

OFICIO COMISORIO No. 7304-336-2023
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios a momento de realizar la diligencia)
INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS, NEIVA, HUILA

En 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 a partir del 2023-04-24 hasta el 2023-04-27 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto. En atención a gestión de riesgo y denuncia

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
EDUAR HUBERTO SANTOS CARVAJAL	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3
CHRISTIAN CAMILO CARTAGENA ROJAS	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

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

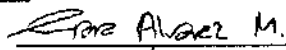
Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime 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: Dirección de Operaciones Sanitarias Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3- Calle 18 A No. 7 A 14 Barrio Campo Nuez, teléfono 8632069 ext. 7800 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>

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

Dado en la ciudad de Neiva, el día 19 del mes de abril del año 2023


MARTHA LUCIA AVILES AROCA
Coordinadora Grupo de Trabajo Territorial
Centro Oriente 3

Recibido por _____
 Firma 
 Nombre Diane M. Alvarez M.
 Cedula 1019184026
 Cargo Coordinador de Calidad
 Fecha 26-04-2023
27-04-2023
Diane Alvarez M.

 <small>Ministerio de la Salud</small> <small>Unidad Ejecutiva de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos</small>	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	Neiva - Huila	Fecha	2023-04-26; 2023-04-27	Acta No.
-----------------------	---------------	-------	------------------------	----------

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8911009496-1	Dirección	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS
Razón Social	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA	Teléfonos	8753478;8753626; 3153119252
NIT - CC	891100949-6	Correo electrónico	industrialecheradelhuila@yahoo.com
Representante Legal	EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA	Fax	No Tiene
GTT	Centro Oriente 3	Oficio Comisorio	7304-336-2023
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Gestión de Riesgo y en atención a denuncia con radicado 20221223092 de fecha 27-09-2022; Con El Fin De Verificar El Cumplimiento De La Reglamentación Sanitaria Vigente En Especial La Ley 9 De 1979, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2115 de 2007, Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 De 2005 y demás normatividad sanitaria vigente.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

DATOS DE PRODUCCIÓN			
No. De empleados	28	La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultra pasteurizada, UHT, esterilizada).		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO			Cantidad/Unidad de tiempo
	Leche líquida ultra pasteurizada, UHT		500.000 Litros / Mes

	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: Neiva- Huila Fecha: 2023-04-26;
2023-04-27 Acta No. _____

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8911009496-1	Dirección:	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS
Razón Social:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA	Teléfonos:	8753478;8753626; 3153119252
NIT - C.C.:	891100949-6	Correo electrónico:	industrialecheradelhuila@yahoo.com
Representante Legal:	EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA	Fax:	No Tiene
GTT:	Centro Oriente 3	Oficio comisorio:	7304-336-2023

Objeto de la visita : Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Gestión de Riesgo y en atención a denuncia con radicado 20221223092 de fecha 27-09-2022; Con El Fin De Verificar El Cumplimiento De La Reglamentación Sanitaria Vigente En Especial La Ley 9 De 1979, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2115 de 2007, Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 De 2005 y demás normatividad sanitaria vigente.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	28	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquinas:	NINGUNA		
Subcategorías evaluadas:	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultra pasteurizada, UHT, esterilizada).		
Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año		
Leche líquida ultra pasteurizada, UHT	6.000.0000 Litros		

Subcategoría 1: 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultra pasteurizada, UHT, esterilizada).

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Se observa que algunas tuberías en el area de recepcion de la leche no se encuentran señalizadas y no indica la dirección del flujo.

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05	
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 tramos de piso perforados en el area de los equipos homogenizadores.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		Se observa empozamiento de agua en el area de equipos de homeogenizadores y PIP. Se observa un desagüe de agua al lado del equipo PIP, que no esta canalizado es decir este residuo de agua se vierte directamente al piso.
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)					16
2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art. 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1.1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Se observa fuga de leche en el equipo Homogenizador numero 3, en el momento de la visita se activo el procedimiento de mantenimiento correctivo estipulado en el programa. Se evidencia que el medio magnetico donde esta guardada la informacion de los registros del termografo del equipo UHT no se pueden acceder para inspeccionar estos registros
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		



INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

INSPECCIÓN

INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Código: IVC-INS-FM114

Versión: 05

Fecha de emisión: 2021/06/13

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)

13

3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES

Evaluación Calificación Crítico Observaciones

3.1 Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4

a

25

3.2 Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2

a

25

3.3 Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7

a

25

3.4 Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7

a

25

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

20

4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Evaluación Calificación Crítico Observaciones

4.1 Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14

a

34

4.2 Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.

a

33

4.3 Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12

a

33

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)

10

5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO

Evaluación Calificación Crítico Observaciones

5.1 Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10

a

20

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13	
5.2	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		Se evidencia que en el mes de abril no hay cartas impresas del termografo del equipo UHT y el medio magnetico donde esta guardada esta informacion no se pueden acceder para inspeccionar los registros de este equipo.
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
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Como resultado de la evaluación de etiquetado nutricional y frontal, al producto Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Semidescremada Deslactosada Larga Vida Marca EL TREBOL por 900 ml en en bolsa plástica de polietileno 5 capas con barrera eboh, se verifica que cumple con la totalidad de las disposiciones normativas sanitarias vigentes; también cumple con la totalidad de las exigencias según la Resolución 5109 de 2005, ver anexo formato protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Se evidencia que en el mes de abril no hay cartas impresas del termografo del equipo UHT y el medio magnetico donde esta guardada esta informacion no se pueden acceder para inspeccionar los registros de este equipo.

	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	
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)				14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría				91

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

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	91
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	91

Se aplicó MSS?

Tipo de medida

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO:

FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

Los numerales calificados con "a" o "I", de la presente acta, los cuales serán verificados en la próxima actividad de IVC por parte del INVIMA.

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, Resolución 2310 de 1986; Resolución 5109 De 2005 y demás normatividad sanitaria vigente y concordante.

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

1. No se anexa a la presente acta, el Protocolo para la verificación del cumplimiento del rotulado nutricional de alimentos envasados o empacados con código: IVC-INS-FM100, este resultado de evaluación se deja escrito en el numeral 6.4 de la presente acta, por disposición del lineamiento de actividades de IVC de etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empacados para consumo humano con código: IVC-INS-LI45. 2. Con respecto a la denuncia con radicado 20221223092 de fecha 27-09-2022 no hay evidencias que sustenten las mismas.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:



Nombre:

Edwar Humberto Santos Carvajal

Cargo:

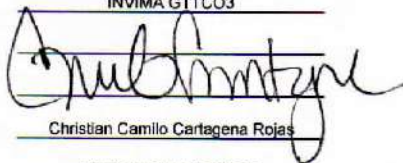
Profesional Universitario

Dependencia:

Dirección de Operaciones Sanitarias

INVIMA GTTCO3

Firma:



Nombre:

Christian Camilo Cartagena Rojas

Cargo:

Profesional Universitario

Dependencia:

Dirección de Operaciones Sanitarias

INVIMA GTTCO3

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:



Nombre:

Diana Margarita Alvarez Montealegre

Cargo:

Coordinador De Calidad

C.C.

1.079.184.026