	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
Invima	**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE BENEFICIO DE AVES CATEGORÍA NACIONAL, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 242 DE 2013**		
	Código: IVC-INS-FM108	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2022-06-21

Ciudad y fecha: FLORIDABLANCA 24,25,26 DE ABRIL DE 2023

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social: AVIDESA MAC POLLO

Código: 001AD Nit: 8902018814

Dirección: KILOMETRO 7 AUTOPISTA FLORIDABLANCA

Municipio: FLORIDABLANCA Departamento: SANTANDER

Teléfonos: 6076396419; 6076380144 E-mail: srojas@macpollo.com

Representante Legal: MARIA ISABEL MONTAÑEZ CAMARGO

Datos de producción:

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado): LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES, SABADO, DOMINGO

Número de Turnos por día: 3

Velocidad de la línea: # aves beneficiadas/hora: 9500 aves/hora

Máximo de horas por turno: 8

Capacidad de almacenamiento de producto terminado (**Ton**): Refrigerado: 200 Congelado: NA

Desprese:

Cuenta con desprese anexo: **SI**

Volumen de desprese: (Numero de canales/ turno): 60000

Nota: Si la planta no cuenta con desprese anexo diligenciar NA en los ítems: 1.12.5.1, 1.12.5.2, 1.12.5.3 y 3.3

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo: DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS- GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Oficio Comisorio No: 7302-516-23

Objetivo de la visita: REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL, EN ATENCION A VISITA EXTRAORDINARIA PROGRAMADA POR LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS, CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA, EN ESPECIAL EL DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 242 DEL 2013 Y DEMAS NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE A EL ESTABLECIMIENTO Y PRODUCTOS DE SU COMPETENCIA

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD: 2022-03-04

Porcentaje obtenido: 100,00%

Concepto sanitario obtenido: FAVORABLE

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.
No Aplica	**NA**	Esta opción se activa cuando el establecimiento no tenga desposte anexo a la planta de beneficio. Solo para los ítems 1.12.5 Área de desprese y 3.3 Programa de retiro del producto del mercado.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**				
1.1	Localización y accesos*	A	**3**	3,0	
1.2	Diseño y construcción	A	**6**	6,0	
1.3	Sistemas de drenaje	A	**3**	3,0	
1.4	Ventilación	A	**3**	3,0	
1.5	Iluminación	A	**4**	4,0	
1.6	**Instalaciones sanitarias**				
1.6.1	Sanitarios y vestieres*	A	**4**	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	**6**	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	**6**	6,0	
1.7	Control integrado de plagas*	A	**5**	5,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	**4**	4,0	
1.9	Calidad del agua*	A	**8**	8,0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	**8**	8,0	
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud*	A	**6**	6,0	
1.11.2	Capacitación	A	**6**	6,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección *	A	**6**	6,0	
1.12	**Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas de beneficio**				
1.12.1	**Sala de recepción y sacrificio**				
1.12.1.1	Requisitos de las instalaciones*	A	**5**	5,0	
1.12.1.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	**5**	5,0	
1.12.1.3	Requisitos para las operaciones *	A	**5**	5,0	
1.12.2	**Área de escaldado y desplume**				
1.12.2.1	Requisitos de las instalaciones*	A	**5**	5,0	
1.12.2.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	**5**	5,0	
1.12.2.3	Requisitos para las operaciones *	A	**8**	8,0	
1.12.3	**Área de evisceración**				
1.12.3.1	Requisitos de las instalaciones*	A	**5**	5,0	
1.12.3.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	**5**	5,0	
1.12.3.3	Requisitos para las operaciones *	A	**8**	8,0	
1.12.4	**Área de enfriamiento y empaque de canales y productos cárnicos comestibles**				
1.12.4.1	Requisitos de las instalaciones* (No permite calificación AR)	A	**5**	5,0	
1.12.4.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	**5**	5,0	
1.12.4.3	Requisitos para las operaciones *	A	**8**	8,0	
1.12.5	**Área de desprese y empaque**				
1.12.5.1	Requisitos de las instalaciones*	A	**5**	5,0	
1.12.5.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	**5**	5,0	
1.12.5.3	Requisitos para las operaciones *	A	**8**	8,0	
1.12.6	**Área de almacenamiento y/o congelación**				
1.12.6.1	Requisitos de las instalaciones*	A	**5**	5,0	
1.12.6.2	Requisitos de los equipos y utensilios * (No permite calificación AR)	A	**5**	5,0	

1.12.6.3	Requisitos para las operaciones *	A	8	8,0	
1.12.7	**Área de despacho**				
1.12.7.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.7.2	Requisitos para las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.12.8	Otras instalaciones	A	5	5,0	
	TOTAL BLOQUE		201	201,0	
2	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6,0	
2.2	Implementación POES*	A	8	8,0	
2.3	Mantenimiento de los POES	A	8	8,0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		36	*36,0*	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	6	6,0	
3.2	Programa de proveedores	A	6	6,0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad*	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	A	8	8,0	
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		40	*40,0*	
4.	**INSPECCION ANTE Y POST MORTEM**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1	Asignación de inspección oficial y auxiliar *	A	6	6,0	
4.2	Inspección ante mortem*	A	6	6,0	
4.3	Procedimientos de manejo y disposición de animales de acuerdo a los dictámenes de la inspección ante mortem	A	8	8,0	
4.4	Inspección post mortem*	A	6	6,0	
4.5	Procedimientos de manejo y disposición de productos de acuerdo a los dictámenes de la inspección post mortem	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		34	*34,0*	
5.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
5.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	8	8,0	
5.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6,0	
5.3	Expedición de las Guías de Transporte y Destino de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles *	A	6	6,0	
5.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0	
5.5	Control del producto y del proceso *	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		36	36,0	
	PUNTAJE FINAL		347	347,0	

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

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 DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	201	201,0	**100,00%**
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36,0	**100,00%**
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	40,0	**100,00%**
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	34,0	**100,00%**
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36,0	**100,00%**
TOTAL	347	347,0	**100,00%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100,00%	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE

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

Ninguna

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 26 del mes de abril de 2023. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:		Firma:	
Nombre:	FREDDY GIOVANNY GUARGUATI AZA	Nombre:	OMAR [illegible] SUAREZ PRIETO
Cédula	91490834	Cédula:	79056776
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIERECCION DE OPERACIONES SANITARIAS	Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	
Dependencia:		Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:		Firma:	
Nombre:	Sandra M. Rojas Ayala	Nombre:	
Cédula	52112744	Cédula:	
Cargo:	Jefe Aseguramiento de Calidad	Cargo:	

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

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

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