invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 03	Fecha de emisión: 08/03/2019

Ciudad / Departamento	**BOGOTA D.C.**	**Fecha**	**13-15-17 y 20 DE ABRIL DE 2020**	**Acta No.**	1

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8600002583-3	**Dirección**	CR 42B No 13-57
Razón Social	COMPAÑIA MANUFACTURERA DE PAN - COMAPAN SA	**Teléfonos**	2686819 EXT 133
NIT - CC	8600002583	**Correo electrónico**	calidad@comapan.com.co
Representante Legal	MARIA FANNY RAMIREZ HERNANDEZ	**Fax**	2686813
GTT	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio Comisorio**	7303-1071-20
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a gestion del riesgo, PAE y denuncia con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: La resolucion 2674 de 2013 y demas normatividad sanitaria vigente		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	130	**La actividad insdustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en**	SI
Maquilas	JUSTO Y BUENO Y COLSUBSIDIO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	Panes leudados variedades dulces, integrales	10800 toneladas / año

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 03	Fecha de emisión: 08/03/2019

Ciudad / Depto: BOGOTA D.C. Fecha: 13-15-17 y 20 DE ABRIL DE 2020 Acta No: 1

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	**8600002583-3**	Dirección:	CR 42B No 13-57
Razón Social :	COMPAÑIA MANUFACTURERA DE PAN - COMAPAN SA	Teléfonos:	2686819 EXT 133
NIT - C.C.:	8600002583	Correo electrónico:	calidad@comapan.com.co
Representante Legal:	MARIA FANNY RAMIREZ HERNANDEZ	Fax:	2686813
GTT:	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio:	7303-1071-20

Objeto de la visita :Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a gestion del riesgo, PAE y denuncia con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: La resolucion 2674 de 2013 y demas normatividad sanitaria vigente

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	130	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	Justo y Bueno, Colsubsidio		
Subcategorías evaluadas:	7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)	10800 toneladas / año

Subcategoría 1: 7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)

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	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	a	10		
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		
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)					**20**
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	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 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)					**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		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 16078 de 1985	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**

	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		No se realiza teniendo en cuenta numero representativo de muestras segun tamaño del lote
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		Se realiza evaluacuon de rotulado para el producto Pan Hamburguesa con Ajonjoli por 270 Gramos
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)					**13**

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		**98**

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 03	Fecha de emisión: 08/03/2019

Subcategorias	Puntajes
Subcategoría1	98
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	**98**

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:

7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces): 6.1

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

A fecha de esta visita no somos proveedores de ningun producto del PAE

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realiza seguimiento y revisión de observaciones dejadas en ultima acta de visita Acta Ponderada en Tablet IVC-INS-FM114 de fecha 27 de septiembre de 2019. De igual manera se revisa Programa y registros de control de calidad de agua potable, Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores, Programa de muestreo. La visita se realiza de manera virtual (video llamada aplicativo ZOOM) atendiendo las restricciones emitidas por el Gobierno Nacional y por el Invima. De acuerdo con circular interna remitida por la Dirección de Alimentos y Bebidas No 4000 - 2451 - 2020 de fecha 2020/03/31, y en aras de que se mantengan las condiciones sanitarias y se garantice el suministro de los alimentos y bebidas, seguros e inocuos a la población, nos permitimos informarles que se ejecutaran acciones donde se ejercerá vigilancia sanitaria, monitoreo y acompañamiento a los establecimientos objeto de IVC; así, como considerando que el Decreto 457 de 2020 "Por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del Coronavirus COVIP-19 y el mantenimiento del orden público", ordena el aislamiento preventivo obligatorio y que en su artículo 3° establece una serie de garantías, algunas relacionadas con la producción de alimentos (numerales 1 O, 11, 12, 16, 28), al igual que el Decreto 491 de 2020 "Por el cual se adoptan medidas de urgencia para garantizar la atención y la prestación de los servicios por parte de las autoridades públicas y los particulares que cumplan funciones públicas y se toman medidas para la protección laboral y de los contratistas de prestación de servicios de las entidades públicas, en el marco del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica" que en su artículo 3° dispone que los servicios a cargo de las autoridades se presten mediante la modalidad de trabajo en casa, utilizando las tecnologías de la información y las comunicaciones.

Se adjunta a la presente acta soportes de la visita virtual (fotos, documentos escaneados y demás archivos en digital) y Plan de Contingencia ante la alerta causada por el COVID-19
Visita por Listado Priorizado / PAE y Denuncia.

Se realiza atención a denuncia con radicado Invima No 20201057071 de fecha marzo 11 del 2020 la cual hace referencia a producto en mal estado (según se observa en imagen adjunta Pan Blanco Mediano Marca Comapan por 420 gramos con Registro Sanitario RSIAD11M00383). Para lo anterior se realiza ejercicio de trazabilidad evidenciándose que no hay desviación del proceso productivo que diera lugar a lo indicado en esta; dado que en la imagen no es visible la fecha de vencimiento la empresa a través del ejercicio logra corroborar lote y fecha de vencimiento del producto. Se anexan soportes como exámenes de laboratorio, trazabilidad de pan mediano y materias primas. La persona que atiende la visita manifiesta no tener conocimiento sobre esta denuncia.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: 

Nombre: ADRIAN MAURICIO VARGAS BARRETO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO2

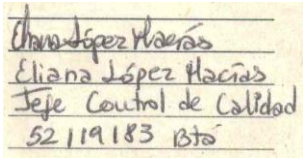
Firma: 

Nombre: DORA JANET QUINTERO LONDOÑO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: 

Nombre: Eliana López Macías

Cargo: Jefe Control de Calidad

C.C. 52119183 Bta