Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Codigo: IVC-INS-FM114 | Version: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13

Ciudad / Depto: Zipaquira - Cundinamarca Fecha: 2023-10-09 y 10 Acta No.: 6

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	9005820628-1	Dirección:	Calle 12 No. 37-19 Barrio La Paz
Razón Social:	COSMOLAC S.A.S	Teléfonos:	3204818202
NIT - C.C.:	900582062-8	Correo electrónico:	camila.serrano@cosmolac.com.co
Representante Legal:	Camila Serrano Franco	Fax:	No tiene
GTT:	Centro Oriente 2	Oficio comisorio:	7303-4092-23

Objeto de la visita: Realizar visita de inspeccion sanitaria en atención a gestion de riesgo y toma de muestra con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente, en especial el Decreto 616 de 2006 y las Resoluciones 2674 de 2013, 2310 de 1986, 1804 de 1989 y demás normatividad aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	68	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: Almacenes Exito SA - Almin SAS - La Bodega Zomac SAS - Fedegan

Subcategorias evaluadas: SUBCATEGORÍA 1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo

Lineas de subcategoria del alimentos	Volúmen / año
Leche en polvo entera	570 Ton/año

Subcategoria 1: SUBCATEGORÍA 1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo

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		Al abrir las puertas lateral que comunica a area de residuos y de ingreso de materias primas y salida de producto terminado las areas de almacenamiento quedan expuestas al medio ambiente lo que no permite garantizar la hermeticidad de la planta y evitar posibles fuentes de contaminacion. Se observan rejillas de diseño alargado en baños. Un tramo lateral del techo del area de recepción de leche presenta espacios entre pared y techo sin protección.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		Se observa cruce de flujos entre las areas de almacenamiento de materias primas, producto en proceso, producto terminado y material de empaque
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 deterioro y falta de mantenimiento en los pisos del area de recepcion de leche. Algunas paredes o divisiones son el material de policarbonato y se observan deterioradas.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		Los casilleros se observan con oxidacion en la parte inferior
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 filtro sanitario de ingreso a las areas de produccion no cuenta con lavado de botas y el sistema hidraulico del lavamanos de ingreso de agua para lavado de manos y salida de agua residual no esta canalizado, sin embargo al momento de la visita se realiza prueba de potabilidad dentro de limites. Previo al ingreso del área de procesos no se cuenta con sistema de lavado de manos. Se observan elementos de aseo dispuestos sobre el piso en diferentes partes de la planta.
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	ar	5		Una parte del área de almacenamiento de residuos solidos no cuenta con proteccion del medio ambiente. Se observan algunos recipientes para residuos sólidos sin identificar.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13

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	ar	12,5		En el programa no se relaciona la frecuencia del analisis fisicoquimico. El diseño de la tapa del tanque subterraneo de almacenamiento de agua potable presenta aberturas que no garantizan su hermeticidad
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		El programa no se encuentra implementado de acuerdo a lo previsto en lo relacionado con hermeticidad.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2, Art. 26 num. 1, Art. 28 num 7	ar	12,5		Se observa deficiente limpieza y material particulado en área de empaque
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art 12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14	ar	16,5		Se observa operario con uñas largas
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		No se cuenta con soporte de la resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 para la leche liquida. No hay ficha tecnica de la leche liquida cruda. Se observa en área de mezclado uso de sobrepiso para ubicar 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		Se observa cruce de flujos en área de bodega, entre materias primas y productos terminados.
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		Durante el proceso de mezclado, para el azucar no se retira el empaque externo.
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 área de mezclado se comparte con el área de envasado.
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	ar	12,5		El programa es general y no cuenta con soportes que validen la representatividad de las muestras.
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		La vida util de un año no esta soportada
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		El almacenamiento de producto terminado se realiza en areas compartidas con almacenamiento de materias primas, producto en proceso y material de empaque secundario
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		Se realiza control a los incumplimientos de rotulado para el producto leche en polvo entera fortificada con vitaminas A D3 y hierro por 900 g marca Cosmolac. No se evalua rotulado nutricional y frontal teniendo en cuenta la circular externa del Invima DG 000-006-23 y el establecimiento presento solicitud de agotamiento radicado 20231046797 y 20231237079 la cual se encuentra en tramite. Se valida para rotulado general geenrada en la visita anterior.
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)					10
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					73

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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volumen / año
Leche en polvo azucarada	480 Ton/año

Subcategoría 2: SUBCATEGORIA 1 4 2 Derivados lácteos en polvo

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		Al abrir las puertas lateral que comunica a area de residuos y de ingreso de materias primas y salida de producto terminado las areas de almacenamiento quedan expuestas al medio ambiente lo que no permite garantizar la hermeticidad de la planta y evitar posibles fuentes de contaminacion. Se observan rejillas de diseño alargado en baños. Un tramo lateral del techo del area de recepcion de leche presenta espacios entre pared y techo sin protección
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013. Art. 18 num. 5	ar	5		Se observa cruce de flujos entre las areas de almacenamiento de materias primas, producto en proceso, producto terminado y material de empaque
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 deterioro y falta de mantenimiento en los pisos del area de recepcion de leche. Algunas paredes o divisiones son el material de policarbonato y se observan deterioradas
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	ar	5		Los casilleros se observan con oxidacion en la parte inferior
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 filtro sanitario de ingreso a las areas de produccion no cuenta con lavado de botas y el sistema hidraulico del lavamanos de ingreso de agua para lavado de manos y salida de agua residual no esta canalizado, sin embargo al momento de la visita se realiza prueba de potabilidad dentro de limites. Previo al ingreso del área de procesos no se cuenta con sistema de lavado de manos. Se observan elementos de aseo dispuestos sobre el piso en diferentes partes de la planta.
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 solidos y su ubicación no genera riesgos de contaminacion 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		Una parte del área de almacenamiento de residuos solidos no cuenta con proteccion del medio ambiente. Se observan algunos recipientes para residuos sólidos sin identificar.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**13**

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	ar	12,5		En el programa no se relaciona la frecuencia del analisis fisicoquimico. El diseño de la tapa del tanque subterraneo de almacenamiento de agua potable presenta aberturas que no garantizan su hermeticidad
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		

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL				INSPECCIÓN	
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05			Fecha de emisión: 2021-06-13	
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 no se encuentra implementado de acuerdo a lo previsto en lo relacionado con hermeticidad
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2, Art. 26 num. 1, Art. 28 num 7		ar	12,5		Se observa deficiente limpieza y material particulado en área de empaque
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)						13
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art 12, 13 y 14		a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14		ar	16,5		Se observa operario con uñas largas
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		No se cuenta con soporte de la resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 para la leche liquida. No hay ficha tecnica de la leche liquida cruda. Se observa en área de mezclado uso de sobrepiso para ubicar 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		Se observa cruce de flujos en área de bodega, entre materias primas y productos terminados.
5.3	Control de vanables 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		Durante el proceso de mezclado, para el azucar no se retira el empaque externo.
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 área de mezclado se comparte con el área de envasado.
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		ar	12,5		El programa es general y no cuenta con soportes que validen la representatividad de las muestras.
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		La vida util de un año no esta soportada
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		ar	7,5		El almacenamiento de producto terminado se realiza en areas compartidas con almacenamiento de materias primas, producto en proceso y material de empaque secundario
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		ar	7,5		Se realiza evaluacion de rotulado nutricional y frontal para el producto leche en polvo entera azucarada por 900 g marca Cosmolac y el establecimiento presento resolucion de agotamiento 2023026586 de 15-06-2023. Se realiza control a los incumplimientos de rotulado del acta anterior. Se valida el acta de rotulado general de la visita del 22-06-2023.
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)						10
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						73

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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Alimento lacteo en polvo	55 Ton/año

Subcategoría 3: SUBCATEGORÍA 1.4.3 Otros productos con adición de leche en polvo cuyo contenido de la misma no es menor al 20% m/m, distintos a los de 1.4.2

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		Al abrir las puertas lateral que comunica a area de residuos y de ingreso de materias primas y salida de producto terminado las areas de almacenamiento quedan expuestas al medio ambiente lo que no permite garantizar la hermeticidad de la planta y evitar posibles fuentes de contaminacion. Se observan rejillas de diseño alargado en baños. Un tramo lateral del techo del area de recepción de leche presenta espacios entre pared y techo sin protección.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		Se observa cruce de flujos entre las areas de almacenamiento de materias primas, producto en proceso, producto terminado y material de empaque
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 deterioro y falta de mantenimiento en los pisos del area de recepcion de leche. Algunas paredes o divisiones son el material de policarbonato y se observan deterioradas.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4	ar	5		Los casilleros se observan con oxidacion en la parte inferior
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 filtro sanitario de ingreso a las areas de produccion no cuenta con lavado de botas y el sistema hidraulico del lavamanos de ingreso de agua para lavado de manos y salida de agua residual no esta canalizado, sin embargo al momento de la visita se realiza prueba de potabilidad dentro de limites. Previo al ingreso del área de procesos no se cuenta con sistema de lavado de manos. Se observan elementos de aseo dispuestos sobre el piso en diferentes partes de la planta.
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	ar	5		Una parte del área de almacenamiento de residuos solidos no cuenta con proteccion del medio ambiente. Se observan algunos recipientes para residuos sólidos sin identificar.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**13**

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	ar	12,5		En el programa no se relaciona la frecuencia del analisis fisicoquimico. El diseño de la tapa del tanque subterraneo de almacenamiento de agua potable presenta aberturas que no garantizan su hermeticidad

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		El programa no se encuentra implementado de acuerdo a lo previsto en lo relacionado con hermeticidad.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se observa deficiente limpieza y material particulado en área de empaque
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					13

4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art 12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observa operario con uñas largas
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		No se cuenta con soporte de la resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 para la leche liquida. No hay ficha tecnica de la leche liquida cruda. Se observa en área de mezclado uso de sobrepiso para ubicar 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		Se observa cruce de flujos en área de bodega, entre materias primas y productos terminados.
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		Durante el proceso de mezclado, para el azucar no se retira el empaque externo.
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 área de mezclado se comparte con el área de envasado.
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	ar	12,5		El programa es general y no cuenta con soportes que validen la representatividad de las muestras.
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		La vida util no esta soportada
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		El almacenamiento de producto terminado se realiza en areas compartidas con almacenamiento de materias primas, producto en proceso y material de empaque secundario
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 anexo de rotulado general para: ALIMENTO LÁCTEO EN POLVO Marca Cosmolac, presentación 380 g. No se evalua rotulado nutricional y frontal ya que presenta resolucion de agotamiento 2023036973 del fecha 11-08-2023
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)					10

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		73

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

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	73
Subcategoría2	73
Subcategoría3	73
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	3
Promedio total del porcentaje de	**73**

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida**	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: **FAVORABLE**

EXIGENCIAS:

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

SUBCATEGORÍA 1.4.1: 1.1 - 1.3 - 1.4 - 1.5 - 1.6 - 1.8 - 3.1 - 3.3 - 3.4 - 4.2 - 5.1 - 5.2 - 5.4 - 5.5 - 6.1 - 6.2 - 6.3 - 6.4
SUBCATEGORÍA 1.4.2: 1.1 - 1.3 - 1.4 - 1.5 - 1.6 - 1.8 - 3.1 - 3.3 - 3.4 - 4.2 - 5.1 - 5.2 - 5.4 - 5.5 - 6.1 - 6.2 - 6.3 - 6.4
SUBCATEGORÍA 1.4.3: 1.1 - 1.3 - 1.4 - 1.5 - 1.6 - 1.8 - 3.1 - 3.3 - 3.4 - 4.2 - 5.1 - 5.2 - 5.4 - 5.5 - 6.1 - 6.2 - 6.3 - 6.4

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

Una visita muy didactica.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

1. Visita en atencion a listado priorizado cuarto trimestre
2. Toma de dos muestra de leche en polvo para Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023 (Dirigido a establecimientos vinculados a IVC) y dos muestras para control oficial del Invima para el análisis de CMP en función del tiempo de almacenamiento
3. Control posterior para los registros RSA-0023679-2023 y RSA-0023722-2023
4. El establecimiento se encuentra en proceso de translado a nuevas instalaciones ubicadas en el Parque Industrial El Cortijo en el kilometro 6 via Cajica Zipaquira y en las instalaciones actuales se encunetran en proceso de desmonte de equipos, al momento de la visita solo esta funcionando el area de empaque de producto previamente elaborado.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: Pilar Cristina Melo Acosta

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT Centro Oriente 2

Firma:

Nombre: Sandra Liliana Moreno Ruiz

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT Centro Oriente 2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: Camila Serrano Franco

Cargo: Representante Legal

C.C. 52.414.930