	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	FUNZA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-08-13; 2024-08-14; 2024-08-15

DATOS GENERALES

Razón social	COOPERATIVA COLANTA		
Dirección	CR 9 No 11-02		
Representante Legal	SERGIO LEON GONZALEZ VILLA		
Código inscripción planta	8909044786-7	**NIT**	890904478-6
Teléfonos	8223000 EXT 116	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	andresev@colanta.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-2013-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Solicitud , Toma de muestra con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	1500	**Maquilas**	SI

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterlizada)
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
	1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"
	4.4.1 Jugos o zumos de frutas, se incluye el agua de coco
	4.5.1 Néctaresy refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para el consumo

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	LECHE LIQUIDA PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA,UHT, ESTERILIZADA	96.000.000	L/AÑO
	LECHE SABORIZADA	4.320.000	L/AÑO
	AVENA	4.800.000	L/AÑO
	CREMA DE LECHE PASTEURIZADA	2.500.000	L/AÑO
	CREMA DE LECHE UHT	1.440.000	L/AÑO
	JUGO PASTEURIZADO	384.000	L/AÑO
	REFRESCO DE FRUTA	1.440.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	YANETH GRACIELA HURTADO ULLOA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
	MARTHA CAROLINA VARGAS SARMIENTO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	LAURA JULIANA RINCON CHISINO	ANALISTA SGI	CC	1.018.427.646
	CLAUDIA MILENA GALAN MACIAS	JEFE DE PRODUCCION	CC	46.384.808

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	FUNZA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-08-13; 2024-08-14; 2024-08-15

DATOS GENERALES

Razón social	COOPERATIVA COLANTA
Dirección	CR 9 No 11-02

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje
Subcategoria 1.1.1;1.1.2;4.5.1	85,00	Subcategoria	-
Subcategoria 1.3.1	85,00	Subcategoria	-
Subcategoria 4.4.1	79,13	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-

Número de subcategorias evaluadas	5
Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	83,04
Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a) Aceptable	(ar) Aceptable con requerimientos	(I) Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoria 1.1.1;1.1.2;4.5.1 1.1-1.4-1.5-1.6-3.1-3.3-5.1-6.1-6.5;Subcategoria 1.3.1 1.1-1.4-1.5-1.6-3.1-3.3-5.1-6.1-6.5;Subcategoria 4.4.1 1.1-1.2-1.4-1.5-1.6-2.2-3.1-3.3-5.1-5.4-5.5-6.1-6.5; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Se evidencian devoluciones de productos liquidos (leche, avena, etc) ubicados fuera del area destinada para tal fin al medio ambiente a espera de paso a tanques de descarte
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NO APLICA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7303-2013-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados, Solicitud radicado 20241085331 DE 10-04-2024, Toma de muestra, Establecimiento involucrado en ETA 1.SE ATIENDEN RESULTADOS RECHAZADOS COMO ESTA DESCRITO EN EL ANEXO. 2. SE REALIZA TOMA DE MUESTRA PARA CONTROL OFICIAL 2024 LECHE Y CMP 3. SE REALIZA ATENCION A ETA PRESENTADA EN LA INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSE DEL QUEMADO, POR LO CUAL: A) SE INDAGA POR LA PRODUCCION RELACIONADA CON EL PRODUCTO QUE CORRESPONDE A LECHE UHT FRESCOLANTA CON SABOR A CHOCOLATE, VAINILLA Y FRESA, SEGUN LA INFORMACION SUMINISTRADA SE ELABORARON EN TOTAL 163000 UNIDADES, DISTRIBUIDAS ASI: SABOR FRESA 76440, CHOCOLATE 59650, VAINILLA 26910 UNIDADES LAS CUALES SE DESPACHARON EN SU TOTALIDAD AL CEDI EN CUNDINAMARCA, MANIFIESTAN QUE NO TUVIERON NINGUNA RECLAMACION AL RESPECTO. B) SE PONE EN CONOCIMIENTO EL EVENTO REPORTADO A LA EMPRESA, MANIFIESTAN QUE FUERON INFORMADOS POR LA COMERCIALIZADORA DE CERETE CORDOBA, LA EMPRESA NO CUENTA CON PROCEDIMIENTO DE ATENCION A ETAS, PRESENTA PROCEDIMIENTO RETIRO Y RECUPERACION DE PRODUCTOS DEL MERCADO (RECALL) CODIGO 3736 V1 FECHA DE MODIFICACION 30 ENERO 19 Y SOLO ASOCIA ASPECTOS DE CALIDAD EN UN ESCENARIO DE CRISIS . C) A PESAR DE SER PROVEEDOR DEL PAE; ESPECIFICAMENTE PARA CERETE, NO ENTREGAN PRODUCTOS RELACIONADOS CON ESTE PROGRAMA, EL PRODUCTO SE ENTREGO EN CARACTER DE DONACION COMO ACOMPAÑANTE DE UNA ENTREGA DE CUADERNOS EN CINCO (5)INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ESTE MUNICIPIO, ASI: SAN JOSE DEL QUEMADO, DOLORES GARRIDO DE GONZALEZ, MANGUELITO, MARCELIANO POLO SEDE CORINTO Y JULIAN PINTO, SE ANEXA CERTIFICACION DE ENTREGA DONDE SE HACE REFERENCIA A "... SE PERMITE HACER ENTREGA A ... UNA FRESCOLANTA BOLSA X 200 ml CALIDAD DE DONACION", NO ESPECIFICA LA CANTIDAD ENTREGADA POR INSTITUCION POR LO CUAL NO SE PUEDE REALIZAR TRAZABILIDAD EN FORMA COMPLETA, SE DETERMINA QUE EN TOTAL SE ENVIARON 2700 UNIDADES DE LAS CUALES SE DONARON 1692 UNIDADES SEGUN DOCUMENTO REMISION DE VENTA NO FACTURABLE, LA CANTIDAD RESTANTE 1008 UNIDADES NO SE DA RAZON. CON RESPECTO A LOS DEMAS ASPECTOS QUE INVOLUCRAN LA TRAZABILIDAD CUMPLE. EN LOS SOPORTES PRESENTADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD SOLO ASOCIAN LOS SABORES CHOCOLATE Y VAINILLA. FV 05/08/2024 L 1184071421 COD. 015512, L1384070411 FV 25 AGO 24 004140 Y L 11840071421 VEN 05 AGO 24 L1184071421 015978. LA EMPRESA COOPERATIVA COLANTA PRESENTA CONTROL DE MATERIAL EXTRAÑO PARA RIESGOS FISICOS, PARA RIESGOS QUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS LOS REALIZA MEDIANTE LOS PLANES DE INSPECCION Y ENSAYO. D)EL PRODUCTO SE TRASLADO EN TRACTOMULA A MEDIO AMBIENTE A LA COMERCIALIZADORA DE CERETE E) SE REALIZA TOMA DE MUESTRA PARA EL PRODUCTO LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON SABOR A CHOCOLATE X 200ML VER ANEXO TOMA DE MUESTRA. F) LA EMPRESA NO PRESENTA CONCLUSION DEL EVENTO PRESENTADO PERO CONSIDERA DE ACUERDO A LOS REGISTROS PRESENTADOS QUE EL EVENTO PUDO PRESENTARSE POR MALA MANIPULACION DEL MISMO EN EL SITIO DE ENTREGA 4. VISITA REALIZADA EN TERMINOS DE RESPETO Y CORDIALIDAD AL VISITADO
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	NINGUNA Claudia Galan

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: YANETH GRACIELA HURTADO ULLOA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: MARTHA CAROLINA VARGAS SARMIENTO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Laura J. Rincón
Nombre: LAURA JULIANA RINCON CHISINO
Cargo: ANALISTA SGI
Documento: CC 1.018.427.646

Firma: Claudia Galan
Nombre: CLAUDIA MILENA GALAN MACIAS
Cargo: JEFE DE PRODUCCION
Documento: CC 46.384.808

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	FUNZA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-08-13; 2024-08-14; 2024-08-15

DATOS GENERALES

Razón social	COOPERATIVA COLANTA
Dirección	CR 9 No 11-02
Subcategorías	1.1.1;1.1.2;4.5.1
Línea(s)	LECHE LIQUIDA PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA,UHT, ESTERILIZADA;LECHE SABORIZADA;CREMA DE LECHE UHT

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	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		Entreluces en parte inferior y lateral de puertas de muelle de despacho de producto terminado, este comunica a pasillo de areas de produccion; En el cuarto de almacenamiento por vida util se evidencian elementos que no pertenecen al area (arbol de navidad, bidones de jabon, etc). Lo anterior puede permitir el paso o anidamiento 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 la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se evidencia cortina plastica que separa el pasillo de silos a area de produccion. Empozamiento en pisos en diferentes tramos del area de proceso
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	ar	5		En el area de lockers de damas se evidencian alimentos (pera, botella con gaseosa, botella con liquido no identificado),etc, ademas de pocillos y cubiertos junto al calzado. Los lockers de damas son de un solo compartimento, algunos estan deteriorados
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		El sistema de lavado de calzado ubicado en el filtro sanitario de ingreso al area de higienizacion presenta daño en el sistema de suministro de jabon, igual situacion ocurre en filtro del area de envasado (se corrigio durante la visita).
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 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)					15,00

No.	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		Se realiza toma de cloro en punto de lavado de manos ubicado en pasillo el cual marca 0,29 ppm
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		Se evidencia excremento de paloma en gran proporcion y plumas ubicados en piso lateral a tanques de agua y sobre tuberias exteriores frente al area de calderas
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)					15,00
No.	**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)					10,00
No.	**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		En cava de insumos se evidencia producto en polvo sin identificar, sabor natural y artificial tipo chocolate/leche (sabor natural)vencido y harina de arroz reempacada en bolsa de avena sin informacion de lote y fecha de vencimiento, quien nos atiende manifiesta que el producto se utiliza para un ensayo de orchata. (La empresa los descarta en el momento de la visita).
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	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18,00
No.	**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		No se dispone de un plan correctivo y de mejoramiento, desarrollado e implementado cuando se presenten resultados rechazados por muestreos oficiales o notificados por una autoridad sanitaria
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 y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA SEMIDESCREMADA MARCA COLANTA X 1100ML
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con los registros presentados no se puede realizar trazabilidad en forma completa. La empresa recibe devoluciones posteriores a despacho que se reincorporan a proceso de venta, se ubican en area denominada de " ZONA DE PRODUCTO NO CONFORME CAVA DE DEVOLUCIONES" se ubican en un cuarto frio el cual se divide en dos partes por medio de un panel comunicandose con el difusor por la parte superior; en una parte se ubican productos en descomposicion (inflados, con hongos, etc) y en la otra los productos que vuelven a bodega de despacho. Se evidencian devoluciones para pasar a bodega sin uso de canastilla base y bajo difusor, junto a este en el techo se evidencian manchas negras con signos compatibles a hongos. Presenta procedimiento de devoluciones denominado RECIBO DE DEVOLUCIONES DE PRODUCTOS Y DE CANASTAS codigo 220 version 6 el cual no es claro respecto al manejo de las mismas.
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)					12,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoria 1					85,00

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	FUNZA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-08-13; 2024-08-14; 2024-08-15

DATOS GENERALES

Razón social	COOPERATIVA COLANTA
Dirección	CR 9 No 11-02
Subcategorías	1.3.1
Línea(s)	AVENA;REFRESCO DE FRUTA

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES	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		Entreluces en parte inferior y lateral de puertas de muelle de despacho de producto terminado, este comunica a pasillo de areas de produccion. En el cuarto de almacenamiento por vida util se evidencian elementos que no pertenecen al area (arbol de navidad, bidones de jabon, etc); lo anterior puede permitir el paso o anidamiento 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 la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se evidencia cortina plastica que separa el pasillo de silos a area de produccion. Empozamiento en pisos en diferentes tramos del area de proceso. Se evidencian manchas compatibles con humedad en techo de area de mezclas y algunas medias cañas desprendidas y deterioro en la parte baja de pared, al igual que cortina de aire en mantenimiento
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		En el area de lockers de damas se evidencian alimentos (pera, botella con gaseosa, botella con liquido no identificado),etc, ademas de pocillos y cubiertos junto al calzado. Los lockers de damas son de un solo compartimento, algunos estan deteriorados
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		El sistema de lavado de calzado ubicado en el filtro sanitario de ingreso al area de higienizacion presenta daño en el sistema de suministro de jabon, igual situacion ocurre en filtro del area de envasado (se corrigio durante la visita).
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**15,00**

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 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)					**15,00**

No.	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		Se realiza toma de cloro en punto de lavado de manos ubicado en pasillo el cual marca 0,29 ppm
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		

3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		Se evidencia excremento de paloma en gran proporcion y plumas ubicados en piso lateral a tanques de agua y sobre tuberias exteriores frente al area de calderas
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)					15,00
No.	**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)					10,00
No.	**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		En cava de insumos se evidencia producto en polvo sin identificar, sabor natural y artificial tipo chocolate/leche (sabor natural)vencido y harina de arroz reempacada en bolsa de avena sin informacion de lote y fecha de vencimiento, quien nos atiende manifiesta que el producto se utiliza para un ensayo de orchata. (La empresa los descarta en el momento de la visita).
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	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18,00
No.	**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		No se dispone de un plan correctivo y de mejoramiento, desarrollado e implementado cuando se presenten resultados rechazados por muestreos oficiales o notificados por una autoridad sanitaria
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 Rotulado nutricional.	N.A.	15		Se analiza rotulado para las otras lineas de proceso
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con los registros presentados no se puede realizar trazabilidad en forma completa. La empresa recibe devoluciones posteriores a despacho que se reincorporan a proceso de venta, se ubican en area denominada de " ZONA DE PRODUCTO NO CONFORME CAVA DE DEVOLUCIONES" se ubican en un cuarto frio el cual se divide en dos partes por medio de un panel comunicandose con el difusor por la parte superior; en una parte se ubican productos en descomposicion (inflados, con hongos, etc) y en la otra los productos que vuelven a bodega de despacho. Se evidencian devoluciones para pasar a bodega sin uso de canastilla base y bajo difusor, junto a este en el techo se evidencian manchas negras con signos compatibles a hongos. Presenta procedimiento de devoluciones denominado RECIBO DE DEVOLUCIONES DE PRODUCTOS Y DE CANASTAS codigo 220 version 6 el cual no es claro respecto al manejo de las mismas.
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)					12,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 2					**85,00**

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	FUNZA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-08-13; 2024-08-14; 2024-08-15

DATOS GENERALES

Razón social	COOPERATIVA COLANTA
Dirección	CR 9 No 11-02
Subcategorías	4.4.1
Línea(s)	CREMA DE LECHE PASTEURIZADA;JUGO PASTEURIZADO

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	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		Entreluces en parte inferior y lateral de puertas de muelle de despacho de producto terminado, este comunica a pasillo de areas de produccion. En el cuarto de almacenamiento por vida util se evidencian elementos que no pertenecen al area (arbol de navidad, bidones de jabon, etc); lo anterior puede permitir el paso o anidamiento 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	ar	10		El envasado de crema de leche se realiza en la misma area de pasteurizado.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa desprendimiento de pintura en pared lateral al pasteurizador y tramo de pared junto a banda transportadora con adecuacion de un carton (se corrige durante la visita)
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		En el area de lockers de damas se evidencian alimentos (pera, botella con gaseosa, botella con liquido no identificado),etc, ademas de pocillos y cubiertos junto al calzado. Los lockers de damas son de un solo compartimento, algunos estan deteriorados
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		El sistema de lavado de calzado ubicado en el filtro sanitario de ingreso al area de higienizacion presenta daño en el sistema de suministro de jabon, igual situacion ocurre en filtro del area de envasado (se corrigio durante la visita).
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se evidencia amarre no higienico sanitario (cinta pegante) sosteniendo puerta y cortina que lleva al tren de cestillos que conduce a la cava de producto terminado igualmente este equipo con adecuaciones de carton. (Se corrigio durante la visita)
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13

No.	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		Se realiza toma de cloro en punto de lavado de manos ubicado en pasillo el cual marca 0,29 ppm
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		Se evidencia excremento de paloma en gran proporcion y plumas ubicados en piso lateral a tanques de agua y sobre tuberias exteriores frente al area de calderas

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)					15,00
No.	**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)					10,00
No.	**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		En cava de insumos se evidencia producto en polvo sin identificar, sabor natural y artificial tipo chocolate/leche (sabor natural)vencido y harina de arroz reempacada en bolsa de avena sin informacion de lote y fecha de vencimiento, quien nos atiende manifiesta que el producto se utiliza para un ensayo de orchata. (La empresa los descarta en el momento de la visita).
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		Se evidencia carro con un producto (aparentemente crema en su interior) el cual no esta identificado, no se puede comprobar si corresponde a empujes de proceso o que tipo de producto es (se da de baja en el momento de la visita)
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		El envasado de crema de leche se realiza en la misma area de pasteurizado incumple art 87 numeral b Resolucion 2310 de 1986 y numeral 1 articulo 19 Resolucion 2674 de 2013
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)					16,00
No.	**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		No se dispone de un plan correctivo y de mejoramiento, desarrollado e implementado cuando se presenten resultados rechazados por muestreos oficiales o notificados por una autoridad sanitaria
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 Rotulado nutricional.	a	15		Ver anexo de rotulado para CREMA DE LECHE SEMIENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con los registros presentados no se puede realizar trazabilidad en forma completa. La empresa recibe devoluciones posteriores a despacho que se reincorporan a proceso de venta, se ubican en area denominada de " ZONA DE PRODUCTO NO CONFORME CAVA DE DEVOLUCIONES" se ubican en un cuarto frio el cual se divide en dos partes por medio de un panel comunicandose con el difusor por la parte superior; en una parte se ubican productos en descomposicion (inflados, con hongos, etc) y en la otra los productos que vuelven a bodega de despacho. Se evidencian devoluciones para pasar a bodega sin uso de canastilla base y bajo difusor, junto a este en el techo se evidencian manchas negras con signos compatibles a hongos. Presenta procedimiento de devoluciones denominado RECIBO DE DEVOLUCIONES DE PRODUCTOS Y DE CANASTAS codigo 220 version 6 el cual no es claro respecto al manejo de las mismas.
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)					12,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 3					79,13