

OFICIO COMISORIO No. 7304-272-2024
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DE LINDA NATALIA LEYTON MARÍN – QUESOS PREMIUM DEL HUILA	CL 8 NO. 20 - 16 BR CALIXTO, 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 2024-03-22 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol ^(*)	Dependencia
EDWAR HUMBERTO SANTOS CARVAJAL	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3
DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

(*) 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 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 Nuñez, 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>.

Contáctenos en: Teléfonos: 8632069 Chat de WhatsApp: 312 3279690 Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:
<https://outlook.office365.com/owa/calendar/GTTCO3AGENDAMIENTOCITASPRESENCIALYVIRTUALCENTROORIEN3@invima.gov.co/bookings/> 

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 marzo del año 2024


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

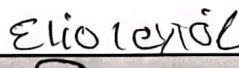
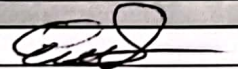
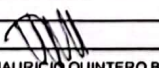
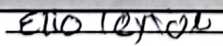
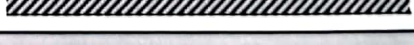
Recibido por	
Firma	<u>Elio Leyton</u>
Nombre	<u>Elio Leyton</u>
Cédula	<u>107526336</u>
Cargo	<u>ADMINISTRADOR</u>
Fecha	<u>21/03/24</u>

 <small>Instituto Nacional 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: 06		Fecha de emisión: 2023-11-23	
Ciudad - Departamento	NEIVA / HUILA		Fecha	2024-03-21	2
DATOS GENERALES					
Razón social	ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DE LINDA NATALIA LEYTON MARÍN - QUESOS PREMIUM DEL HUILA				
Dirección	CL 8 No 20-16 BR CALIXTO				
Propietario	LINDA NATALIA LEYTON MARÍN				
Código Inscripción planta	1003808847-1	NIT	1003808847-2		
Teléfonos	3115302348	Correo electrónico de notificación judicial; alterno	alejaleyton25@gmail.com		
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 3	Oficio comisario	7304-272-2024		
OBJETIVO DE LA VISITA					
Realizar visita de inspección sanitaria en atención a gestión de riesgo, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, el Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2115 de 2007 y demás reglamentación aplicable.					
DATOS DE PRODUCCIÓN					
No. de empleados	6	Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)				
	LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea		Cantidad producida	
QUESO FRESCO (NO MADURADO)		120		LITRO	
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)		Cargo		Dependencia
	EDUAR HUBERTO SANTOS CARVAJAL		PROFESIONAL UNIVERSITARIO		GTT CO3
	DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA		PROFESIONAL UNIVERSITARIO		GTT CO3
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)		Cargo	Documento	No
	ELIO LEYTON CARVAJAL		ADMINISTRADOR	CC	1.075.216.336

 <small>Instituto Nacional 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: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23		
Ciudad - Departamento	NEIVA / HUILA		Fecha	2024-03-21	
				2	
DATOS GENERALES					
Razón social	ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DE LINDA NATALIA LEYTON MARÍN - QUESOS PREMIUM DEL HUILA				
Dirección	CL 8 No 20-16 BR CALIXTO				
Subcategorías	1.5.1				
Línea(s)	QUESO FRESCO (NO MADURADO)				
CRITERIOS EVALUADOS					
No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	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		Se observa que el área de limpieza y desinfección de canastilla de cuenta con una separación física parcial del medio exterior.
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 los punto de ingreso de materia prima al cuarto frío de almacenamiento prima no cuenta con separación física total. Se observa que el punto de acceso de personal a las demás áreas de proceso no cuenta con una separación física.
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 que los punto de ingreso de materia prima al cuarto frío de almacenamiento prima no cuenta con separación física total. Se observa que el punto de acceso de personal a las demás áreas de proceso no cuenta con una separación física.
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 desprendimiento de pintura de un sector del piso del área de envasado
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 observa que el sanitario no cuenta con tapa.
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	ar	5		Se observa que el punto de re-ingreso de personal proveniente del área de limpieza de canastillas no cuenta con un sistema de limpieza de calzado de operarios
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 que el sifón ubicado dentro del baño o unidad sanitaria cuenta con una rejilla deteriorada
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)					11,00
No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 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 cuenta con el certificado del equipo empacadora al vacio en el cual está en contacto con el alimento el cual permita evidenciar que está fabricado en materiales que estén autorizados en las listas positivas de materias primas para la elaboración de equipamientos.
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 que dentro del cronograma de mantenimiento preventivo para el año 2024 no describe la empacadora al vacio grande.
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)					11,25
No.	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	ar	12,5		No presentan registro de limpieza y desinfección de los operarios.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,50
No.	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)					10,00
No.	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		Se evidencia que no se cuenta con procedimiento para el control de calidad de los separadores
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 que el traslado o tránsito de producto terminado proveniente del área de envasado pasa por un costado del área social
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 los registros de control de la temperatura del área de envasado no concuerda con la temperatura real del mismo. No se registra la temperatura interna del producto en proceso
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		Se evidencia que ante la ausencia de los registros de control de la temperatura del área de envasado el cual no concuerda con la temperatura real del mismo y también que no se registra la temperatura interna del producto en proceso posibilita una contaminación del mismo

<u>5.5</u>	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		Se observa que no se cuenta con los certificados de migración global y específica de los separadores
<u>5.6</u>	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		Se observa que el establecimiento cuenta con la asesoría de una profesional en ingeniería de alimentos la cual asiste de una a dos veces por mes.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
<u>6.1</u>	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
<u>6.2</u>	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
<u>6.3</u>	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
<u>6.4</u>	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver formatos anexos de rotulado general.
<u>6.5</u>	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
<u>6.6</u>	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					74,75

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN				
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS						
	Código: IVC-INS-FM114		Versión: 06		Fecha de emisión: 2023-11-23		
Ciudad - Departamento	NEIVA / HUILA		Fecha	2024-03-21		Acta No.	2
DATOS GENERALES							
Razón social	ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DE LINDA NATALIA LEYTON MARÍN - QUESOS PREMIUM DEL HUILA						
Dirección	CL 8 No 20-16 BR CALIXTO						
RESULTADOS							
Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	1		
Subcategoría 1.5.1	74,75	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO		
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO		
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO		
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	74,75		
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE		
Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(l)	Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control
Exigencias	Subcategoría 1.5.1 1.1-1.2-1.3-1.4-1.5-1.6-1.7-2.2-2.3-3.4-5.1-5.2-5.3-5.4-5.5-5.6; Realizar vista de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, el Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2115 de 2007 y demás reglamentación aplicable.						
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna						
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna						
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7304-272-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a						
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	NINGUNA 						
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA							
Firma:							
Nombre:	EDWAR HUMBERTO SANTOS CARVAJAL						
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO						
Dependencia:	GTT C03						
Firma:							
Nombre:	DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA						
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO						
Dependencia:	GTT C03						
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA							
Firma:				Firma:			
Nombre:	ELIO LEYTON CARVAJAL			Nombre:			
Cargo:	ADMINISTRADOR			Cargo:			
Documento:	CC 1.075.216.336			Documento:			
OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS							
Firma:				Firma:			
Nombre:				Nombre:			
Cargo:				Cargo:			
Documento:				Documento:			