacio que utiliza lamina de carton en vez de teflon como soporte. Pistola para aspersion de desinfectante con presencia de oxido
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No se registran la totalidad de hallazgos de las inspecciones rutinarias a los equipos
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					11

3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		[redacted]
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		No se realiza monitoreo a la zona de almacenamiento de contra muestras la cual no esta totalmente protegida
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					16

4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		Aunque se realizan capacitaciones al personal, estas no se reflejan en el comportamiento y practicas del personal

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con los registros evidenciados no se puede realizar trazabilidad completa
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**13**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					**78**

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Los operarios no realizan uso adecuado de los ganchos para guantes, se disponen en lugares no adecuados. Se observan envases de yogures consumidos en el area
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					7
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Los registros de ingreso de materias primas no se realizan en tiempo real
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		Se evidencia cruce en el area de empaque de quesos para lo cual se debe cruzar por el area de yogur
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		[redacted]
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013. Art 18.	ar	5		Se observa producto en proceso sin la debida identificacion
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		Se encuentra empaque mal almacenado, humedo y mal rotulado
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					14
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		[redacted]
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		El producto almacenado en los cuartos frios de plataforma listos para ser despachados se ubican debajo de los difusores los cuales presentan condensacion de agua
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver anexo de rotulado para QUESO DOBLE CREMA , QUESO FRESCO , SEMIGRASO, SEMIBLANDO, MARCA LA GRAN VIA , POR 2500 g.

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Refrescos	11000 LITROS/AÑO

Subcategoría 5: 3.2.1 Bebidas saborizadas a base de agua con gas o sin gas diferentes a las de 3.1.3 y 3.2.2; se incluyen las bebidas con café, té y aquellas con cierto tipo de raíces o especias, listas para consumo, gaseosas

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Se observan entreluces entre techo y pared sobre el area de pasteurizacion
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		[redacted]
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Se observan angeos desprendidos, caballetes corridos y techos con indicios de presencia de hongos
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					17

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		[redacted]

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No se cuenta con la totalidad de certificados para el material que entra en contacto con los alimentos de los utensilios para dar cumplimiento a la Resolucion 683 de 2012
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No se registran la totalidad de hallazgos de las inspecciones rutinarias a los equipos
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					11

3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		[redacted]
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6, num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		No se realiza monitoreo a la zona de almacenamiento de contra muestras la cual no esta totalmente protegida
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					18

4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		Aunque se realizan capacitaciones al personal, estas no se reflejan en el comportamiento y practicas del personal
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observa mala disposicion de guantes y utensilios en diferentes areas de la planta
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					7

5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Los registros de ingreso de materias primas no se realizan en tiempo real
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		[redacted]
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					18

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		[redacted]
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	i	0	NO	No se realiza acta de rotulado ya que no cuentan con material de empaque en el momento
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con los registros evidenciados no se puede realizar trazabilidad completa
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					12

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		82

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
Invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Arequipe	25000 LITROS/AÑO

Subcategoría 6: 1.7.1 Arequipe/dulce de leche/caramelos de leche

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		[redacted]
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Se observan angeos desprendidos, caballetes corridos y techos con indicios de presencia de hongos
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					19

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		[redacted]
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4. Art 16 num. 10, Res. 683 de 2012, Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No se cuenta con la totalidad de certificados para el material que entra en contacto con los alimentos de los utensilios para dar cumplimiento a la Resolucion 683 de 2012

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021			
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3		a	25		[redacted]
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3, Res. 5109 de 2005 Art. 3		a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15		Ver anexo de rotulado para ARTE PARA EL PRODUCTO AREQUIPE, MARCA LA GRAN VIA X 200 g
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		ar	7,5		Con los registros evidenciados no se puede realizar trazabilidad completa
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)						14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						86

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No se registran la totalidad de hallazgos de las inspecciones rutinarias a los equipos
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					11
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		[redacted]
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6, num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		No se realiza monitoreo a la zona de almacenamiento de contra muestras la cual no esta totalmente protegida
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					18
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		Aunque se realizan capacitaciones al personal, estas no se reflejan en el comportamiento y practicas del personal
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observa mala disposicion de guantes y utensilios en diferentes areas de la planta
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					7
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Los registros de ingreso de materias primas no se realizan en tiempo real
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		[redacted]
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					18

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Gelatinas	20 TONELADAS/AÑO

Subcategoría 7:	3.5.1 Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño, Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		[redacted]
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Se observan angeos desprendidos, caballetes corridos y techos con indicios de presencia de hongos
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**19**

2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		[redacted]
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No se cuenta con la totalidad de certificados para el material que entra en contacto con los alimentos de los utensilios para dar cumplimiento a la Resolucion 683 de 2012

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No se registran la totalidad de hallazgos de las inspecciones rutinarias a los equipos
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **16%** del valor total de la evaluación)					**11**
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		[redacted]
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		No se realiza monitoreo a la zona de almacenamiento de contra muestras la cual no esta totalmente protegida
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**18**
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		Aunque se realizan capacitaciones al personal, estas no se reflejan en el comportamiento y practicas del personal
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observa mala disposicion de guantes y utensilios en diferentes areas de la planta
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					**7**
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Los registros de ingreso de materias primas no se realizan en tiempo real
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		[redacted]
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**18**
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		[redacted]
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver anexo de rotulado para ARTE PARA EL PRODUCTO GELATINA CON SABOR ARTIFICIAL A FRUTOS DEL BOSQUE, MARCA GELACTICA LA GRAN VIA X 120 g
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con los registros evidenciados no se puede realizar trazabilidad completa
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					86

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No se registran la totalidad de hallazgos de las inspecciones rutinarias a los equipos
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					11
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		[redacted]
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6, num 2,1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3, Art 28 num 7	ar	12,5		No se realiza monitoreo a la zona de almacenamiento de contra muestras la cual no esta totalmente protegida
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2, Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se observan deficiencias de limpieza en el area de almacenamiento de contramuestras
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					15
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		Aunque se realizan capacitaciones al personal, estas no se reflejan en el comportamiento y practicas del personal
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observa mala disposicion de guantes y utensilios en diferentes areas de la planta
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					7
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Los registros de ingreso de materias primas no se realizan en tiempo real
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		[redacted]
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
Invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Lineas de subcategoria del alimentos	Volúmen / año
Bebida lactea	4.466.496 LITROS/AÑO

Subcategoría 8: 1.9.1 Lactosueros líquidos y productos cuyo contenido de lactosueros líquidos es al menos 20% m/m, se ecluyen los de 1.8.1

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Se observan entreluces entre techo y pared sobre el area de pasteurizacion
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		[redacted]
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		El punto de lavado de manos del area de envasado no cuenta con sistema de secado de manos o toallas
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		[redacted]
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Se observan angeos desprendidos, caballetes corridos y techos con indicios de presencia de hongos
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					16

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		[redacted]
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No se cuenta con la totalidad de certificados para el material que entra en contacto con los alimentos de los utensilios para dar cumplimiento a la Resolucion 683 de 2012

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

5.5	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					18
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		[redacted]
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver anexo de rotulado para BEBIDA LÁCTEA , ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA , MARCA LA GRAN VIA , POR 1000 ml.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con los registros evidenciados no se puede realizar trazabilidad completa
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					81

INVIMA	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Codigo: IVC-IN3-FM114 / Version: 05	Fecha de emision: 13/06/2021

Subcategorias	Puntajes
Subcategoria1	78
Subcategoria2	79
Subcategoria3	86
Subcategoria4	78
Subcategoria5	82
Subcategoria6	89
Subcategoria7	86
Subcategoria8	81
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	-
Numero de subcategorias evaluadas	8
Promedio total del porcentaje de	**82**

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida aplicada:	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? No

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Subcategoría (1) 1.1-1.6-1.7-1.8-2.2-2.3-3.3-3.4-4.1-4.2-5.1-6.3-6.5;Subcategoría (2) 1.1-1.3-1.4-1.8-2.2-2.3-3.3-4.1-4.2-5.1-5.2-6.3-6.5;Subcategoría (3) -1.8-2.2-2.3-3.3-4.1-4.2-5.1-6.5;Subcategoría (4) -1.3-1.4-1.7-1.8-2.2-2.3-3.3-4.1-4.2-5.1-5.2-5.4-5.5-6.3-6.5;Subcategoría (5) -1.3-1.4-1.7-1.8-2.2-2.3-3.3-4.1-4.2-5.1-5.2-5.4-5.5-6.3-6.5;Subcategoría (6) -1.8-2.2-2.3-3.3-4.1-4.2-5.1-6.5;Subcategoría (7) -1.8-2.2-2.3-3.3-4.1-4.2-5.1-6.5;Subcategoría (8) 1.1-1.6-1.8-2.2-2.3-3.3-3.4-4.1-4.2-5.1-6.5;Subcategoría (9) -6.5;Subcategoría (10) 1.1-1.6-1.8-4.1-4.2-6.5;

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolucion 2310 de 1986 y demas reglamentacion sanitaria aplicable

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales especificas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

SE REALIZA VISITA EN ATENCION A GESTION DEL RIESGO POR IVC CENSO

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: OMAR ALFONSO ANGEL ORTIZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO2

Firma:

Nombre: JOSE AIMER VALENCIA OROZCO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: SANDRA BUSTOS CORTES

Cargo: DIRECTORA DE PROYECTOS

C.C. 35424566

OFICIO COMISORIO No. 7303-3336-21

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 funcionario49s al momento de realizar la diligencia)
CI CARDENAS ASOCIADOS LIMITADA	CR 81G No 54A - 26 SUR BR EL CARMELO BOGOTA

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 estan comisionados DEL 16 AL 19 DE NOVIEMBRE DE 2021, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
AMPARO TRUJILLO ZAMBRANO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
JOSE AIMER VALENCIA OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

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 los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen 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 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá*

Dado en la ciudad de Bogotá el día 16 DE NOVIEMBRE DE 2021

CLARO MANUEL COTES PINEDO
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de Operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre Margarita Rosa Cárdenas
Cédula 51733656 13/1
Cargo Aux. Administrativo
Fecha 17-11-2021

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Departamento	BOGOTA D.C / CUNDINAMARCA	Fecha	17/11/2021	Acta No.	3

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8305108083-1	Dirección	CR 81 G No 54A-26 BR EL CARMELO
Razón Social	C.I.CARDENAS ASOCIADOS LTDA	Teléfonos	3187402090;4971365
NIT - CC	8305108083-3	Correo electrónico	full.frutas64@gmail.com
Representante Legal	JUAN ANTONIO CARDENAS ACEVEDO	Fax	NO APLICA
GTT	CO2	Oficio Comisorio	7303-3336-21
Objetivo de la visita	Realizar visita de inspección sanitaria en atención a derecho de peticion, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente, en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolucion 3929 de 2013 y demás reglamentación aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	3	La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en	SI
Maquilas	NO REALIZA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	4.2.4 PULPAS O FRUTAS SE EXCLUYEN LOS PRODUCTOS DE 4.1.3 Y 4.2.1		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	PULPA DE FRUTAS	9600 KG / AÑO

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Depto	BOGOTA D.C / CUNDINAMARCA	Fecha	17/11/2021	Acta No	3

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8305108083-1	Dirección:	CR 81 G No 54A-26 BR EL CARMELO
Razón Social :	C.I.CARDENAS ASOCIADOS LTDA	Teléfonos:	3187402090;4971365
NIT - C.C.:	830510808-3	Correo electrónico:	full.frutas64@gmail.com
Representante Legal:	JUAN ANTONIO CARDENAS ACEVEDO	Fax:	NO APLICA
GTT:	CO2	Oficio comisorio:	7303-3336-21

Objeto de la visita : ***Realizar visita de inspección sanitaria en atención a derecho de peticion, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente, en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolucion 3929 de 2013 y demás reglamentación aplicable.***

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	3	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	Si
Máquilas:	NO REALIZA		
Subcategorías evaluadas:	4.2.4 PULPAS O FRUTAS SE EXCLUYEN LOS PRODUCTOS DE 4.1.3 Y 4.2.1		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volùmen / año
PULPA DE FRUTAS	9600 KG / AÑO

Subcategoría 1: 4.2.4 PULPAS O FRUTAS SE EXCLUYEN LOS PRODUCTOS DE 4.1.3 Y 4.2.1

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20		[redacted]
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		[redacted]
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		[redacted]

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se evidencia techos y paredes de area de empaque de producto terminqado y area de proceso con superficies rugosas. Se observa acrilico roto en ventana y desprendimiento de pintura en marco de esta.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					19

2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se evidencia bandeja de despulpadora con rugosidades en bordes de parte interna, y tolvas con soldaduras rugosas y bordes deteriorados. No se presentan los soportes de cumplimiento para entrar en contacto con alimentos de utensilios como palas y cucharas, baldes. No se presenta soporte de cumplimiento de la resolucion 683 de 2012 para manguera de dosificacion de producto terminado que entra en contacto con el alimento.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		El programa presentado contempla acciones preventivas, pero se evidencia falta de mantenimiento en algunos equipos y utensilios como delpulpadora (bandeja), y tolvas
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		En el programa presentado describre que se realiza verificacion a los termometros, pero no se presentan registros de esta actividad
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					10

3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12,5		No se registra toma de ph y cloro todos los dias que realizan produccion, este se toma esporadicamente. No presentan analisis microbiologicos y fisicoquimicos del agua.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	ar	12,5		El programa se encuentra en actualizacion, no contempla ruta de evacuacion de los residuos generados.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		No comtemplan procedimiento para manguera dosificadora de producto terminado
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**13**

4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores, Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		El cronograma de capacitqacion presentado no contempla la intensidad horaria según normatividad. Presentan registro de una capacitacion.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					**8**

5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		No presentan soportes de las resuluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 de acuerdo a las materias primas que lo requieran. No se registran todos los criterios de aceptacion y/o rechazo contemplados.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		No se regsitran las variables de proceso del tratamiento termico
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		

5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No se presenta procedimiento para atencion a peticiones, quejas y reclamos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**14**
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		El cronograma presentado solo incluye para producto terminado. El programa presentado no se comtempla con analisis estadistico y las mueestras analizadas no son representativas de los lotes producidos.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		La vida util se tiene soportada mas no validada.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver anexo rotulado arte para pulpa de fruta Mora por 1000 g-Marca Full Frutas.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con los registros presentados no se puede realizar trazabilidad completa. El procedimiento de recall refiere simulacro el cual no se ha realizado.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**11**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					**74**

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	74
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	74

Se aplicó MSS?	No	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Subcategoria 4.2.4: 1.4-2.2-2.3-2.4-3.1-3.2-3.4-4.1-5.1-5.3-5.6-6.1-6.2-6.5

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la resolución 2674 de 2013 y demas reglamentacion sanitaria aplicable

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna -

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

SE REALIZA VISITA EN ATENCION A DERECHO DE PETICION-SOLICITUD CON RADICADO 20211234302.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: JOSE AIMER VALENCIA OROZCO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO2

Firma:

Nombre: AMPARO TRUJILLO ZAMBRANO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: MARGARITA ROSA CARDENAS ACEVEDO

Cargo: ADMINISTRADORA

C.C. 51733656

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: BOGOTÁ D.C. 17 DE NOVIEMBRE DE 2021

Nombre del Establecimiento: C.I CARDENAS ASOCIADOS LTDA

Identificación del producto: PULPA DE FRUTA MORA POR 1000 G- MARCA FULL FRUTAS

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 ARTIFICAL
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser especifico 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 ES REEMPACADO POR TERCEROS
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.	2	
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	PSA-000134-2015
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.	NO CUENTA CON INGREDIENTES VALIOSOS O CARACTERIZANTES

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.	ETIQUETA EN ESPAÑOL
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	N.A	NO SE EMPLEAN ADITIVOS
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.	NO CONTIENE ASPARTAME NI 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 estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

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 AMPARO TRUJILLO ZAMBRANO

C.C. 55159071

Cargo PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Grupo o Dependencia GTT CO2

Firma

Nombre JOSE AIMER VALENCIA OROZCO

C.C. 1032409785

Cargo PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Grupo o Dependencia GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma

Nombre MARGARITA ROSA CARDENAS ACEVEDO

C.C. 51733656

Cargo ADMINISTRADORA

Firma

Nombre

C.C.

Cargo

PULPA DE FRUTA

Nit de empresa: CI CARDENAS ASOCIADOS LIMITADA

E-mail: full.frutas64@gmail.com

Fecha de creación:2022-11-21 13:58:17

NIT o Identificación Empresa: 830510808-3
Nombre Completo Asistente 1: MARGARITA ROSA CARDENAS ACEVEDO
Tipo de documento 1: CC - Cédula de Ciudadanía
Número de documento 1: 51733656
E-mail 1: full.frutas64@gmail.com
Teléfono de contacto 1: 3187402090;4971365
Nombre Completo Asistente 2 (opcional):
Tipo de documento 2:
Número de documento 2:
E-mail 2:
Teléfono de contacto 2:
Servicios del Grupo Alimentos y Bebidas: visitas para certificación de plantas de alimentos
Tipo de Consulta: Aclaración técnica o normativa general
Número de radicado inicial 1: 7303333621
Número de radicado inicial 2:
Número de Expediente: 7303-3336-21
De acuerdo a los requerimientos de la Ley 1581 de 2012 y a lo establecido en la política de tratamiento y Protección de datos personales, mediante el registro de sus datos personales en el presente formulario usted autoriza al Invima para la recolección, almacenamiento y uso de los mismos con la finalidad de adelantar el trámite de su solicitud. Si

Detalles del Cita Actualizar esta pagina

ID de seguimiento:	BPV-AXP-Y6WQ
Cita Numero :	26520
Estado del Cita:	Desconocido
Creado en:	2022-11-21 13:58:17
Última Actualización:	2022-11-21 14:04:40
Categoria:	Cita para Alimentos y Bebidas
Respuestas:	0