

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
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: BOGOTÁ D.C. DICIEMBRE 11, 12 Y 13 DE 2023					
I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
Razón Social: POLLO FIESTA S.A.					
Código:	073AD	NIT:	860 032 450-9		
Dirección: CARRERA 68 D No 12 -37					
Municipio:	BOGOTÁ D.C.	Departamento:	BOGOTÁ D.C.		
Teléfonos:	(601) 4172450, 3102513754	E-mail:	dircalidad@pollo-fiesta.com		
Representante Legal: JUAN MANUEL REYES NIETO					
Datos de producción:					
Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)		Número de Turnos por día: 1			
DOMINGO, LUNES, MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES					
Velocidad de la línea: # aves beneficiadas/hora	7200 aves/hora	Máximo de horas por turno:	12		
Capacidad de almacenamiento de producto terminado (Ton):	Refrigerado: 113	Congelado:	8		
Despese:					
Cuenta con despese anexo:	SI	Volumen de despese: (Número de canales/ turno)	20000		
Nota: Si la planta no cuenta con despese 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:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO	Oficio Comisorio No:	7303-4696-23		
Objetivo de la visita: REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO BAJO DECRETO 1500 DE 2007, RESOLUCIÓN 242 DE 2013 EN ATENCIÓN AL PLAN TRIMESTRAL DEL CUARTO TRIMESTRE DE 2023					
III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO					
Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2022-12-02	Porcentaje obtenido:	92.65%		
		Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN					
Acceptable	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.			
Acceptable 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 despese anexo a la planta de beneficio. Solo para los ítems 1.12.5 Área de despese 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	AR	6	3.0	El techo del área posterior de sangría se encuentra en material no sanitario. El piso del área de selección presenta deterioro. Las baldosas de la pared del área de descargue y escalado se encuentran deterioradas. Los acoples del área de despacho se encuentran con avanzado deterioro. Algunas de las losas del patio de maniobras se encuentran fracturadas permitiendo la acumulación de aguas.
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	Presenta análisis microbiológico y físico químico con resultados aceptables de fecha 2023-08-16.
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 *	AR	6	3.0	La planta no se hace responsable del lavado y desinfección de la dotación de trabajo de los operarios, como indica la resolución 242 art 16 numeral 4. Cuenta con un procedimiento escrito de acuerdo a la circular 4200-1020-19
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	6	5.0	
1.12.1.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	6	5.0	
1.12.1.3	Requisitos para las operaciones *	A	6	5.0	
1.12.2 Área de escalado y desplume					
1.12.2.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5.0	

Handwritten signature and initials.

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 despiece 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*	AR	5	2,5	Los acoples del área de despacho se encuentran con avanzado deterioro																												
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	192,5																													
2 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO																																	
2.1	Desarrollo de los POES	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones																												
2.2	Implementación POES*	A	6	6,0																													
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																																	
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones																												
		AR	6	3,0	El techo del área posterior de sangría se encuentra en material no sanitario. El piso del área de selección presenta deterioro. Las baldosas de la pared del área de descargue y escalado se encuentran deterioradas. Los acoples del área de despacho se encuentran con avanzado deterioro. Algunas de las losas del patio de maniobras se encuentran fracturadas permitiendo la acumulación de aguas.																												
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	37,0																													
4. INSPECCION ANTE Y POST MORTEM																																	
4.1	Asignación de inspección oficial y auxiliar *	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones																												
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																																	
5.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones																												
5.2	Rotulado del producto terminado	A	8	8,0																													
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	335,5																													
* 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																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ASPECTO EVALUADO</th> <th>PUNTAJE MÁXIMO</th> <th>PUNTAJE OBTENIDO</th> <th>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA</td> <td>201</td> <td>192,5</td> <td>95,77%</td> </tr> <tr> <td>PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)</td> <td>36</td> <td>36,0</td> <td>100,00%</td> </tr> <tr> <td>PROGRAMA COMPLEMENTARIOS</td> <td>40</td> <td>37,0</td> <td>92,50%</td> </tr> <tr> <td>INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM</td> <td>34</td> <td>34,0</td> <td>100,00%</td> </tr> <tr> <td>VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO</td> <td>36</td> <td>36,0</td> <td>100,00%</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>347</td> <td>335,5</td> <td>96,69%</td> </tr> </tbody> </table>						ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	201	192,5	95,77%	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36,0	100,00%	PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	37,0	92,50%	INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	34,0	100,00%	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36,0	100,00%	TOTAL	347	335,5	96,69%
ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO																														
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	201	192,5	95,77%																														
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36,0	100,00%																														
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	37,0	92,50%																														
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	34,0	100,00%																														
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36,0	100,00%																														
TOTAL	347	335,5	96,69%																														
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		96,69%	CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS																														
Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.																																	
VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO																																	

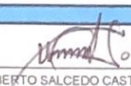
jun 25 2014

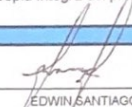
Ninguno

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 13 del mes de Diciembre de 2023. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

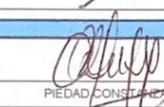
Firma: 
Nombre: NORBERTO SALCEDO CASTILLO
Cédula: 74.338.565
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: DIRECCION OPERACIONES SANITARIAS - GTT CO2

Firma: 
Nombre: EDWIN SANTIAGO FORERO ALVAREZ
Cédula: 80.060.701
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: DIRECCION OPERACIONES SANITARIAS - GTT CO2

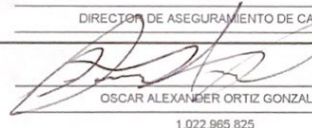
Firma: _____
Nombre: _____
Cédula: _____
Cargo: _____
Dependencia: _____

Firma: _____
Nombre: _____
Cédula: _____
Cargo: _____
Dependencia: _____

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma: 
Nombre: PIEDAD CONSTANCIA MORALES YARURO
Cédula: 51.761.652
Cargo: DIRECTOR DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Firma: 
Nombre: JUAN MANUEL REYES NIETO
Cédula: 80.505.819
Cargo: GERENTE GENERAL

Firma: 
Nombre: OSCAR ALEXANDER ORTIZ GONZALEZ
Cédula: 1.022.965.825
Cargo: DIRECTOR DE PLANTA DE BENEFICIO

Firma: _____
Nombre: _____
Cédula: _____
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

N.S.G. 
jur



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCION 2019041383 DEL 19 DE SEPTIEMBRE DE 2019

POR MEDIO DE LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN SANITARIA Y REGISTRO A UNA PLANTA DE BENEFICIO Y DESPRESE DE AVES

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Numeral 11 del Artículo 20 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012 y Resolución 242 de 2013, procede a otorgar Autorización Sanitaria y Registro a una planta de beneficio y desprese de aves, para lo cual tendrá en cuenta los siguientes:

I. ANTECEDENTES

El Decreto 1500 de mayo 4 de 2007, estableció el proceso de autorización sanitaria y registro de todos los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte y desprese para lo cual deben inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, solicitar visita de autorización sanitaria y el registro del establecimiento, para su funcionamiento.

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

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

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

Mediante Resolución 2013010990 del 2013, el Invima, estableció los lineamientos para la Inscripción y Autorización Sanitaria ante el INVIMA, de los establecimientos de beneficio animal, desposte y desprese.

Mediante Resolución No. 2017006411 del 17 de febrero de 2017, el INVIMA concedió Autorización Sanitaria Provisional al establecimiento POLLO FIESTA S.A identificado con NIT 860032450-9 para el beneficio y desprese de aves.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(1) 2948700
www.invima.gov.co


Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCION 2019041383 DEL 19 DE SEPTIEMBRE DE 2019

POR MEDIO DE LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN SANITARIA Y REGISTRO A UNA
PLANTA DE BENEFICIO Y DESPRESE DE AVES

II. DE LA SOLICITUD

Mediante el oficio con radicado No. 20191064624 de fecha 8 de abril de 2019, el señor Jorge Luis Moros Reyes con cédula de ciudadanía 8.704.818 actuando en calidad de representante legal de **POLLO FIESTA S.A** ubicado en la carrera 68D No 12-37 de Bogotá, solicitó visita de Autorización Sanitaria.

III. CONSIDERACIONES

En cumplimiento a lo estipulado en la Resolución 2013010990 del 2013, se surtió la revisión documental de la solicitud presentada por el establecimiento para la autorización sanitaria y se programó la respectiva visita de verificación.

Este Instituto en visita de inspección realizada los días 16, 17 y 18 de septiembre de 2019, verificó el cumplimiento total de los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 242 de 2013, descritos en el acta y formatos que forman parte integral del presente acto administrativo, de la planta de beneficio y desprese de aves **POLLO FIESTA S.A.**

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: CONCEDER AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento **POLLO FIESTA S.A**, identificado con NIT. 860032450-9, para el beneficio y desprese de aves, ubicado en la carrera 68D No 12-37 de Bogotá., por encontrarse que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 242 de 2013, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTÍCULO SEGUNDO: REALIZAR el Registro en el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos comestibles al establecimiento **POLLO FIESTA S.A.**, identificado con NIT. 860032450-9, para el beneficio y desprese de aves, ubicado en la carrera 68D No 12-37 de Bogotá, bajo el Código de Inscripción INVIMA 073AD.

ARTICULO TERCERO: Asignar la inspección oficial permanente, conforme a los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y Resolución 242 de 2013. Se asignará mínimo un (1) Inspector Oficial del Invima por turno de ocho (8) horas al

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(1) 2948700

www.invima.gov.co





La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCION 2019041383 DEL 19 DE SEPTIEMBRE DE 2019

POR MEDIO DE LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN SANITARIA Y REGISTRO A UNA PLANTA DE BENEFICIO Y DESPRESE DE AVES

establecimiento **POLLO FIESTA S.A.**, de acuerdo con el volumen de sacrificio de aves.

PARÁGRAFO: A partir de la fecha de la notificación del presente acto administrativo, el representante legal del establecimiento **POLLO FIESTA S.A.** deberá realizar solicitud ante el Invima para la prestación del servicio de inspección oficial permanente en plantas de beneficio bajo Decreto 1500 de 2007, con el pago de la tarifa correspondiente, la cual se encuentra en el manual tarifario vigente en la página web del Invima, de acuerdo con los procedimientos establecidos por este Instituto.

ARTICULO CUARTO: El establecimiento deberá contar con personal necesario para realizar la solicitud de reconocimiento y aprobación de los inspectores auxiliares, conforme a lo establecido en la Resolución 2016037870 del 26 de septiembre de 2016. El número de inspectores auxiliares necesarios, de acuerdo con el volumen de sacrificio diario de aves, para el establecimiento **POLLO FIESTA S.A.**, deberá ser de tres (03) inspectores auxiliares.

PARÁGRAFO: Una vez se obtenga el reconocimiento y aprobación de los profesionales, técnicos o tecnólogos como inspectores auxiliares, conforme a los lineamientos establecidos por el Invima, se procederá a su inscripción en el listado oficial de inspectores auxiliares y mediante oficio se comunicará dicho reconocimiento al Representante Legal del establecimiento.

ARTICULO QUINTO: Conforme al estado sanitario verificado durante la visita, el Invima establece que los productos pueden destinarse a consumo NACIONAL. El establecimiento cuenta con un plazo no mayor a (6) seis meses para obtener la certificación donde conste que tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP, por parte de la autoridad sanitaria competente, previa solicitud del interesado.

ARTICULO SEXTO: Si en uso de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, el Invima evidencia que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad del producto o se evidencia cualquier violación al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, se procederá a cancelar el registro mediante acto debidamente motivado contra el cual proceden los recursos de acuerdo a lo establecido en el artículo 74 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(1) 2948 700

www.invima.gov.co


invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCION 2019041383 DEL 19 DE SEPTIEMBRE DE 2019

POR MEDIO DE LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN SANITARIA Y REGISTRO A UNA PLANTA DE BENEFICIO Y DESPRESE DE AVES

ARTICULO SÉPTIMO: NOTIFICAR personalmente al representante legal ó apoderado del establecimiento **POLLO FIESTA S.A.**, identificado con NIT. 860032450-9 del contenido de la presente resolución; si no se pudiere realizar la notificación personal, se enviará aviso conforme a lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

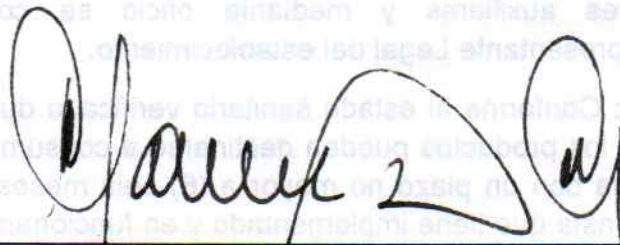
ARTÍCULO OCTAVO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante el Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 19 de septiembre de 2019

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Elaboró: Andrés Vásquez De Velasco
Revisó: Ricardo Javier Rodríguez Berbesi
Revisó: Verónica Del Castillo

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(1) 2948700

www.invima.gov.co

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

E.S.E.:	SUNSA MUNI		1	Fecha:	08	09	2023	
CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO								
ID Establecimiento:	529050		Número de Inscripción:	1014		Número de carpeta:	SASUEL-43-833	
Razón social:	NO APLICA							
Nombre del establecimiento:	EL IMPERIO DE LAS CARNES MUNI							
NIT:	80513666	DV	8	Sede:	UNICA			
Dirección:	Km 593 131 St							
Ubicación:	NO APLICA							
Localidad:	SUZA			UPZ:	NIZA			
Barrio:	CUNAS JAMUN MUNI			Teléfonos	4796680			
Correo electrónico para notificación*	CARNESEIMPERIO@HOTMAIL.COM							
Nombre propietario:	ARMANDO ROBERTO MUÑOZ JUNCU							
Tipo de documento:	C.C.	☒ C.E.	☐ NIT	☐ PEP	☐ PS	☐ PTP	Número documento: 80513666	
Nombre representante legal:	NO APLICA							
Tipo de documento:	C.C.	☐ C.E.	☐ NIT	☐ PEP	☐ PS	☐ PTP	Número documento: NO APLICA	
Dirección de notificación:	Km 593 131 St							
Presenta matrícula mercantil del establecimiento:	SI	☒ NO	00932887					
Línea de intervención:	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS							
Intervención:	EXPENDIO O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES							
Tipo de establecimiento:	EXPENDIO DE CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES							
Establecimiento autorizado:	SI	☒ NO						
Número de trabajadores:	3			Horario:	Diurno	☒ Nocturno	☐ 24 horas	☐ Otro:
Días de funcionamiento:	Lunes a viernes	☐ Domingo a domingo	☒ Fin de semana	☐ Otro:				
Tipo de productos que expende:	Carne: Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒ Productos cárnicos comestibles (Visceras) ☒ Otras especies: Otro tipo de productos: SI ☐ NO ☐							
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA								
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 01 09 2022	Favorable	☒	% De cumplimiento de la última inspección	93,5 %			
		Favorable con requerimientos	☐					
		Desfavorable	☐					
MOTIVO DE LA VISITA								
Programación	☒	Solicitud del interesado	☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos	☐			
		Número de radicado:		Número de radicado:				
Solicitud oficial	☐	Evento de interés en salud pública	☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	☐			
Número de radicado:								
Otro:	☐	Especifique:						
EVALUACIÓN								
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el Instructivo para el aspecto a evaluar.						
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.						

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica
Hoja 1/8

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
1. EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2 X	1	0	
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1 X	0	PISO EN ZONA DE EXPENDIO EN RM ESTANDO
1.3 Techos, iluminación y ventilación (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2 X	1	0	
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3 X	1,5	0	

Hoja 2/8

Continuación 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 Programa de Mantenimiento de Instalaciones (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1).	1	0,5 x	0	NO IMPLEMENTA PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES <div style="text-align: right;">C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8,5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de equipos y utensilios (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5 x	2,5	0	<div style="text-align: right;">C</div>
2.2 Condiciones de los equipos de conservación (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	6	3 x	0	MANEJO DE PULPA DE EQUIPO DE REFRIGERACIÓN EN MAL ESTADO <div style="text-align: right;">C</div>
2.3 Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5 x	0	NO IMPLEMENTA PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS <div style="text-align: right;">C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8,5	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 (signos /lesiones) (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numeral 1, 3.10; Artículo 67; Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17; Numeral 16; Artículo 130; Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16; Numeral 16; Artículo 55; Numeral 21.2.)	6	3	0	
3.2 Reconocimiento médico (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 1; Artículo 67; Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67; Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 3; Artículo 17; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 3; Artículo 16; Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0	
3.4 Dotación personal (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17; Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16; Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5	0	

Hoja 4/8

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.5 Educación y capacitación (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	3 α	1,5	0	
				C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
-------------------------	----	--

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

Hoja 5/8

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



SECRETARÍA DE
SALUD



www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SALUD

BOGOTÁ

Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.4 Manejo de temperaturas (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Números 3, 5; Artículo 55: Números: 27, 32)	7		0		
4.5 Condiciones de almacenamiento (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Números 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)	5	2,5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta
5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1 Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Números 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)	6	3	0		
5.2 Residuos líquidos (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.4; Artículo 55: Numeral 20, 32)	3	1,5	0		

Hoja 6/8

Continuación 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.3 Residuos Sólidos (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)	5 ✓	2,5	0	
5.4 Control Integral de plagas (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.).	6 ✓	3	0	
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6 ✓	3	0	
5.6 Soportes documentales (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2 x	1	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	28	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta
-------------------------	----	--

6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 Condiciones del área de desposte o sección de desprese. (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55: Numeral 32)	4 x	2	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta
-------------------------	---	---

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	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.
95	☒ 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 establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE SOCIALIZAN ACUERDOS: 634/15 ACERCA VEGETAL
USANDO 888/15 INFORMACION NUTRICIONAL EN MENÚ DE COMIDAS RAPIDAS
5/12/2014 PROHIBICION VENTA ALIMENTOS ANTIESTETICO E INADecuados A MENORES
Por parte del establecimiento: DE ERAN SE ADEPTAN ALIAS: AZULNUEGRO 4 -

ASIANUEGRO 607

SIW DUDAS.

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 06 del mes de 09 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: <u>ANDRÉS FERRANDO ALVAREZ ALVAREZ</u>		Nombre:	
Tipo de documento: <u>CC</u>		Tipo de documento:	
Número de documento: <u>91529301</u>		Número de documento:	
Profesión u oficio: <u>MEJORA VETERINARIA ZOOTECNIA</u>		Profesión u oficio:	
Firma: <u>[Firma]</u>		Firma:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: <u>ARMANDO ROBERTO MUÑOZ JUNCO</u>		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: <u>80 513 666</u>		Número de documento:	
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☒ Encargado ☐		Firma:	
Firma: <u>[Firma]</u>			

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 artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrearán 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"

Hoja 8/8

Resolución número - 1498 del 30 JUN 2020

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

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

CONSIDERANDO

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

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

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

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

Que mediante el radicado de la SDS No. 3486 de fecha 18/10/2019, el Señor (a) ARMANDO ROBERTO MUÑOZ JUNCO actuando en calidad de propietario, Representante Legal o apoderado del establecimiento denominado EL IMPERIO DE LAS CARNES MUÑOZ, ubicado en KR 59B 131 57 LC 2 presentó solicitud de autorización sanitaria del mismo.

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

En mérito de lo expuesto;

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento denominado EL IMPERIO DE LAS CARNES MUÑOZ, Ubicado en R 59B 131 57 LC dedicado al Expendio de carne y productos cárnicos comestibles, por encontrarse que cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios obligatorios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 y demás normas reglamentarias, de acuerdo con el acta de visita No. AS19N000346 de fecha 18/10/2019, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

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

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. a los

30 JUN 2020

[Firma manuscrita]

DIANE MOYANO ROMERO

Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública (E)

Proyecto: Marcela H.

Notificación Personal Art. 67

Nombre del Notificado Armando Roberto Muñoz

Número de Identificación 80513666

Fecha de Notificación 17/10/2020

Hora 8:05 am

Notificado por Hans Kassner

Muestrario

Observaciones

CC Ex-1182

Subreporte

Firma del Notificado

[Firma manuscrita]

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

Ciudad / Departamento	COGUA- CUNDINAMARCA	Fecha	2023-11-08,10 Y 14	Acta No.	8
-----------------------	---------------------	-------	--------------------	----------	---

DATOS GENERALES			
Código de Inscripción planta	8320084649-1	Dirección	KM 7 VIA ZIPAQUIRÁ NEMOCÓN VEREDA EL MORTIÑO
Razón Social	COMPAÑÍA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS - CONLEMO SAS	Teléfonos	3104884758;3125113087
NIT - CC	8320084649	Correo electrónico	director.calidad@lagranvia.com.c
Representante Legal	HECTOR ORLANDO RINCÓN FORERO	Fax	NO REGISTRA
GTT	CO2	Oficio Comisorio	7303-4452-23
Objetivo de la visita	REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A GESTION DEL RIESGO CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACION SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA RESOLUCIÓN 2310 DE 1986, RESOLUCION 1804 DE 1989, RESOLUCION 2674 DE 2013, DECRETO 616 DE 2006 Y DEMAS REGLAMENTACIÓN APLICABLE		

DATOS DE PRODUCCIÓN			
No. De empleados	202	La actividad insuustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	ALMACENES ÉXITO SAS; CENCOSUD SA; JERONIMO MARTINS		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS			
	1.1.1. leche liquida (cruda, pasteurizada,ultrapasteurizada, UHT)		
	1.1.2. Derivados lacteos bebibles o cuchareables, saborizados y fermentados		
	1.5.1. quesos frescos no madurados		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO			Cantidad/Unidad de tiempo
	leche liquida (UHT)		80.000.000 L/AÑO
	yogurt variedades		730.000 Ton/Año.
	crema campesino, queso doble crema		400 Ton/Año



INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

INSPECCIÓN

INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Código: IVC-INS-FM114

Versión: 05

Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Depto

COGUA- CUNDINAMARCA

Fecha 2023-11-08,10 Y 14

Acta No 8

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:

8320084649-1

Dirección:

KM 7 VIA ZIPAQUIRÁ
NEMOCÓN VEREDA EL
MORTIÑO

Razón Social :

COMPAÑIA LECHERA
DE EL MORTIÑO SAS -
CONLEMO SAS

Teléfonos:

3104884758;3125113087

NIT - C.C.:

8320084649

Correo electrónico:

director.calidad@lagranvia.co
m.co

Representante Legal:

HECTOR
ORLANDO
RINCÓN
FORERO

Fax:

NO REGISTRA

GTT:

CO2

Oficio comisorio:

7303-4452-23

Objeto de la visita : REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A GESTION DEL RIESGO CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACION SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA RESOLUCIÓN 2310 DE 1986, RESOLUCION 1804 DE 1989, RESOLUCION 2674 DE 2013, DECRETO 616 DE 2006 Y DEMAS REGLAMENTACIÓN APLICABLE

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:

202

La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?

SI

Máquinas:

ALMACENES ÉXITO SAS; CENCOSUD SA; JERONIMO MARTINS

Subcategorías evaluadas:

1.1.1. leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT)

Líneas de subcategoría del alimentos

Volumen / año

leche líquida (UHT)

80.000.000 L/AÑO

Subcategoría 1:

leche líquida (UHT)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021	
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		se observa entre luz lateral sin cubrir en puerta metálica de ingreso a zona de recibo de leche
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		se observa desprendimiento de pintura en techo y humedad en zona de recibo de leche, uniones entre paredes no redondeadas en algunos tramos. Tramo en parte alta de techo exhibe corrosión
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		drenaje de la centrifuga #1 no canalizado
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)					17
2. EQUIPOS REQUERIDOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05		Fecha de emisión: 13/06/2021	
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6, num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Personal de envasado no hace cambio frecuente de guantes o lavado de manos y estos se disponen en la parte interna de las botas de manera continuada
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8
5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29, num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		se dispone materias primas secas (tripolisfostato) en area compartida con material de envase
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		en area contigua a empaque se ubica zona de disposición de canastillas limpias pero humedas, se percibe aroma a humedad en dicha zona
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
		Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05		Fecha de emisión: 13/06/2021
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10			
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10			
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10			No se da cumplimiento. al termino de 10 días bajo condiciones de almacenamiento de las contramuestras para liberación de producto envasado a los 35°C y los 55 °C, estas son liberadas al cuarto día por temas de almacenamiento. Formato de liberacion o certificado de calidad desactualizado en cuanto a la forma de reportar un resultado no acorde a normativa vigente. Procedimiento de manejo de producto no conforme requiere relacionar plan de calidad y actualización
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)						14
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones	
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		procedimientos internos de realizacion de pruebas fisicoquímicas y microbiológicas desactualizados, no incluyen tablas de visualización a color para confirmar los resultados según corresponde (análisis fisicoquímicos). No se presenta concepto de evaluación del laboratorio interno de parte del Invima	
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15			

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021	
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		se observa producto terminado dispuesto en area contigua a filtro de ingreso donde se expone el empaque secundario a condiciones de humedad por uso del dispositivo para lavado de calzado. Capacidad insuficiente para el almacenamiento de producto este se dispone en areas descubiertas parcialmente. Se observa uso de estibas de madera humedas para disposición de producto
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver análisis de rotuladogeneral y nutricional Leche Larga Vida Entera UAT(UHT),por 1000 mL Marca La Gran Via Bolsa
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					86

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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
1.1.2. Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y fermentados	730.000 Ton/Año

Subcategoría 1:

yogurt variedades

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

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

20

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		

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art. 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1, 1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		se observa fuga en el tanque de yogurt de 5000 L
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
a					20
4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art. 12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Se realiza almacenamiento de azúcar en área de almacenamiento de material de envase, se disponen esencias en polvo en el laboratorio en área compartida con almacenamiento de medios de cultivo y reactivos
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18:	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012; 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		

5.6 Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015

ar

10

No se da cumplimiento al término de 10 días bajo condiciones de almacenamiento de las contramuestras para liberación del producto envasado a los 35°C y los 55 °C, estas son liberadas al cuarto día por temas de almacenamiento. Formato de liberación o certificado de calidad desactualizado, en cuanto a la forma de reportar un resultado no acorde a normativa vigente. Procedimiento de manejo de producto no conforme requiere relacionar plan de calidad y actualización

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

16

6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

Evaluación

Calificación

Crítico

Observaciones

6.1 Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3

ar

12,5

procedimientos internos de realización de pruebas fisicoquímicas y microbiológicas desactualizados, no incluyen tablas de visualización a color para confirmar los resultados según corresponde (análisis fisicoquímicos). No se presenta concepto de evaluación del laboratorio interno de parte del Invima

6.2 Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3

a

15

 <small>Secretaría Nacional de Vigilancia de Alimentos, Bebidas y Cosméticos</small>	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05		Fecha de emisión: 13/06/2021
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		rotulados en uso fueron evaluados previamente
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					92

Líneas de subcategoría del alimentos

Volúmen / año

1.5.1. quesos frescos no madurados

400 Ton/Año

Subcategoría 1: crema campesino, queso doble crema

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las 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		puerta de ingreso al área exhibe luz lateral por lo que no separa completamente el área del pasillo de tránsito
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		No se cuenta con uniones redondeadas entre paredes (área antigua). Ducto de ventilación en pared del segundo piso que comunica con pasillo sin anecho
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021	
1.8	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)					18
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	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		tanque 1 no identificado exhibe oxidacion en la base del motor
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		

4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		Área de tajado de queso no exhibe control de temperatura durante dicha actividad y puerta que comunica con pasillo no cierra completamente quedando luz lateral sin cubrir
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		

5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10	No se da cumplimiento al término de 10 días bajo condiciones de almacenamiento de las contramuestras para liberación del producto envasado a los 35°C y los 55 °C, estas son liberadas al cuarto día por temas de almacenamiento. Formato de liberación o certificado de calidad desactualizado en cuanto a la forma de reportar un resultado no acorde a normativa vigente. Procedimiento de manejo de producto no conforme requiere relacionar plan de calidad y actualización
-----	--	----	----	--

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

17

6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1 Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		procedimientos internos de realización de pruebas fisicoquímicas y microbiológicas desactualizados, no incluyen tablas de visualización a color para confirmar los resultados según corresponde (análisis fisicoquímicos). No se presenta concepto de evaluación del laboratorio interno de parte del Invima

6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		rotulados en uso fueron evaluados previamente
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					91

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

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	86
Subcategoría2	92
Subcategoría3	91
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	3
Promedio total del porcentaje de	90

Se aplicó MSS? ☐ NO

Tipo de medida

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? ☐ NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO:

FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

línea 1: 1.3-1.4-1.7-3.3-4.2-5.1-5.2-5.6-6.1-6.3

línea 2: 2.3-5.1-5.6-6.1

línea 3: 1.3-1.4-2.3-5.4-5.6-6.1

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

Exigencias adicionales:

No aplica

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

No aplica

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

[Firma] Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Establecimiento PAE para las tres líneas de producción-Se evalúan los productos elaborados actualmente en la planta. Se realiza visita en atención a resultados rechazados emitidos por el laboratorio de Salud Pública Bogotá y laboratorio de salud pública del Meta de leche líquida UAT /UHT tanto entera como semidescremada deslactosada de marca propia y maquila en presentaciones de 900 ml y 1100 ml por incumplimiento fisicoquímico y microbiológico según el caso. ver documento adjunto donde se relaciona el tratamiento puntual al tema de los resultados de laboratorio. se realiza toma de muestra de leche líquida UAT /UHT Entera para evaluación fisicoquímica y microbiológica dentro del control oficial para establecimientos, incluyendo evaluación de CMP en función del tiempo de almacenamiento y adulterantes. se deja contramuestra al interesado evaluado. ver acta anexa y documento complementario anexo

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre:

YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ

Cargo:

PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia:

GTT CO2

Firma:

Nombre:

JOHN JAIRO NAVARRO BAHAMÓN

Cargo:

PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia:

GTT CO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre:

Camila Castorech

Cargo:

Cor. Calidad

C.C.

1075668247

[Firma]
10.
Hector Orlando Armon Ferrera
11345995
Representante legal

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	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	Cogua, Cundinamarca 2023-11-14
Razón Social del Establecimiento	COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS - CONLEMO SAS
NIT	832008464-9
Tipo de Organización (micro/pequeña/mediana/grande) Dec 957 de 2019	GRANDE
Nombre del Producto	Leche Larga Vida Entera UAT(UHT), por 1000 mL Marca La Gran Via Bolsa
Registro/permiso/notificación sanitaria	RSA-0022795-2022
Presentación Comercial y tipo de empaque	1000 ml- Polietileno Multicapas

ML

ASPECTOS A EVALUAR				
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y número de porciones?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
	SI	Cumple		
	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			

2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
	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			

3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
	NO	Cumple		
	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			

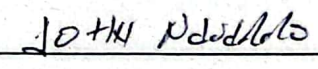
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
	NO	Cumple		
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es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

5. SELLO POSITIVO	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
	NO	Cumple		
	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.			

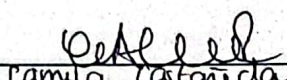
Observaciones: _____

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/Pqrds/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	YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ	Nombre	JOHN JAIRO NAVARRO BAHAMON
C.C.	52385962	C.C.	93379637
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO2	Grupo o Dependencia	GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	Camila Castañeda	Nombre	
C.C.	1051668214	C.C.	
Cargo	Ar. Calidad	Cargo	

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	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: Leche Larga Vida Entera UAT(UHT), por 1000 mL Marca La Gran Vía Bolsa

ANEXO 1. REQUISITOS GENERALES		
No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN
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
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)	a
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."	a
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)	a
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)	a
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)	a
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)	a

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

Cumple

Observaciones: Ninguna

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23	Página 1 de 3

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	Cogua,Cundinamarca 2023-11-14
Nombre del Establecimiento	COMPAÑÍA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS
Identificación del Producto	Leche Larga Vida Entera UAT(UHT),por 1000 mL Marca La Gran Vía Bolsa

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.	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	

FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005

Código: IVC-INS-FM022

Versión: 04

Fecha de Emisión: 2022-09-23

Página 2 de 3

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	

17.
e

FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005

Código: IVC-INS-FM022

Versión: 04

Fecha de Emisión: 2022-09-23

Página 3 de 3

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-0022795-2022
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	

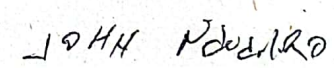
CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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.

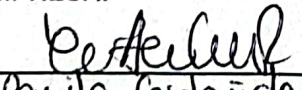
Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma 
Nombre YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ
C.C. 52385962
Cargo PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia GTTCO2

Firma 
Nombre JOHN JAIRO NAVARRO BAHAMON
C.C. 93379637
Cargo PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia GTTCO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

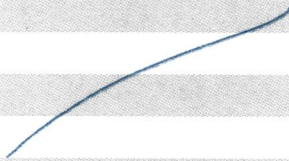
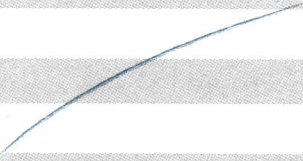
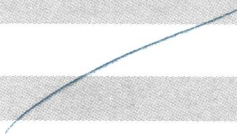
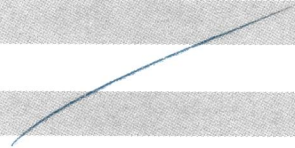
Firma 
Nombre Paula Castañeda
C.C. 1025668247
Cargo Cc calidad

Firma _____
Nombre _____
C.C. _____
Cargo _____

E.S.E.: Subred sur		Fecha: 09/11/2023		
CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO				
ID Establecimiento: 366030	Número de Inscripción: AS00705544	Número de carpeta: 366030		
Razón social: Makro Supermayorista S.A.S				
Nombre del establecimiento: Tienda Makro Villa del Rio Supermayorista				
NIT: 900059238	-DV: S	Sede: Villa del Rio		
Dirección: Kr 63 576 74 sur				
Ubicación: No aplica				
Localidad: Ciudad Bolívar	UPZ: Arboleda			
Barrio: San Cayetano	Teléfonos 6787676 / 3184561008			
Correo electrónico para notificación* notificaciones@makro.com.co				
Nombre propietario: Makro Supermayorista S.A.S				
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: 900059238-S		
Nombre representante legal: Nicolas Joany tubon Vanegas				
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: 98564070		
Dirección de notificación: Cl 192 19 12				
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 07554255				
Línea de intervención: Alimentos Sane y seguros				
Intervención: Supermercados - Hipermercados - Grandes Superficies				
Tipo de establecimiento: Hipermercado				
Número de trabajadores: 69	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐			
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro: ☐				
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA				
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	24 07 2023 DD MM AAAA	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	82 %
		Favorable con requerimientos ☒		
		Desfavorable ☐		
MOTIVO DE LA VISITA				
Programación ☒	Solicitud del interesado ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐		
Solicitud oficial ☐	Número de radicado:	Número de radicado:		
Solicitud oficial ☐	Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐	
Otro: ☐ Especifique:				
EVALUACIÓN				
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.		
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.		

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.)Artículo 33, Numeral 8.)	X 2	1	0	 C
1.2 Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X 1	0	se evidencia en la parte baja de corredor de zona de cuartos fijas superficies deterioradas al igual que algunos medicamentos presenten deterioro. C
1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	X 2	1	0	 C
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X 3	1,5	0	 C
1.5 Distribución y áreas (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	X 2	1	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de equipos y utensilios (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	3	^x 1,5	0	Se evidencian algunos estibas en área de almacenamiento de alimentos con superficies de difícil limpieza y desinfección, se evidencian algunos superficies de estanterías con deterioramiento de pintura
2.2 Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	^x 3	1,5	0	
2.3 Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	^x 4	2	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

8,5

La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	^x 5	2,5	0	
3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	^x 2	1	0	
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.)	^x 6	3	0	

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5	0	
				C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	16	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta
-------------------------	----	--

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Control de materias primas e insumos (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	4	2	0	
				C
4.2 Prevención de la contaminación cruzada (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	7		0	
				C
4.3 Control de proceso (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3	1,5	0	
				C
4.4 Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3	1,5	0	
				C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 Procedencia y requisitos legales (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	X 4	2	0	<div>C</div>

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	21	La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta
-------------------------	----	--

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	X 4	2	0	<div>C</div>
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Números 5 y 10.)	X 2	1	0	<div>C</div>
5.3 Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Números 5, 6 y 7)	X 2	1	0	<div>C</div>
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 7		0	<div>C</div>

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	> 2	0	Se evidencia algunos estibas con acumulación de polvo en área de bodega <div>C</div>
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5	0	Se presenta plan de muestreo en programa de limpieza y desinfección no se aplica totalidad del procedimiento de limpieza y desinfección de estibas. <div>C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 Condiciones generales de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	5	x 2,5	0	Se evidencia en cuartos fríos no cuenta con distanciamiento perimetral entre pared y producto apilado. Se evidencia señalización faltante y/o completa por área de cambios <div>C</div>
6.2 Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	x 10	5	0	<div>C</div>
6.3 Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	5	x 2,5	0	en área de bodega se evidencia una estiba con producto que no corresponde a esta área por rotulación del producto <div>C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	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.
89%	Favorable	90-100%	
	X 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 establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD	
Clausura temporal total	☐ Suspensión total de trabajos o servicios
Clausura temporal parcial	☐ Decomiso
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐ Congelación
Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES
Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa acta de IUC, Acuerdos que no aplica para establecimiento por actividad económica 534/15 Manejo de aceite usado, 588/15 Información nutricional en menús. Acuerdo que aplica 570/14 Campaña de no consumo de Alcohol antiseptico anti-e industrial. No se
Por parte del establecimiento: evacuación productos relacionados en abito, sanitarios y otros en visita anterior se aplica acta ley 7335/09.

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 15 del mes de 11 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: Fernando Andres Orozco		Nombre: Diana Carolina Diaz Vega	
Tipo de documento: CC		Tipo de documento: CC	
Número de documento: 77747773		Número de documento: 1022410956	
Profesión u oficio: Tecnico de la salud		Profesión u oficio: Medica veterinaria	
Firma:		Firma:	
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre: Gina Paola Mantilla Riveral / Lidia Verónica Rojas		Nombre: Edgar Orlando Siza Morales	
Tipo de documento: CC / CC		Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	
Número de documento: 106006064 / 11014275339		Número de documento: 79398970	
Profesión u oficio: Medico veterinario / Tecnico en Serenidad Ambiental		Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	
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 artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreará 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"



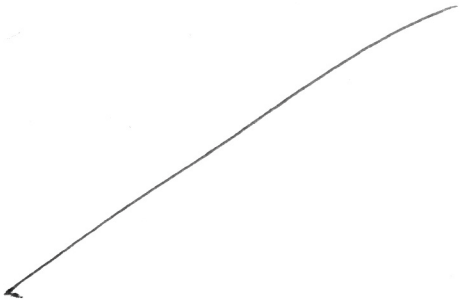
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	

Ciudad / Departamento	BOGOTA D.C	Fecha	2023-02-17	Acta No.	1
-----------------------	------------	-------	------------	----------	---

DATOS GENERALES			
Código de Inscripción planta	NO REGISTRA	Dirección	CR 14 ESTE No 76D 23 SUR
Razón Social	HORTYPULPAS SAS	Teléfonos	6013228757; 3123533766
NIT - CC	901108921-2	Correo electrónico	hortipulpas@gmail.com
Representante Legal	JOBANA PATRICIA ALVAREZ AFANADOR	Fax	NO REPORTA
GTT	Centro Oriente 2	Oficio Comisorio	7303-0550-22
Objetivo de la visita	Realizar visita de inspección sanitaria en atención a derecho de petición, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la resolución 2674 de 2013, 3929 de 2013 y demás aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN			
No. De empleados	4	La actividad industrial realizada en el	
Maquilas	NO	establecimiento es acorde con lo establecido en	SI
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	4.2.4 Pulpas o purés de frutas		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	4.2.4 Pulpas de fruta		Cantidad/Unidad de tiempo
			11 Ton/año

000



	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	
Ciudad / Depto	BOGOTÁ D.C.		Fecha	2023-02-17
			Acta No. 1	
DATOS GENERALES				
Código de inscripción planta:	NO REGISTRA		Dirección:	CR 14 ESTE No 76D 23 SUR
Razón Social :	HORTYPULPAS SAS		Teléfonos:	6013228757; 3123533766
NIT - C.C.:	901108921-2		Correo electrónico:	hortipulpas@gmail.com
Representante Legal:	JOVANA PATRICIA ALVAREZ AFANADOR		Fax:	No tiene
GTT:	Centro Oriente 2		Oficio comisario:	7303-0550-22
Objeto de la visita : Realizar visita de inspección sanitaria en atención a derecho de petición, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la resolución 2674 de 2013, 3929 de 2013 y demás aplicable.				
DATOS DE PRODUCCIÓN				
Número de empleados:	4	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?		SI
Máquinas:	NO			
Subcategorías evaluadas:	4.2.4 Pulpas o purés de frutas			
Líneas de subcategoría del alimentos		Volumen / año		
4.2.4 Pulpas de frutas		11 Ton/año		

Subcategoría 1: 4.2.4 Pulpas o purés de frutas

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se observan entreluzes y rejillas sin protección en puerta de ingreso de materias primas y shut de basuras, lo cual puede permitir el ingreso de plagas
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 las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		Se presenta cruce de proceso entre área de recepción y alistamiento de materia prima, cocción, envasado, almacenamiento de producto terminado y despacho
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 la entrada del cuarto frío de almacenamiento de producto terminado
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		El filtro sanitario no es de paso obligatorio

cvo

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05	
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		La puerta externa del shut no cuenta con protección en las rejillas, las mediacañas entre pared y piso se encuentran deterioradas
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		No presenta soportes de cumplimiento a la Resolución 683 de 2012 para los equipos y utensilios que están en contacto directo con alimentos.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No presenta manuales ni fichas técnicas específicas para cada uno de los equipos.
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12,5		El programa no contempla de manera específica las acciones correctivas para los valores por fuera de rango para cloro residual.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	ar	12,5		El programa se encuentra desactualizado y no es acorde a las condiciones de la planta. No cuenta con canecas en áreas de proceso
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		El programa se encuentra desactualizado. Se observan entreluces y rejillas sin protección en puerta de ingreso de materias primas y shut de basuras. Rejillas con terminación acanalada en diferentes áreas de la planta.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		El programa se encuentra desactualizado y no es acorde a las condiciones de la planta
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10
4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observan restos de empaques de alimentos, dotación sucia y desorden general en casilleros.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8

090

	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	
5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO		Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10		ar	10		No cuenta con fichas técnicas para la totalidad de materias primas. Los parámetros de aceptación y rechazo no se ajustan a la realidad de las materias primas.No presenta soporte al cumplimiento de las resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 para la totalidad de las materias primas 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		Se presenta cruce de proceso entre área de recepción y alistamiento de materia prima, cocción, envasado, almacenamiento de producto terminado y despacho
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2		a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.		a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.		a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015		a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)						16
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		Evaluación	Calificación	Critico	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		No se tiene en cuenta el volumen de producción para la determinación del tamaño de muestra
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 presenta soporte de vida útil
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 almacenado pegado a la pared.
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		Ver rotulado para PULPA DE FRUTA GUANABANA POR 1 KG MARCA HORTYPULPAS
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		ar	7,5		No cuenta con procedimiento para Recall y manejo de devoluciones
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)						9
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						68

000

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN																												
INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS																														
Código: NC-NS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13																												
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;">Subcategorías</th> <th style="width: 20%;">Puntajes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Subcategoría1</td><td>-</td></tr> <tr><td>Subcategoría2</td><td>-</td></tr> <tr><td>Subcategoría3</td><td>-</td></tr> <tr><td>Subcategoría4</td><td>-</td></tr> <tr><td>Subcategoría5</td><td>-</td></tr> <tr><td>Subcategoría6</td><td>-</td></tr> <tr><td>Subcategoría7</td><td>-</td></tr> <tr><td>Subcategoría8</td><td>-</td></tr> <tr><td>Subcategoría9</td><td>-</td></tr> <tr><td>Subcategoría10</td><td>-</td></tr> <tr><td>Materias Primas</td><td>-</td></tr> <tr><td>Número de subcategorías evaluadas</td><td>-</td></tr> <tr><td>Promedio total del porcentaje de</td><td>6</td></tr> </tbody> </table>	Subcategorías	Puntajes	Subcategoría1	-	Subcategoría2	-	Subcategoría3	-	Subcategoría4	-	Subcategoría5	-	Subcategoría6	-	Subcategoría7	-	Subcategoría8	-	Subcategoría9	-	Subcategoría10	-	Materias Primas	-	Número de subcategorías evaluadas	-	Promedio total del porcentaje de	6
Subcategorías	Puntajes																													
Subcategoría1	-																													
Subcategoría2	-																													
Subcategoría3	-																													
Subcategoría4	-																													
Subcategoría5	-																													
Subcategoría6	-																													
Subcategoría7	-																													
Subcategoría8	-																													
Subcategoría9	-																													
Subcategoría10	-																													
Materias Primas	-																													
Número de subcategorías evaluadas	-																													
Promedio total del porcentaje de	6																													
Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida																												
Se tomó muestra para análisis de laboratorio? NO																														
CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO																														
CONCEPTO SANITARIO:		FAVORABLE																												
EXIGENCIAS:																														
Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:																														
Subcategoría 4.2.4: 1.1—1.3—1.4—1.6—1.8—2.2—2.3—3.1—3.2 - 3.3—3.4—4.2—5.1—5.2—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 y su reglamentación, en particular																														
Exigencias adicionales:																														
Ninguna																														
Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:																														
Ninguna																														
OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA																														
NINGUNA <i>Alfonso P. Arango</i>																														
OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC																														
Se realiza visita en atención a solicitud con radicado Invima 20221279403 de 30/12/2022																														
FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA																														
Firma:	<i>[Firma]</i>																													
Nombre:	Marvin Clay Alvarez Morales																													
Cargo:	Profesional Universitario																													
Dependencia:	GTT CO2																													
Firma:	<i>[Firma]</i>																													
Nombre:	Martha Carolina Vargas Sarmiento																													
Cargo:	Profesional Universitario																													
Dependencia:	GTT CO2																													
ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA																														
Firma:	<i>[Firma]</i>																													
Nombre:	Jobana Patricia Alvarez Afanador																													
Cargo:	Representante Legal																													

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23	

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	BOGOTA D.C 2023-02-17
Nombre del Establecimiento	HORTYPULPAS SAS
Identificación del Producto	PULPA DE FRUTA GUANABANA POR 1KG MARCA HORTYPULPAS

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.	2	
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.	2	
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	

cvo

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			
Código: IVC-INS-FM022		Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23
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.	0	La dirección declarada no corresponde a la dirección de fabricación
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	

63



7303-1029-24
Bogotá, D. C.

Invima - Saliente



20243023457

Fecha: 16/02/2024 Folio(s): 1 Código: 129.392
De: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE
2 BOGOTÁ
Para: HORTYPULPAS SAS
Solicitud: - SOLICITUD VISITA DE INSPECCION Y VIGILANCIA -

Señor (a):
JOBANA PATRICIA ALVAREZ AFANADOR
financiera@hortypulpas.com
comercial@hortypulpas.com
Bogotá

Referencia: Respuesta radicado Invima 20243100139 Fecha 31/01/2024

Cordial saludo Respetado (a) Señor (a)

Atendiendo su solicitud de visita, al establecimiento HORTYPULPAS SAS ubicado en la Carrera 14 Este No 76 D - 23 Sur en Bogotá (Cundinamarca). Es oportuno informar que será atendida acorde a la capacidad operativa y conforme a lo previsto en los procedimientos internos de la Entidad.

Cualquier inquietud adicional al respecto, será atendida con gusto en los correos electrónicos gtrorient2@invima.gov.co, ccotesp@invima.gov.co, así como en el teléfono (1) 7422121.

Atentamente,

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

Proyectó: Juan Manuel Mendoza. – Técnico Administrativo (16/02/2024)