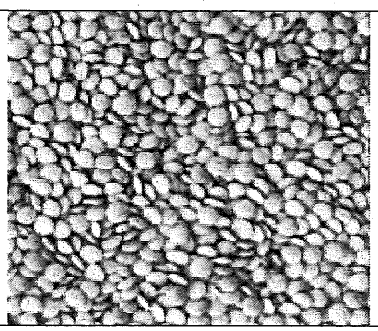
| | DISTRIBUCIONES AL GRANO | FECHA DE EMISIÓN 27/10/2020 |
|---|---|---|
| | FICHA TÉCNICA | VERSIÓN 02 |

**1. NOMBRE**
LENTEJA



**2. FABRICANTE**
Fernando Rojas Collazos
Carrera 9 N.9-17
Barrio San Miguel-Girardot
Telefono: 8350239 - 3115618552

**3. DESCRIPCIÓN**
Leguminosa seca proveniente de la especie Lens suculenta, Moench. Producto natural utilizado para consumo humano.

**4. PRESENTACION COMERCIAL**
400 g, 450 g, 500 g

**5. REQUISITOS ESPECÍFICOS**

| Grado | %Máximo en masa | Especificación |
|---|---|---|
| 1 | Humedad | Máx 13 |
| | Granos dañados | 1.0 |
| | Granos abiertos | 1.0 |
| | Granos partidos | 1.0 |
| | Variedades contrastantes | 2.0 |
| | Materias duras | 0.1 |
| | Producto natural sin conservantes | Ausencia |
| | Infestacion o infeccios | Ausencia |
| | Olor | Caracteristico |
| | Color | Marrón |

**6. EMPAQUE Y ROTULADO**
Empaque primario polipropileno monorientado coextruido calibre 0.2.
El rotulado cumple con Resolución 5109 de 2005 para producto terminado

**7. MODO DE PREPARACIÓN**
- Debido a su dureza este producto debe dejarse en remojo de un dia para oro en una proporcion de 4 tazas de agua por 1 de grano.
- Al momento de preparar , se debe botar el agua de remojo y lavar bien los granos.
- Cocinar en agua de 10 a 15 minutos hasta que estén blandos.
- Sazonar al gusto.

**8.VIDA ÚTIL**
1 Año

| | DISTRIBUCIONES AL GRANO | FECHA DE EMISIÓN 27/10/2020 |
|---|---|---|
| | FICHA TÉCNICA | VERSIÓN 02 |

## 9. CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El producto se conserva a tempertuara ambiente, en un lugar seco y hermeticamente protegido de plagas, humedad y rayos solares .

## 10. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

**Información Nutricional**

Tamaño de la porción 1/2 taza (60)
Porciones por empaque 8

| Cantidad por porción | |
|---|---|
| Calorías 200 | Calorías de la Grasa 0 |
| | Valor Diario* |
| Grasa Total 0 g | 0% |
| Grasa Saturada 0 g | 0% |
| Grasa Trans 0 g | 0% |
| Colesterol 0 mg | 0% |
| Sodio 15 mg | 1% |
| Carbohidrato total 54 g | 11% |
| Fibra Dietaria 0 g | 0% |
| Azúcares 0 g | |
| Proteína 7 g | 28% |
| Vitamina A 0% | Vitamina C 2% |
| Calcio 4% | Hierro 30% |

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

| | Calorías | 2000 | 2600 |
|---|---|---|---|
| Grasa Total | Menos de | 65 g | 80 g |
| Grasa Sat. | Menos de | 20 g | 25 g |
| Colesterol | Menos de | 300 mg | 300 mg |
| Sodio | Menos de | 2400 mg | 2400 mg |
| Carb. Total | | 300 g | 375 g |
| Fibra Dietaria | | 25 g | 30 g |

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

## 11. CONDICIONES TRANSPORTE

El producto se debe transportar en su empaque original, en vehiculos de uso exclusivo para alimentos, libres de cualquier tipo de contaminación.

| ELABORÓ | REVISÓ Y APROBÓ |
|---|---|
| Olga Lucía Baquero Hernandez<br>Ingeniera de Alimentos | Juan Felipe Rojas Rojas<br>Gerente Comercial |

ALGRANO
27 OCT 2020

**República de Colombia**
**Ministerio de Salud y Protección Social**
**Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA**

**CERTIFICACIÓN No. 2020031102**

**EL SUSCRITO DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INVIMA CERTIFICA**

Que teniendo en cuenta la legislación vigente en materia de alimentos contemplada mediante Resolución 2674 de 2013 en su Artículo 37 modificada mediante Articulo 1º de la Resolución 3168 de 2015, "**OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO, PERMISO Y NOTIFICACIÓN SANITARIA.** Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente Resolución"

Que el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 contempla las siguientes excepciones al Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria:

> "1*. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.*
>
> *2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.*
>
> *3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.*
>
> *4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.".*

Que el producto **GRANOS (ARVEJA AMARILLA, ARVEJA VERDE, FRIJOL, LENTEJA, GARBANZO**) **NO** requiere Registro Sanitario por ser comercializados sin proceso de transformación**,** pero está sujeto al control que ejercen las autoridades sanitarias.

**INTERESADO:** FERNANDO ROJAS COLLAZOS
**NUMERO DE RADICACIÓN**: 20201209495
**FECHA DE RADICACIÓN:** 10/11/2020

**OBSERVACIÓN:** Para comercializar los productos amparados con esta certificación, estos entre otras cosas deben cumplir con los establecidos en la legislación sanitaria vigente en materia de rotulado de productos alimenticios estipulada en la Resolución 005109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, o normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

El establecimiento donde se elaboren los productos objeto de la presente certificación deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y ser inspeccionado, vigilado y controlado por la autoridad sanitaria lo cual se evidencia a través de las actas de visita.

La presente certificación no hace las veces de registro sanitario y/o permiso sanitario.

El interesado podrá solicitar corrección únicamente dentro de los DIEZ (10) días contados a partir del día siguiente a la entrega de la presente.

Se expide en Bogotá D.C., el 22 de Diciembre de 2020 .
**Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.**

**CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME**
**DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**
Coordinador: Abogado Ivan Dario Salazar Arce Proyectó: Ing. Luisa Fernanda Sanchez Prado

# OFICIO COMISORIO No. 7303-3475-22

## Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
## Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

| Establecimientos | Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia) |
|---|---|
| ALGRANO COLOMBIA SAS | CL 10 No 17-69 VI PANAMERICANA LT 1 RICAURTE - CUNDINAMARCA |

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 24 AL 28 DE OCTUBRE DE 2022, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

| Nombres | Cargo / Rol | Dependencia |
|---|---|---|
| AMPARO TRUJILLO ZAMBRANO | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 |
| DORA JANET QUINTERO LONDOÑO | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 |

* *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico 7422121 Ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

**El Invima informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos de competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.***

Dado en la ciudad de Bogotá el día 24 DE OCTUBRE DE 2022

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

**Recibido por**
**Firma**
**Nombre** Oscar E. Londoño O.
**Cédula** 11 324 465
**Cargo** Jefe de Bodega
**Fecha** 27-10-2022

Powered by CamScanner

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ciudad / Departamento** | RICAURTE/CUNDINAMARCA | **Fecha** | 27/10/2022 | **Acta No.** | 5 |

**DATOS GENERALES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Código de Inscripción planta** | 9013265142-1 | **Dirección** | CL 10 No 17-69 VI PANAMERICANA LT 1 RICAURTE-CUNDINAMARCA |
| **Razón Social** | ALGRANO COLOMBIA SAS | **Teléfonos** | 3166266892;3115618552 |
| **NIT - CC** | 9013265142 | **Correo electrónico** | gerencia@algrano.com.co |
| **Representante Legal** | FERNANDO ROJAS COLLAZOS | **Fax** | NO REPORTA |
| **GTT** | CENTRO ORIENTE 2 | **Oficio Comisorio** | 7303-3475-22 |
| **Objetivo de la visita** | Realizar visita de inspección sanitaria en atención a derecho de peticion, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria viente en especial la resolución 2674 de 2013 y demás reglamentación aplicable | | |

**DATOS DE PRODUCCIÓN**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **No. De empleados** | 7 | **La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?** | SI |
| **Maquilas** | NO | | |

| | | |
|---|---|---|
| **SUBCATEGORÍAS EVALUADAS** | SUBCATEGORÍA 6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz | |
| **LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO** | | **Cantidad/Unidad de tiempo** |
| | Maiz trillado | 240 TON/AÑO |

Powered by CamScanner

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

Ciudad / Depto: RICAURTE/ CUNDINAMARCA | Fecha: 27/10/2022 | Acta No.: 5

**DATOS GENERALES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Código de inscripción planta: | 9013265142-1 | Dirección: | CL 10 No 17-69 VI PANAMERICANA LT 1 RICAURTE-CUNDINAMARCA |
| Razón Social : | ALGRANO COLOMBIA SAS | Teléfonos: | 3166266892;3115618552 |
| NIT - C.C.: | 9013265142 | Correo electrónico: | gerencia@algrano.com.co |
| Representante Legal: | FERNANDO ROJAS COLLAZOS | Fax: | NO REPORTA |
| GTT: | CENTRO ORIENTE 2 | Oficio comisorio: | 7303-3475-22 |

***Objeto de la visita : Realizar visita de inspección sanitaria en atención a derecho de peticion, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria viente en especial la resolución 2674 de 2013 y demás reglamentación aplicable***

**DATOS DE PRODUCCIÓN**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Número de empleados: | 7 | La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio? | SI |
| Maquilas: | NO | | |
| Subcategorías evaluadas: | SUBCATEGORÍA 6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz | | |

| Líneas de subcategoría del alimentos | Volúmen / año |
|---|---|
| SUBCATEGORÍA 6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz | 240 TON/AÑO |

Subcategoría 1: SUBCATEGORÍA 6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz

**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 | | Cuando se abre la puerta para sacar y/o despachar producto terminado la planta queda expuesta al medio ambiente externo. |
| 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 | 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 | ar | 5 | | Se evidencia lokers con falta de mantenimiento y signos de oxidacion |
| 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 | a | 10 | | |
| 1.7 | El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4 | a | 10 | | |

Powered by CamScanner

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 | ar | 12,5 | | No presenta soportes del cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, para los materiales de los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el alimento, y que los mismos estén autorizados en las listas positivas. Se observa algunas trilladoras con desprendimiento de pintura en parte externa. Se videncaia uso de cintas en algunas juntas y/o uniones de las trilladoras |
| 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 evidencia que la frecuencia de mantenimiento preventivo no es suficiente ya que se observan vestigios de oxido y amamrres ccon cinta en algunos equipos en artes externas. El programa no incluye todos los equipos (Banco triturado y Zaranda monitor). Programa generalizado. |
| 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 | 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. | ar | 16,5 | | El overol utilizado por los operarios no es de tono claro |
| 4.3 | Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art 11 ; Art. 14 num. 12 | a | 33 | | |

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación) **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 | | Presenta un examen de fecha 2022/07/27 de aflatoxinas y microbilogico, mas no se soporte que la frecuencia de realizacion sea representativo al volumen manejado. No presenta soportes cumpliiento de la resolucion 2906 de 2007. Presenta formatos para diligenciar a reinicio de labores productivas. |
| 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 | ar | 10 | | Presentan formatos para diligenciar al reinicio de labores productivas. |

Powered by CamScanner

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5.4 | Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18. | ar | 5 | | Las areas se encuentran adecuadamente acondicionadas para cuando se realice reinicio de labores productivas. |
| 5.5 | Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013. | ar | 5 | | No se presentan soportes de cumplimiento de lo establecido en la Resolucion 683 de 2012 |
| 5.6 | Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015 | a | 20 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación) | | | | | **14** |
| **6.** | **VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO** | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
| 6.1 | Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3 | a | 25 | | |
| 6.2 | Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3 | ar | 7,5 | | No se encuentra debidamente soportado el estudio 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 | | Areas acondicionadas para almacenamiento del prodducto terminado cuando reinicien labores productivas. |
| 6.4 | Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012 | a | 15 | | Se realiza evaluación para MAIZ TRILLADO BLANCO marca ALGRANO POR 50 KG . Bolsa de polipropileno. Ver anexo rotulado. |
| 6.5 | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6 | ar | 7,5 | | El programa de recall y manejo de devoluciones está en construcción e implementación . |
| 6.6 | Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29 | ar | 7,5 | | Presentan formatos para diligenciar al reinicio de labores productivas en el momento del despacho del produto terminado. |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación) | | | | | **11** |
| Porcentaje de cumplimiento subcategoría | | | | | **81** |

Powered by CamScanner

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

| Subcategorias | Puntajes |
|---|---|
| Subcategoría1 | 81 |
| Subcategoría2 | - |
| Subcategoría3 | - |
| Subcategoría4 | - |
| Subcategoría5 | - |
| Subcategoría6 | - |
| Subcategoría7 | - |
| Subcategoría8 | - |
| Subcategoría9 | - |
| Subcategoría10 | - |
| Materias Primas | - |
| Número de subcategorías evaluadas | 1 |
| **Promedio total del porcentaje de** | **81** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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 6.1.1 : 1.1-1.5-2.2-2.3-4.2-5.1-5.3-5.4-5.5-6.2-6.3-6.5-6.6.

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

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

SE REALIZA VISITA EN ATENCION A DERECHO DE PETICION- SOLICITUD DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA CON RADICADO ENTRANTE INVIMA 20221221120 DE FECHA 23/09/2022.

**FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA**

Firma:

Nombre: AMPARO TRUJILLO ZAMBRANO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO2

Firma:

Nombre: DORA JANET QUINTERO LONDOÑO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO2

**ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA**

Firma:

Nombre: Oscar E. Londoño O

Cargo: J. Bodegas

C.C. 1132466...

Powered by CamScanner

## ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha ( AAAA-MM-DD) RICAURTE - CUNDINAMAARCA 27/10/2022

Nombre del Establecimiento ALGRANO COLOMBIA SAS

Identificación del Producto MAIZ TRILLADO BLANCO marca ALGRANO POR 50 KG . Bolsa de polipropileno

| 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. | NA | |
| 5.3 | CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional). | 2 | |
| 6 | El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005 | 2 | |

Powered by CamScanner

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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:<br>DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos.<br>Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses.<br>Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses.<br>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<br><br>Instrucciones necesarias para modo de empleo. | NA | |

Powered by CamScanner

Alcaldía municipal Pitalito Huila

# ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

invima

CIUDAD Pitalito FECHA 22-11-2023 ACTA N° 1346

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ☐ DADOR DE FRÍO ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD MUNICIPIO DE PITALITO

## IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL CORPORACION AMBIENTAL CINTURON ANDINO

*CÉDULA / NIT 813013182-8 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 50706949

*NOMBRE COMERCIAL CORPORACION AMBIENTAL CINTURON ANDINO

*DIRECCIÓN TRANSVERSAL 3 #9-55 MATRICULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO HUILA *MUNICIPIO PITALITO

Barrio [X] Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál:

TELÉFONOS 3205984949 FAX

CORREO ELECTRÓNICO ambientalcinturonandino@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO PAULA MANUELA ACHURY VARGAS

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1007 531 598

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL PAULA MANUELA ACHURY VARGAS

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento 1007 531 598.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ambientalcinturonandino@gmail.com

*DEPARTAMENTO Huila *MUNICIPIO Pitalito

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 07 Am - 05 Pm *NÚMERO DE TRABAJADORES 2

## CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | — | FAVORABLE | | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | — % |
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | | | |
| | | DESFAVORABLE | | | |

## *MOTIVO DE LA VISITA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PROGRAMACIÓN | | SOLICITUD DEL INTERESADO | X | ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS | |
| SOLICITUD OFICIAL | | 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 |
| Inaceptable (I) | Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Crítico (C) | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores |

Powered by CamScanner

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO | | | | |
| 1 | **EDIFICACION 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.)* | (4) | 2 | 0 | C |
| 1.2 | **Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)* | (4) | 2 | 0 | C |
| 1.3 | **Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8. )* | (4) | 2 | 0 | C |
| 1.4 | **Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)* | (5) | 2,5 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 17 | | | | La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta |
| 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.)* | (7) | 3,5 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 7 | | | | La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta |
| 3 | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | A | AR | I | HALLAZGOS |
| 3.1 | **Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)* | (8) | 4 | 0 | C |
| 3.2 | **Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)* | 3 | 1,5 | (0) | No presenta reconocimiento medico C |

Powered by CamScanner

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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.) | 8 | 4 | 0 | C |
| 3.4 | **Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)* | 3 | 1,5 | 0 | No portan la vestimenta indicada Por la normatividad sanitario C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 17.5. | | | | La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta |
| 4 | **REQUISITOS HIGIENICOS** | A | AR | I | HALLAZGOS |
| 4.1 | **Recepción y requisitos legales.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)* | 7 | 3,5 | 0 | C |
| 4.2 | **Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)* | 8 | 4 | 0 | C |
| 4.3 | **Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)* | 8 | 4 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 23. | | | | La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta |
| 5 | **SANEAMIENTO** | A | AR | I | HALLAZGOS |
| 5.1 | **Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)* | 5 | 2,5 | 0 | C |
| 5.2 | **Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)* | 5 | 2,5 | 0 | C |

Powered by CamScanner

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5.3 | **Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)* | (4) | 2 | 0 | C |
| 5.4 | **Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)* | (9) | | | C |
| 5.5 | **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)* | (6) | 3 | 0 | C |
| 5.6 | **Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)* | 2 | 1 | (0) | No Presentan Soporte documental. Plan de Saneamiento. - Control Plagos - Cronograma mantenimiento tanque - Ll limpieza y desinfeccion - Manejo residuos C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 29. | | | | La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta |

## IV. CONCEPTO SANITARIO

| % DE CUMPLIMIENTO | | CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir | NIVEL DE CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|---|
| 93.5% | X | FAVORABLE | 90-100% |
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 60 - 89,9% |
| | | DESFAVORABLE | < 59,9% |

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.

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS | |
| NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS | |

## V. 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

| Si | No | Cuál: |
|---|---|---|

## VI. OBSERVACIONES

**Por parte de la autoridad sanitaria:**

**Por parte del establecimiento:**

Powered by CamScanner

## VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de 11 del año 2023 en la Ciudad de Pitalito.

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 cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

| POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA | |
|---|---|
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: JESUS ANDRES MUNAR. | NOMBRE: |
| CÉDULA: 12263493. Ptalo | CÉDULA: |
| CARGO: TC Saneamiento | CARGO: |
| INSTITUCIÓN: SSM Pitalito | INSTITUCIÓN: |
| **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: William Orteya Samboni | NOMBRE: |
| CÉDULA: 1024531269 | CÉDULA: |
| CARGO: Auxiliar bodega | CARGO: |

Powered by CamScanner