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	Santa Rosa de Osos-Antioquia	Fecha	2023-03-(23 y 24) 22 y 23	Acta No.	

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8110370754-2	Dirección	KM 75 TC Norte ViaYarumal VdaVallecitos
Razón Social	Lacteos Betania SA	Teléfonos	8514934;8513723
NIT - CC	811037075-4	Correo electrónico	calidad@lacteosbetania.com
Representante Legal	Gilma del Socorro Restrepo Arango	Fax	
GTT	Occidente 1	Oficio Comisorio	7305-0436-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de inspección sanitaria por gestión del riesgo en atención a resultados rechazados emitidos por el laboratorio del Invima con radicado 20231041313 del 22-02-2023, con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, en especial el Decreto 616 de 2006, y las resoluciones 2310 de 1986, 2674 de 2013, 1804 de 1989, 5109 de 2005, 810 de 2021 y demás normatividad aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	430	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	Exito, frescampo, latti, La vaquita, La frescura, medalla de oro, el pino, pure milk		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)		
	1.3.1 Crema (nata), enteras o no; acetite de mantequilla; grasa de leche anhidra "ghee"		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO			Cantidad/Unidad de tiempo
	Quesos frescos (no madurados)		2.967.900 Kg/año
	Crema de leche		206.184 kg/año

Powered by 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 / Depto	Santa Rosa de Osos-Antioquia	Fecha	2023-03-22	Acta Nc

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8110370754-2	Dirección:	KM 75 TC Norte VíaYarumal VdaVallecitos
Razón Social :	Lacteos Betania SA	Teléfonos:	8514934;8513723
NIT - C.C.:	811037075-4	Correo electrónico:	calidad@lacteosbenatia.com
Representante Legal:	Gilma del Socorro Restrepo Arango	Fax:	No reporta
GTT:	Occidente 1	Oficio comisorio:	7305-0436-23

Objeto de laVisita : Realizar visita de inspección sanitaria por gestión del riesgo en atención a resultados rechazados emitidos por el laboratorio del Invima con radicado 20231041313 del 22-02-2023, con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, en especial el Decreto 616 de 2006, y las resoluciones 2310 de 1986, 2674 de 2013, 1804 de 1989, 5109 de 2005, 810 de 2021 y demás normatividad aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	430	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas:	Éxito, frescampo, latti, La vaquita, La frescura, medalla de oro, el pino, pure milk		
Subcategorías evaluadas:	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volumen / año
Quesos frescos (no madurados)	2.967.900 Kg/año

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 núm.. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Las puerta de acceso y salida del aréa de almacenamiento de material de empaque presentan aberturas en parte inferior, superior y laterales.
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	ar	10		Se observa container ubicado en el área de cuajado de leche para almacenamiento de canastillas limpias el cual posee en la parte interna y externa puntos muertos que dificultan limpieza y desinfección y control de plagas.
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		La circulación de personal manipulador de las áreas de elaboración de otros derivados lácteos se realiza por el área donde se ubica los polivalentes para el cuajado de leche. Por ubicación y distribución de áreas para proceso de desuerado y empaque de queso crema se observa contraflujo con otras operaciones.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 núm.. 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 núm.. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		Las estaciones para el lavado de manos en las diferentes áreas de proceso no cuentan con sistema para el secado de manos. El dispositivo para la dosificación de jabón de la estación de lavado de manos del área de dosificación de materias primas secas, se encuentra averiado; dicha estación de lavado de manos es de caracter portatil y la fuente de alimentación de agua esta dispuesta en tanques, los cuales no son objeto de verificación y control que garanticen la potabilidad del agua en todo momento.

Powered by 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	
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 núm.. 1.3, 1,4	ar	5		El área de pasteurización presenta canaleta para conducción de residuos liquidos con secciones agrietadas y sifones sin rejilla. Se observa algunos sifones con rejillas desprendidas en filtro sanitario y en área de proceso	
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 núm.. 5.1, 5.4 y Art. 33 núm.. 5 y 6	a	10			
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						13
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones	
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 núm. 8, Art. 10 núm.. 3	ar	15		Algunos termometros de los silos de almacenamiento de leche cruda no se encuentran en funcionamiento, la toma de temperatura se está realizando de forma manual con termómetro de punzón. Articulo 90 parágrafo Resolución 2310 de 1986 El tanque de fermentación para el proceso de queso crema no está provisto de termómetro, es de aclarar que esta toma se realiza de forma manual.	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 núm.. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 núm.. 4, Art 18 núm.. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25			
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 núm.. 2, Art. 10 núm.. 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)						13
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 núm. 3, Art. 26 núm. 4	a	25			
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 núm.. 5, Art. 26 núm.. 2	a	25			
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. núm. 2.1, 5.3, Art 7 núm. 6,3 ; Art. 26 núm. 3; Art 28 núm. 7	a	25			
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 núm.. 3.2; Art. 26 núm.. 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.	a	33			
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 núm.. 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 núm.. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 núm.. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		El área en donde se recibe leche cruda y se realiza toma de muestras no cuenta con protección con el fin evitar posibles riesgos de contaminación cuando se realiza la operación de abertura de manholes de los carrotanques de leche cruda. No cuenta con todos los registros de inscripción de los proveedores de leche ante el ICA (Art. 23 Decreto 616 de 2006).	
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		El proceso de desuerado y empaque de queso crema presenta contraflujo con otras operaciones	
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			

Powered by CamScanner

5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		Se observa quesito en etapa de preenfriamiento en escaviladeros sin protección en la parte superior de la bandeja
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 envasado de queso crema se realiza en la misma área de donde se envasa crema de leche, esta no tiene separación física efectiva de otras áreas donde se procesan diferentes derivados, es de aclarar que esta operación se realiza en tiempos diferentes.
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)	14

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		
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 núm.. 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		Se evalúa rotulado del producto Queso fresco, semiblando, semigraso por 500g marca Betania. Ver anexo rotulado general
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 núm.. 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)	15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría	84,75

Powered by 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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Crema de leche	206.184 kg/año

Subcategoría 2: 1.3.1 Crema (nata), enteras o no; acetite 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	ar	10		Las puerta de acceso y salida del aréa de almacenamiento de materiaL de empaque presentan aberturas en parte inferior, superior y laterales.
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	ar	10		El proceso de crema de leche se lleva a cabo en el segundo piso en el área múltiple en la cual se realiza los procesos de: saborización de yogures, crema de leche, arequipe, mantequilla; esta area no cuenta con separaciones físicas efectivas
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		Las operaciones de proceso (saborización de yogurt, crema leche, mantequilla, postres, arequipe) se realizan en un mismo ambiente sin separaciones físicas efectivas entre estas, lo cual no permite una secuencia lógica del proceso.
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		La inclinación de los pisos del área multiple no permite una adecuada conducción de los residuos liquidos a la red de alcatarillado, estos residuos se desplazan a través de escalera que comunica con pasillo de transito y área de embalaje y empaque de surtido de yogur por 200ml.
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 dispositivo para la dosificación de jabón de la estación de lavado de manos del área de dosificación de materias primas secas, se encuentra averiado; dicha estación de lavado de manos es de caracter portatil y la fuente de alimentación de agua esta dispuesta en tanques, los cuales no son objeto de verificación y control que garanticen la potabilidad del agua en todo momento.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		El área de pasteurización presenta canaleta para conducción de residuos liquidos con secciones agrietadas y sifones sin rejilla.
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)					**12**

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

Powered by CamScanner

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		Los termómetros de los silos de almacenamiento de leche cruda no se encuentran en funcionamiento, la toma de temperatura se está realizando de forma manual con termómetro de punzón. Articulo 90 parágrafo Resolución 2310 de 1986 La marmita para el proceso de pasterización de crema no está provisto de termómetro, es de aclarar que esta toma se realiza de forma manual.
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	a	25		
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)					**13**

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.	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	ar	10		El área en donde se reciba leche cruda y se realiza toma de muestras no cuenta con protección con el fin evitar posibles riesgos de contaminación cuando se realiza la operación de abertura de manholes de los carrotanques de leche cruda. No cuenta con todos los registros de inscripción de los proveedores de leche ante el ICA (Art. 23 Decreto 616 de 2006).
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		La distribución de las diferentes áreas de proceso y ubicación de equipos no permite un flujo adecuado de materia prima, personal y producto terminado, se observa contraflujos en el proceso

Powered by CamScanner

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		El área de envasado de crema de leche se realiza en la misma área de donde se envasa queso crema, esta no tiene separación física efectiva de otras áreas donde se procesan diferentes derivados, es de aclarar que esta operación se realiza en tiempos diferentes.
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	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	ar	7,5		Se evalua el producto Crema de Leche marca Betania por 1000g. Ver anexo
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)					**14**

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		**83,6**

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/08/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoria1	84,75
Subcategoria2	83,63
Materias Primas	
Numero de subcategorias evaluadas	2
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	**84,19**

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

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

Linea Queso: 1.1, 1.2, 1.3, 1.6, 1.7, 2.1, 5.1, 5.2, 5.4, 5.5
Linea Crema de Leche: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.6, 1.7, 2.1, 5.1, 5.2, 5.5, 6.4

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 especificas 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

Solo se evaluan las lineas de proceso objeto de los resultados rechazados, ya que la la planta cuenta con visita del 2023-01-27
En cuanto a los resultados rechazados emitidos por el laboratorio del Invima con radicado 20231041313 del 22-02-2023 para los productos queso blando semigraso semiblando marca Betania Lote Q3312MUAM y Crema de leche rica en grasa pasteurizada marca Betania Lote: G3292BEP, se procede a socializar con la empresa los resultados analíticos de las muestras analizadas, acto seguido se realiza recorrido por las intalaciones donde se pudo constatar lo siguiente:
- Algunas estaciones de lavado presentan novedades como se detalla en el numeral 1.6 del acta IVC- INS –FM-114; así mismo, con relación al funcionamiento de desagües se formula requerimiento en el numeral 1.7 del acta en mención,
- Los equipos, superficies y utensilios involucrados en el proceso productivo presentan condiciones aptas y acabados sanitarios para el procesamiento de los productos.
- Con relación a las condiciones de infraestructura locativas se formulan hallazgos o requerimientos en los numerales 1.4 (linea crema de leche)
- Se evaluaron los procedimientos de Limpieza y Desinfección (LyD) y se constató la correcta ejecución de los mismos, de igual manera la empresa tiene establecido controles para la verificación de practicas higienicas del personal manipulador, tienen establecido e implemenrado alarma cada 30 minutos para lavado de manos del pafsonal manipulador, durante el recorrido no se observa malas practicas higienicas.
- En cuanto a los controles de proceso se realiza ejercicio de trazabilidad a los lotes objetos de los resultados rechazados donde se pudo verificar que el establecimiento cuenta con controles en cada una de las etapas del proceso; mediante la revisión de los registros se evidenció que no hay desviaciones de los parámetros establecidos en cada etapa. La empresa presenta resultados de análisis por laboratorio externo a las contramuestras objeto de los resultados rechazados los cuales no presentan desviaciones, de igual manera presentan resultados microbiologicos de laboratorio interno tanto para producto terminado como para el material de empaque, los cuales presentan resultados conformes. Durante la visita se verifica la implementación de la prueba de fosfatasa como indicador de adecuada pasteurización de la leche empleada para la fabricación de los productos.
- En las bodegas de almacenamiento de material de empaque se constató que dichas áreas y disposición garantizan el adecuado estado de dichos insumos.
- Se evaluó el plan de muestreo de la empresa, cuyo alcance contempla materia prima láctea, materia prima seca, material de empaque, manipuladores, áreas, superficies, ambientes, agua potable y producto terminado.
La empresa plantea como acciones correctivas reforzar el plan de limpieza y desinfección en cuanto a practicas higienicas del personal manipulador, argumentan que la implementación de la alarma para el lavado de manos fue postarior a la fecha en la que ocurrio el evento de los resultados rechazados; se tiene proyectado la implementación de cambio de sistema de lavabotas en el filtro sanitario por un mecanismo que garantice el paso obligado, de igual manera se implemento a principios del mes de marzo cambio de volumen de cuajado por tina en la quesera para la disminución del tiempo de exposición de la cuajada al ambiente.
La empresa presenta radicado 20231042070 del 22/02/2023 agotamiento de etiquetas de las existencias que estan bajo parametros de la Resolución 333 de 2011 para el producto queso fresco semigraso semiblando. Se realizo evaluación rotulado nutricional según la Resolución 810 de 2021 para el producto Crema de Leche marca Betania por 1000g, donde la empresa presenta informe de tabla nutricional basado en datos tomados de la tabla de composición de alimentos colombianos del ICBF, con la información suministrada no es posible validar los cálculos y datos consignados en la tabla nutricional. De acuerdo a la Socialización Lineamiento Etiquetado Nutricional-20230316_111045 no se diligencia protocolo de evaluación nutricional bajo parametros de la Resolución 333 de 2011 rotulado nutricional para el producto queso fresco semigraso semiblando.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: Maryuri Melissa Núñez Camelo

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT OCC 1

Firma:

Nombre: Edison Giraldo Osorio

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT OCC 1

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: Sandra Bohorquez Carvajal

Cargo: Directora de Calidad y Medio Ambiente

C.C. 63.395.438

Powered by CamScanner