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 / Depto: Cajica - Cundinamarca | Fecha: 2022/07/01 | Acta No. 2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	9010551794-3	Dirección:	Cajica via Tabio sector El Molinio entrada Aguanica Bodega La Esperenza
Razón Social :	EL EDEN PULPAS Y FRUTAS S.A.S	Teléfonos:	3142546436
NIT - C.C.:	901.055.179-4	Correo electrónico:	gerencia@eledenpulpasyfrutas.com
Representante Legal:	Michael Giovanny Cubides Fajardo	Fax:	No tiene
GTT:	Centro Oriente 2	Oficio comisorio:	7303-2103-22

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 las resoluciónes 2674 de 2013, 3929 de 2013 y demás reglamentación aplicable*

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	14	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	Si
Máquilas:	Qualuty Fruit SAS		
Subcategorías evaluadas:	SUBCATEGORÍA 4.2.4 Pulpas o purés de frutas se excluyen los productos de 4.1.3 y 4.2.		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Pulpa de frutas variedades	180 Ton/año

Subcategoría 1: SUBCATEGORÍA 4.2.4 Pulpas o purés de frutas se excluyen los productos de 4.1.3 y 4.2.

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		En la puerta de ingreso del área se observa espacio en la puerta central
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		El piso del área de mezclas no es liso y el piso del área de residuos esta deteriorado. Se observa humedad en la parte superior de pared de proceso en algunas areas. Humedad en área de laboratorio.

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		

1.5	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	ar	5		Rejilla deteriorada en área de residuos
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)					**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		
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		La estructura y motor del batidor presenta oxidacion. No se presenta soporte de la resolucion 683 de 2012 para equipos y utensilios en contacto con alimentos
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	ar	10		No hay registros de verificacion
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**12**

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	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**

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.	ar	16,5		Dotacion para cuarto frio de color azul oscuro
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		Se presenta soporte de las resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 para mango falta para las otras materias primas que aplique. No hay fichas tecnicas para las materias primas frutas (tamarindo, limon y naranja)

Escaneado con CamScanner

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 realiza control de acidez titulable a la pulpa de fruta de acuerdo a lo establecido en la resolucion 3929 de 2013
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		El área de empaque no cuenta con una separacion eficiente del área del proceso
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)					**15**

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		
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 no se encuentra soportada
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 general para: Se realiza evaluacion de arte del producto Pulpa de fruta mora por 1000 g marca El Edén
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	ar	7,5		No se cuenta con un procedimiento documentado e implementado para la inspección y verificación de las condiciones de transporte de producto terminado
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**13**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					**84**

Escaneado con CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 09	Fecha de emisión: 2021/08/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	84
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	84

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:

1.1 - 1.4 - 1.7 - 2.2 - 2.4 - 4.2 - 5.1 - 5.3 - 5.5 - 6.2 - 6.6

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna German Murcia

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Visita en atencion a solicitud radicado 20221097850 de fecha 26-05-2022

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: JOHN NAVARRO

Nombre: John Jairo Navarro Bahamon

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT Centro Oriente 2

Firma:

Nombre: Sandra Liliana Moreno Ruiz

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT Centro Oriente 2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: German Murcia

Nombre: German Murcia

Cargo: Ingeniero de Calidad

C.C. 1.070.012.716

Escaneado con CamScanner