Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 023110

E.S.E.: sub red sur occidente		Fecha: 03 / 10 / 2023	

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: Usado	Número de Inscripción: 50098	Número de carpeta:
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: caps zona franca		
Dirección donde se realiza la inspección: Kr 106 # 15 a 72		
Localidad: Fontibon		
UPZ: zona franca	Barrio: Compostela	
Nombre del propietario del vehículo: oscar Doncel Buitrago		
Tipo de documento; C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número: 11325464	
Correo electrónico para notificación* No tiene		
Dirección de Notificación: No tiene	Teléfono: No tiene	
Nombre del propietario del producto: Jorge Luis Maldonado		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número: 1069267196	
Correo electrónico para notificación* orlando6933@gmail.com		
Dirección de Notificación: Conjunto Residencial Ibiza torre 8	Teléfono: 3103317991	
Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros		
Clase de vehículo: camioneta	Tipo de carrocería: furgon	
Modelo: 2022 / Marca: Chevrolet	Placa: WZ1284	
Sistema de refrigeración: SI [X] NO [ ]		
Número de trabajadores: 01	Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro: [X]	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo Fin de semana [X] Otro: [ ]		
Tipo de productos que transporta: 1.1 derivados lacteos 11.1 derivados lacteos bebibles derivados carnicos, derivados carnicos y salsamentarios, frutas, verduras.		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	/ /	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	N/A %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [ ]	Solicitud del interesado Número de radicado: [ ]	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		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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 vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*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

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 023110

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8, Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 023110

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
98 %	X	Favorable	90-100%	
		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. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se emite concepto de acuerdo a lo evidenciado, al momento de la inspeccion, no se evidencia Producto para rotular.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguna

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 03 del mes de 10 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
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: Erika Vargas	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1016074326	Número de documento:
Profesión u oficio: Tegnologo Ambiental	Profesión u oficio:
Firma: Erika Vargas	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Jorge Luis Maldonado	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1069267196	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:
Firma:	

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, conforme los términos establecidos en el articulo 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"

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital
Powered by CamScanner

OFICIO COMISORIO No. 7303-4242-23

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)
ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTA-APROLECHO	CR 5 No 10B-20 CUNDINAMARCA/CHOCONTA

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 23 AL 27 DE OCTUBRE DE 2023, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
CARLOS JULIO MONTERO CABRERA	CONTRATISTA	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
DORA JANET QUINTERO LONDOÑO	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 (601) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página webinstitucional 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 20 DE OCTUBRE DE 2023

CLARO MANUEL COTES PINEDO
Coordinador grupo de trabajo territorial centro oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre RICARDO MARTINEZ
Cédula 1922065
Cargo R. LEGAL
Fecha 24 y 25 DE OCT/23

En CHOCONTA- CUNDINAMARCA D.C., a los 25 días del mes de octubre de 2023, se hicieron presente los suscritos profesionales de la Dirección de Operaciones Sanitarias del **Invima**, por orden de Oficio Comisorio No 7303-4242-23, en el establecimiento denominado: ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTA-APROLECHO, ubicado en la CR 5 No 10B-20 NIT. 900190963-6 teléfono 3214402200; 3124507208 fax: No tiene, con el fin de Realizar visita de control posterior en atención a plan de visitas del cuarto trimestre del año 2023, con el fin de dar cumplimiento a la Resolución 3168 de 2015 y Resolución No. 2021032459 de 2021. La visita fue atendida por el RICARDO ÁLVAREZ GARCIA identificado con C.C 19325065 en calidad de REPRESENTANTE LEGAL a quien se le hizo entrega del oficio comisorio y se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO

Realizar visita de control posterior en atención a plan de visitas del cuarto trimestre del año 2023, con el fin de dar cumplimiento a la Resolución 3168 de 2015 y Resolución No. 2021032459 de 2021

ANTECEDENTES

Trámite: *Expediente: 20243968/Registro sanitario: RSA-0023195-2023. Radicado 20221282686*

La visita se realiza en atención a listado priorizado Control Posterior cuarto trimestre. Establecimiento priorizado desde el Grupo de Autorizaciones de Comercialización.

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Ubicada los servidores públicos en la dirección arriba mencionada, se evidencia planta de procesamiento de lácteos. Se procede a realizar la verificación de la documentación presentada por el usuario para el trámite del registro sanitario arriba mencionado frente al insumo del Instituto correspondientes a los mismos soportes radicados por el usuario (verificación realizada en Se-Suite Invima, la consulta del registro, permiso o notificación en el sistema de trámites – consultas públicas sobre etiquetas y/u órdenes de proceso de referencias que se han fabricado y/o se encuentran en el mercado y algunas otras en estudio). Observando lo siguiente:

Para el Trámite: *Expediente: 20243968/Registro sanitario: RSA-0023195-2023. Radicado 20221282686 se realiza:*

NOMBRE PRODUCTO AUTORIZADO: YOGURT ENTERO CON DULCE, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE, YOGURT DESCREMADO CON DULCE VARIEDADES SABORES A FRESA, MORA, MELOCOTÓN ; YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE FRESA, YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE MORA, YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE MELOCOTÓN, YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE GUANÁBANA, YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE MANDARINA, YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE MARACUYÁ, YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE FEIJOA, YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE MANGO, YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS, YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE FRUTOS AMARILLOS, YOGURT ENTERO CON DULCE CON SABOR A KIWI, YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE PIÑA; YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE FRESA, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE MORA, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE MELOCOTÓN, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE GUANÁBANA, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE MANDARINA, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE MARACUYÁ, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE FEIJOA, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE MANGO, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE FRUTOS ROJOS, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE FRUTOS AMARILLOS, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE KIWI, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE PIÑA; YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON MERMELADA DE FRESA, YOGURT SIN DULCE DESLACTOSADO CON MERMELADA DE MORA, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON MERMELADA DE MELOCOTÓN, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON MERMELADA DE GUANÁBANA, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON MERMELADA DE MANDARINA, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON MERMELADA DE MARACUYÁ , YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON MERMELADA DE FEIJOA, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON MERMELADA DE MANGO, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS, YOGURT DESCREMADA SIN DULCE DESLACTOSADO CON MERMELADA DE FRUTOS AMARILLOS, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON MERMELADA DE KIWI, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON MERMELADA DE PIÑA; YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON SABOR ARTIFICIAL DE FRESA, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON SABOR DE MORA, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON SABOR ARTIFICIAL DE MELOCOTÓN , YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON SABOR ARTIFICIAL DE GUANÁBANA, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON SABOR ARTIFICIAL DE MANDARINA, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON SABOR ARTIFICIAL DE MARACUYÁ , YOGURT

DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON SABOR ARTIFICIAL DE FEIJOA, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON SABOR ARTIFICIAL DE MANGO, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON SABOR ARTIFICIAL DE FRUTOS ROJOS, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON SABOR ARTIFICIAL DE FRUTOS AMARILLOS, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO CON SABOR ARTIFICIAL DE KIWI, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO (SIN COLOR NI SABOR), YOGURTH ENTERO SIN DULCE (SIN COLOR NI SABOR); YOGURTH ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE FRESA (YOGURT GRIEGO), YOGURTH ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE MORA (YOGURT GRIEGO), YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE MELOCOTÓN (YOGURT GRIEGO), YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE GUANÁBANA (YOGURT GRIEGO), YOGURTH ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE MANDARINA (YOGURT GRIEGO), YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE MARACUYÁ (YOGURT GRIEGO), YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE FEIJOA (YOGURT GRIEGO), YOGURTH ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE MANGO (YOGURT ENTERO), YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS (YOGURT GRIEGO), YOGURTH ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE FRUTOS AMARILLOS (YOGURT GRIEGO), YOGURTH ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE KIWI (YOGURT GRIEGO); YOGURTH ENTERO CON DULCE EN PRESENTACION CONJUNTA CON HOJUELAS DE MAIZ AZUCARADO, YOGURTH ENTERO CON DULCE EN PRESENTACION CONJUNTA CON ARROZ ACHOCOLATADO, YOGURTH ENTERO CON DULCE EN PRESENTACION CONJUNTA CON ARITOS DE MAIZ CON SABOR ARTIFICIAL DE FRUTAS, YOGURTH ENTERO CON DULCE EN PRESENTACION CONJUNTA CON BROUNIE, YOGURTH ENTERO CON DULCE EN PRESENTACION CONJUNTA CON GALLETA

MODALIDAD DE LA NOTIFICACION SANITARIA: FABRICAR Y VENDER. **CUMPLE**

La empresa solo fabrica YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE FRESA, YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE MORA, YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE MELOCOTÓN, YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE FEIJOA, YOGURTH ENTERO SIN DULCE (SIN COLOR NI SABOR)

Las demás presentaciones de acuerdo a lo revisado y expresado por quien atiende la visita hasta la fecha de esta visita no se han procesado, solo se registraron para en un futuro desarrollar. **SIN CONCEPTO.**

FABRICANTE: ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTÁ (APROLECHO). **CUMPLE**

TITULAR: ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTÁ (APROLECHO). **CUMPLE**

EMAIL: aprolecho@hotmail.com **CUMPLE**

DIRECCION: CR 5 No 10B-20 CHOCONTA- CUNDINAMARCA **CUMPLE**

TELEFONO: CUMPLE.

PRESENTACIÓN: En la resolución sale para el yogurt: Desde 100g hasta 200g PARA EL ACOMPAÑANTE: Desde 10 gramos hasta 50 gramos. **NO CUMPLE** actualmente la empresa producen en las presentaciones sale al mercado de 1000g, 2000g y 4000g

MARCAS: PROLECHO, DELA, AZUCENA, LACTEOS AZUCENA, LACTEOS LA PIRINOLA, LACTEOS EL ALTIPLANO CUNDINAMARCA. Solo se saca al mercado marca DELA. **CUMPLE**

TRATAMIENTO: Pasteurización. **CUMPLE**

TIPO DE ENVASE Y MATERIAL DE ENVASE: Bolsa plástica, vaso y frasco y garrafa con tapa de cierre hermético. **CUMPLE.**

CONDICIONES DE CONSERVACION: refrigeración de 2°C a 4°C **CUMPLE**

VIDA UTIL: Sin soportar. **NO CUMPLE**

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: No declara todos los ingredientes **NO CUMPLE**

Por lo tanto, la empresa debe hacer las modificaciones técnicas o legales pertinentes y en la actualidad ***NO CUMPLE*** para el control posterior para el expediente mencionado.

OBSERVACIONES

NINGUNA ADICIONAL

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.

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 25 del mes de octubre de 2023, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente. Copia íntegra del presente documento se deja al interesado.

1.065.562.346

Por INVIMA

Nombre	CARLOS JULIO MONTERO CABRERA	Nombre	DORA JANET QUINTERO LONDOÑO
Firma		Firma	
C.C.	1.065.562.346	C.C.	51.817.818
Cargo	Contratista	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	GTT CO2	Grupo o Dependencia	GTT CO2
Nombre		Nombre	
Firma		Firma	
C.C.		C.C.	
Cargo		Cargo	
Grupo o Dependencia		Grupo o Dependencia	

Responsable o propietario establecimiento o producto:

Nombre	RICARDO ÁLVAREZ GARCIA	Nombre	
Firma		Firma	
C.C.	19325065	C.C.	
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo	
Nombre		Nombre	
Firma		Firma	
C.C.		C.C.	
Cargo		Cargo	

Testigo de la Diligencia:

Nombre		Nombre	
Firma		Firma	

OFICIO COMISORIO No. 7303-4242-23

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)
ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTA-APROLECHO	CR 5 No 10B-20 CUNDINAMARCA/CHOCONTA

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 23 AL 27 DE OCTUBRE DE 2023, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
CARLOS JULIO MONTERO CABRERA	CONTRATISTA	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
DORA JANET QUINTERO LONDOÑO	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 (601) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página webinstitucional 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 20 DE OCTUBRE DE 2023

CLARO MANUEL COTES PINEDO
Coordinador grupo de trabajo territorial centro oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre RICARDO ALVARADO
Cédula 1922080
Cargo R. LEGAL
Fecha 24 y 25 DE OCT/23

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	**CHOCONTA-CUNDINAMARCA**	**Fecha**	**2023-10-24-25**	**Acta No.**	2

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	9001909636-2	**Dirección**	CR 5 No 10B-20
Razón Social	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTA-APROLECHO	**Teléfonos**	3214402200
NIT - CC	900190963-6	**Correo electrónico**	Aprolecha@hotmail.com
Representante Legal	RICARDO ALVAREZ GARCIA	**Fax**	NO REPORTA
GTT	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio Comisorio**	7303-4242-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Gestión del riesgo por Listado priorizado, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013; Resolución 2310 de 1986; Resolición 1804 de 1989 y demás reglamentación sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	5	**La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	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)		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	---------- ----------		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	YOGUR VARIEDADES		8 TONELADAS / AÑO
	CREMA DE LECHE		10 TONELADAS / AÑO
	QUESO FRESCOS(DOBLE CREMA Y CAMOPESINO)		18 TONELADAS / AÑO
	----------		----------
	----------		----------
	----------		----------
	----------		----------
	----------		----------
	----------		----------
	----------		----------

Invima	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FU114 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	61
Subcategoría2	64
Subcategoría3	63
Subcategoría4	
Subcategoría5	-
Subcategoría6	
Subcategoría7	-
Subcategoría8	
Subcategoría9	-
Subcategoría10	
Materias Primas	
Número de subcategorías evaluadas	3
Promedio total del porcentaje de	**63**

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:

Subcategoria (1) 1.1-1.3-1.4-1.5-1.6-2.2-2.3-2.4-3.1-3.3-3.4-4.1-4.2-5.1-5.2-5.3-5.5-5.6-6.1-6.2-6.3-6.4-6.5;Subcategoria (2) 1.1-1.3-1.4-1.5-1.6-2.2-2.3-2.4-3.1-3.3-3.4-4.1-4.2-5.1-5.2-5.3-5.5-5.6-6.1-6.2-6.3-6.5;Subcategoria (3) 1.1-1.3-1.4-1.5-1.6-2.2-2.3-2.4-3.1-3.3-3.4-4.1-4.2-5.1-5.2-5.3-5.5-5.6-6.1-6.2-6.3-6.4-6.5;

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979.

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

GRACIAS BUENOS PROFESIONALES

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realizó. Visita en atención a gestión listado priorizado cuarto trimestre.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: DORA JANET QUINTERO LONDOÑO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTCO2 -DIROS

Firma:

Nombre: CARLOS JULIO MONTERO CABRERA

Cargo: CONTRATISTA

Dependencia: GTTCO2 -DIROS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: RICARDO ALVAREZ GARCIA

Cargo: REPRESENTANTE LEGAL

C.C. 19325065

	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	CHOCONTA-CUNDINAMARCA	Fecha	2023-10-24-25	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	9001909636-2	Dirección:	CR 5 No 10B-20
Razón Social :	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTA-APROLECHO	Teléfonos:	3214402200
NIT - C.C.:	900190963-6	Correo electrónico:	Aprolecha@hotmail.com
Representante Legal:	RICARDO ALVAREZ GARCIA	Fax:	NO REPORTA
STT:	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio:	7303-4242-23

Objeto de la visita : Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Gestión del riesgo por Listado priorizado, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013; Resolución 2310 de 1986; Resolición 1804 de 1989 y demás reglamentación sanitaria aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	5	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO		
Subcategorías evaluadas:	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
YOGUR VARIEDADES	8 TONELADAS / AÑO

Subcategoría 1:	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)

. 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 observa equipos en desuso en digfrentes partes de la fabricas.
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		Las areas de elaboración se comunican ambientalmente posibilitan la contaminación cruzada.
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 observan pisos deteriorados en diferentes partes de la planta. Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura en diferentes partes de planta.

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			
1.5	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		ar	5		Los baños respiran hacías pasillos de tránsito de personal que ingresa a la planta. Se evidencia casilleros con alimentos.
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		Los filtros sanitarios no cuentan con la dotación completa.
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)						**14**
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 observa equipos con vestigios de oxido en su estructura. No presentan los soportes de cumplimiento a la resolución 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		El programa no se ejecuta conforme a lo previsto.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25		ar	10		Los equipos de medición no se encuentran calibrados
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		Al momento de la visita no se pude verificar cloro ya que no cuentan con kit.
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		Se observa volador en area de elaboración. Se evidencia entreluces en puertas de ingreso de personal y materias primas. Se observa rejillas alargadas y sifones sin rejillas que posibilitan el ingreso de plagas.
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 observa deficiencia de limpieza en diferentes partes de la planta. Se observa sustancias de limpieza de uso doméstico para realizar la limpieza.
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		Las capacitaciones no son continuas.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.		ar	16,5		Se observa materias primas contra la pared. Ademas, guantes y petos mal dispuestos por diferentes partes 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		
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 observan materias primas sin identificar. No presentan las fichas técnicas de todas las materias primas. No cuentan con los criterios de aceptación y rechazo de todas las materias primas. No presenta soportes de cumplimiento de la resolución 4506 de 2013 y 2906 de 2007 para las materias que aplique.
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		Las areas de elaboración se comunican ambientalmente posibilitan la contaminación cruzada.
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 registran todas las variables de proceso.
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		No presentan soportes de cumplimiento de 4143 de 2012.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No presentan las acciones correctivas cuando hay desviaciones en las etapas productivas.

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)	**11**

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		Los resultados analíticos no son representativos de acuerdo a los volumenes de producción. El programa no contemplas las acciones a realizar cuando hay resultados analíticos por fuera de norma
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		No esta validada la vida útil de los productos elaborados.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se observa producto terminada debido del difusor.
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	Se realiza evaluación de rotulado general y nutricional para el producto: YOGURT ENTERO CON DULCE DE FEIJOA POR 4000G MARCA DELA
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con la información suministrada no se puede realizar la trazabilidad completa.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		

	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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
CREMA DE LECHE	10 TONELADAS / AÑO

Subcategoría 1: 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	ar	10		Se observa equipos en desuso en digfrentes partes de la fabricas.
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		Las areas de elaboración se comunican ambientalmente posibilitan la contaminación cruzada.
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 observan pisos deteriorados en diferentes partes de la planta. Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura en diferentes partes de planta.
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	ar	5		Los baños respiran hacías pasillos de tránsito de personal que ingresa a la planta. Se evidencia casilleros con alimentos.
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		Los filtros sanitarios no cuentan con la dotación completa.
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)					**14**

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 observa equipos con vestigios de oxido en su estructura. No presentan los soportes de cumplimiento a la resolución 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		El programa no se ejecuta conforme a lo previsto.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		Los equipos de medición no se encuentran calibrados
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		Al momento de la visita no se pude verificar cloro ya que no cuentan con kit.
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		

FALSE

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		Se observa volador en area de elaboración. Se evidencia entreluces en puertas de ingreso de personal y materias primas. Se observa rejillas alargadas y sifones sin rejillas que posibilitan el ingreso de plagas.
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 observa deficiencia de limpieza en diferentes partes de la planta. Se observa sustancias de limpieza de uso doméstico para realizar la limpieza.
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		Las capacitaciones no son continuas.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observa materias primas contra la pared. Ademas, guantes y petos mal dispuestos por diferentes partes 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		
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 observan materias primas sin identificar. No presentan las fichas técnicas de todas las materias primas. No cuentan con los criterios de aceptación y rechazo de todas las materias primas. No presenta soportes de cumplimiento de la resolución 4506 de 2013 y 2906 de 2007 para las materias que aplique.
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		Las areas de elaboración se comunican ambientalmente posibilitan la contaminación cruzada.
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 registran todas las variables de proceso.
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		No presentan soportes de cumplimiento de 4143 de 2012.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No presentan las acciones correctivas cuando hay desviaciones en las etapas productivas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					11
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		Los resultados analíticos no son representativos de acuerdo a los volumenes de producción. El programa no contemplas las acciones a realizar cuando hay resultados analíticos por fuera de norma
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		No esta validada la vida útil de los productos elaborados.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se observa producto terminada debido del difusor.
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 realiza evaluación de rotulado general: CREMA DE LECHE POR 10000G MARCA DELA PRODUCTO PARA EL SECTOR GASTRONÓMICO

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			
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		ar	7,5		Con la información suministrada no se puede realizar la 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)						**10**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						**64**

	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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
QUESO FRESCOS(DOBLE CREMA Y CAMOPESINO)	18 TONELADAS / 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 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Se observa equipos en desuso en digfrentes partes de la fabricas.
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		Las areas de elaboración se comunican ambientalmente posibilitan la contaminación cruzada.
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 observan pisos deteriorados en diferentes partes de la planta. Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura en diferentes partes de planta.
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	ar	5		Los baños respiran hacías pasillos de tránsito de personal que ingresa a la planta. Se evidencia casilleros con alimentos.
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		Los filtros sanitarios no cuentan con la dotación completa.
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)					**14**
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 observa equipos con vestigios de oxido en su estructura. No presentan los soportes de cumplimiento a la resolución 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		El programa no se ejecuta conforme a lo previsto.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		Los equipos de medición no se encuentran calibrados
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		Al momento de la visita no se pude verificar cloro ya que no cuentan con kit.
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		Se observa volador en area de elaboración. Se evidencia entreluces en puertas de ingreso de personal y materias primas. Se observa rejillas alargadas y sifones sin rejillas que posibilitan el ingreso de plagas.
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 observa deficiencia de limpieza en diferentes partes de la planta. Se observa sustancias de limpieza de uso doméstico para realizar la limpieza.
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		Las capacitaciones no son continuas.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observa materias primas contra la pared. Ademas, guantes y petos mal dispuestos por diferentes partes 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		
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 observan materias primas sin identificar. No presentan las fichas técnicas de todas las materias primas. No cuentan con los criterios de aceptación y rechazo de todas las materias primas. No presenta soportes de cumplimiento de la resolución 4506 de 2013 y 2906 de 2007 para las materias que aplique.
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		Las areas de elaboración se comunican ambientalmente posibilitan la contaminación cruzada.

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 registran todas las variables de proceso.
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		No presentan soportes de cumplimiento de 4143 de 2012.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No presentan las acciones correctivas cuando hay desviaciones en las etapas productivas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**11**
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		Los resultados analíticos no son representativos de acuerdo a los volumenes de producción. El programa no contemplas las acciones a realizar cuando hay resultados analíticos por fuera de norma
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		No esta validada la vida útil de los productos elaborados.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se observa producto terminada debido del difusor.
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 realiza evaluación de rotulado general y nutricional para el producto:QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO DOBLE CREMA POR 2500G MARCA DELA
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con la información suministrada no se puede realizar la trazabilidad completa.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**FORMATO PARA LA EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO**		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Ciudad y Fecha	CHOCONTA-CUNDINAMARCA, 2023-10-24,25
Razón Social del Establecimiento	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTA-APROLECHO
NIT	900190963-6
Tipo de Organización (micra/pequeña/mediana/grande)Dec 957 de 2019	PEQUEÑA
Nombre del Producto	QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO DOBLE CREMA POR 2500G MARCA DELA
Registro/permiso/notificación sanitaria	RSA-0027316-2023
Presentación Comercial y tipo de empaque	2500g

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la **Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023** evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

ASPECTOS A EVALUAR

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	**SI**	**No Cumple**	**1,2-1,3-1,4-1,5-1,6-1,7**	**No presenta soportes de la tabla, presenta tabla nutricional.**
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	**NO**	**No Cumple**	_____	_____
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del protocolo y anexo el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	**NO**		_____	**N/A**
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	**NO**		_____	**N/A**
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
5. SELLO POSITIVO	**NO**		_____	**N/A**
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no finalice la inspección.			

Observaciones: No presenta soportes de la tabla.

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.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	DORA JANET QUINTERO LONDOÑO	Nombre	CARLOS JULIO MONTERO CABRERA
C.C.	51817810	C.C.	1065562346
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	CONTRATISTA
Grupo o Dependencia	GTTCO2	Grupo o Dependencia	GTTCO2

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	RICARDO ÁLVAREZ GARCIA	Nombre	
C.C.	19.325.065	C.C.	
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo	

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Nombre del producto: QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO DOBLE CREMA POR 2500G MARCA DELA

ANEXO 1. REQUISITOS GENERALES

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 6.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional"** o **"Datos de Nutrición"** o **"Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	i	No presenta soportes de la tabla.
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , 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 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique para la carne cruda envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."**	i	No presenta soportes de la tabla.
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por **100 g/100 ml del alimento y por porción.** 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. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	i	No presenta soportes de la tabla.
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acordes, el tipo de formato es acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)**	i	No presenta soportes de la tabla.
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	i	No presenta soportes de la tabla.
1.7	El número de porciones por empaque esta declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento . El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	i	No presenta soportes de la tabla.

Nota: Diligencie la columna **"evaluación"** teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: Identifique la letra a (aceptable) para **cumplimiento total** del requisito; Identifique las letras ar (aceptable con requerimientos) para un **cumplimiento parcial** del requerimiento; identifique la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento; Identifique las Letras N.A. (No aplica) Indica que el aspecto a evaluar no es evaluado o no le aplica.

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO	No Cumple

Observaciones:No presenta soportes de la tabla.

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**FORMATO PARA LA EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO**		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Ciudad y Fecha	CHOCONTA-CUNDINAMARCA, 2023-10-24,25
Razón Social del Establecimiento	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTA-APROLECHO
NIT	900190963-6
Tipo de Organización (micro/pequeña/mediana/grande)Dec 957 de 2019	PEQUEÑA
Nombre del Producto	YOGURT ENTERO CON DULCE DE FEIJOA POR 4000G MARCA DELA
Registro/permiso/notificación sanitaria	RSA-0023195-2023
Presentación Comercial y tipo de empaque	4000g

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la **Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023** evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

ASPECTOS A EVALUAR

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	**SI**	**No Cumple**	**1,2-1,3-1,4-1,5-1,6-1,7**	**No presenta soportes de la tabla, presenta tabla nutricional.**
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	**NO**	**No Cumple**	_____	_____
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del protocolo y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	**NO**		_____	**N/A**
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	**NO**		_____	**N/A**
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
5. SELLO POSITIVO	**NO**		_____	**N/A**
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no finalice la inspección.			

Observaciones: No presenta soportes de la tabla.

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.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	DORA JANET QUINTERO LONDOÑO	Nombre	CARLOS JULIO MONTERO CABRERA
C.C.	51817810	C.C.	1065562346
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	CONTRATISTA
Grupo o Dependencia	GTTCO2	Grupo o Dependencia	GTTCO2

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	RICARDO ALVAREZ GARCIA	Nombre	
C.C.	19.325.065	C.C.	
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo	

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Nombre del producto: YOGURT ENTERO CON DULCE DE FEIJOA POR 4000G MARCA DELA

ANEXO 1. REQUISITOS GENERALES

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 6.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional"** o **"Datos de Nutrición"** o **"Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	i	No presenta soportes de la tabla.
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , 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 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique para la carne cruda envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."**	i	No presenta soportes de la tabla.
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por **100 g/100 ml del alimento y por porción.** 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. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	i	No presenta soportes de la tabla.
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acordes, el tipo de formato es acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)**	i	No presenta soportes de la tabla.
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	i	No presenta soportes de la tabla.
1.7	El número de porciones por empaque esta declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento . El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	i	No presenta soportes de la tabla.

Nota: Diligencie la columna **"evaluación"** teniendo en cuenta que la escala del Ítem corresponderá a: Identifique la letra a (aceptable) para **cumplimiento total** del requisito; Identifique las letras ar (aceptable con requerimientos) para un **cumplimiento parcial** del requerimiento; identifique la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento; Identifique las Letras N.A. (No aplica) Indica que el aspecto a evaluar no es evaluado o no le aplica.

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO	No Cumple

Observaciones:

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) CHOCONTA-CUNDINAMARCA, 2023-10-24,25

Nombre del Establecimiento ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTA-APROLECHO

Identificación del Producto CREMA DE LECHE POR 10000G MARCA DELA PRODUCTO PARA EL SECTOR GASTRONÓMICO

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.	NA	
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	
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.	NA	
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.	NA	
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	
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	
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	
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.	NA	
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
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	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	NA	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

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	CARLOS JULIO MONTERO CABRERA	Nombre	DORA JANET QUINTERO LONDOÑO
C.C.	1065562346	C.C.	51817810
Cargo	CONTRATISTA	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTTCO2 -DIROS	Grupo o Dependen	GTTCO2 -DIROS

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	RICARDO ÁLVAREZ GARCIA	Nombre	
C.C.	19.325.065	C.C.	
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo	

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) CHOCONTA-CUNDINAMARCA, 2023-10-24,25

Nombre del Establecimiento ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTA-APROLECHO

Identificación del Producto QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO DOBLE CREMA POR 2500G MARCA DELA

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	
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.	NA	
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	
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	
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	RSA-0027316-2023
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
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	NA	
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	NA	
	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	CARLOS JULIO MONTERO CABRERA	Nombre	DORA JANET QUINTERO LONDOÑO
C.C.	1.065.562.346	C.C.	51817810
Cargo	CONTRATISTA	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTTCO2 -DIROS	Grupo o Dependen	GTTCO2 -DIROS

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	RICARDO ÁLVAREZ GARCIA	Nombre	
C.C.	19.325.065	C.C.	
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo	

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) CHOCONTA-CUNDINAMARCA, 2023-10-24,25

Nombre del Establecimiento ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTA-APROLECHO

Identificación del Producto YOGURT ENTERO CON DULCE DE FEIJOA POR 4000G MARCA DELA

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.	NA	
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.	NA	
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.	0	El nombre del producto no coincide con el otorgado: YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE FEIJOA
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).	0	El contenido declarado no fue autorizado en la autorización sanitaria.
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)	NA	
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	RSA-0023195-2023
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
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	NA	
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	0	No declara la 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		Firma	
Nombre	CARLOS JULIO MONTERO CABRERA	Nombre	DORA JANET QUINTERO LONDOÑO
C.C.	1.065.562.346	C.C.	51817810
Cargo	CONTRATISTA	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTTCO2 -DIROS	Grupo o Dependen	GTTCO2 -DIROS

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	RICARDO ALVAREZ GARCIA	Nombre	
C.C.	19.325.065	C.C.	
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo	