

Ciudad/Depto	BOGOTA/BOGOTA D.C.	Fecha	20 de Marzo de 2019	Acta No.	1
--------------	-----------------------	-------	---------------------	----------	---

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	51781529-1	Dirección	DG 41A No 31 – 22 SUR BR INGLES
Razón Social	L E O N J H E N N Y ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO QUESOS Y LACTEOS LA TURQUESA	Teléfonos	47797803;3133317124
NIT - CC	51781529	Correo electrónico	jazsule@hotmail.com
Representante Legal	JHENNY LEON	Fax	NO APLICA
GTT	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2.	Oficio comisorio	7303-1122-19
Objetivo de la Visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Solicitud de visita por parte del empresario con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: LA RESOLUCION 2674 DE 213 Y DEMS REGLMENTACION SANITRI VIGENTE		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	3	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	NO APLICA		
SUBCATEGORIAS EVALUADAS	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)		
LINEAS DE SUBCATEGORIA DE ALIMENTO	Volumen / año		
Quesos frescos (no madurados)	3200.00 kilogramos / mes		

SUBCATEGORIA 1: 1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	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	Se observa almacenamiento de producto terminado en cuarto rio destinado al almacenamiento de materia prima, debe atravesar las áreas de proceso para llegar al sitio de almacenamiento y nuevamente atravesar las áreas de proceso al ser despachado
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 uniones entre pared y pared y pisos - pares, sin ser redondeadas
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 8 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

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	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	No se dispone documentos certificados del proveedor que constate el uso de materiales de las listas positivas para todas las superficies en contacto 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	El programa de mantenimiento no incluye la totalidad de las áreas, no existe cronograma para las actividades a realizar.
2.4	Calibración de equipos de medición. Res 2674 de 2013 Art. 25	ar	10	No cuenta con procedimiento para la verificación de las básculas, las actividades de calibración no se ejecutan a lo establecido en el cronograma.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)				9.75

3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	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

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	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 higienicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14	i	0	se observa operario con uñas largas
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num 12	ar	16	no cuentas con certificados medicos para todos los operarios.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)				5.05

5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	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	entro del rocedimiento no tiene contempladas las resoluciones 4506 y 2906 de 2013, para la materia prima. No existen criterios para aceptacion y/o rechazo de materias primas.
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	la planta esta almacenando producto termindo en el cuarto frio destindo al almacenamiento de materi prim, debe atravezar las areas de proceso para acceder al mkismo y nuevament de¿be atravezar las areas de proceso para realizar os despachos.
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. Res. 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013	i	0	el proveedor de empaque no cuenta con concepto sanitario no cuenta con soportes para que el envase de cumpli iento a lo establecido en la resolucion 683 de 2012 realiza revision del material de empaque pero no lleva registros de esta actividad
5.6	Sistema de Aseguramiento Calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 16078 de 1985	ar	10	No sé tiene establecido un programa para el manejo de peticiones quejas y reclamos
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				12

6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12	El programa se encuentra en estado de implementación
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	8	No se tiene validada la vida útil del producto
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	ar	8	Producto evaluado, queso fresco semigraso semi duro , marca lacteos la turquesa x 2500 gramos no da cumplimiento a lo establecido en la resolucion 2508 de 2012 ya que el producto evaluadco por medrio de pruebas analiticas estabklece una cantidad de grasas saturadas de 8,5 (g/100G)
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num 6	i	0	Con informacion suministrada no se puede realizar trazabilidad, los registros no son llevados de manera continua

6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	ar	8	slamente present soporte para la temperatura al momento de los deespachos, no cuenta con registros para la verificación de las condicione del vehiculo antes del cargue
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)				7.5

PORCENTAJE CUMPLIMIENTO SUBCATEGORIA 1: 1.5.1 Quesos frescos (no madurados)	72.3
---	------

CONVENCIONES:

Evaluación:

Aceptable (a)

Aceptable con requerimientos (ar)

Inaceptable (i)

SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

72.3

Se aplicó MSS?

NO

Tipo de medida aplicada

NO APLICA

Se tomo muestras 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:

1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

1.3,1.4,2.2,2.3,2.4,4.2,4.3,5.1,5.2,5.5,5.6,6.1,6.2,6.4,6.5,6.6

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular LA RESOLUCION 2674 DE 213 Y DEMS REGLAMENTACION SANITRI VIGENTE

EXIGENCIAS ADICIONALES

NINGUNA

EXIGENCIAS ADICIONALES ESPECÍFICAS DE PRODUCTO O PROCESO

DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION 2508 DE 2012, PARA LA DECLARACION DEL CONTENIDO DE GRASAS SATURADAS EN EL PRODUCTO QUESO FRESCO SEMI GRASO SEMIDURO.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

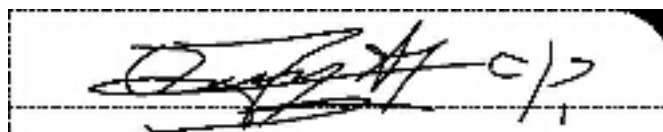
NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

se da por atendida solicitud de visita radicado Invima20191014266

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma



Nombre

Omar Alfonso Angel Ortiz

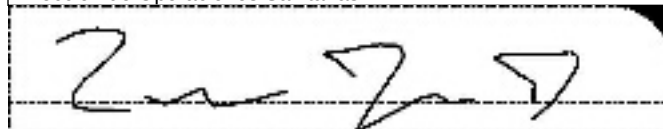
Cargo

PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia

Dirección de Operaciones Sanitarias

Firma



Nombre

Roman Dario Abril Santisteban

Cargo

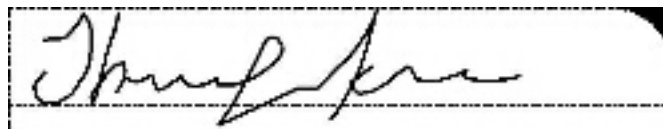
PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia

Dirección de Operaciones Sanitarias

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma



Nombre

JHENNY LEON

Cargo

REPRESENTANTE LEGAL

C.C.

51781529