invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07 / Fecha de emisión: 2024-05-04

Ciudad - Departamento	FUNZA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-13; 2024-05-14; 2024-05-15

DATOS GENERALES

Razón social	COOPERATIVA COLANTA
Dirección	CR 9 No 11-02

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1.1.1.2.4.5.1.1	65,00	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	5
Subcategoría 1.3.1	65,00	Subcategoría	-	Vencido con fecha de seguridad por características sanitarias o inocuidad	NO
Subcategoría 4.4.1	78,13	Subcategoría	-	Vencido con fecha de seguridad aplicando por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	83,04
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones: (a) Aceptable (ac) Aceptable con requerimientos (I) Inaceptable (IVC) Intervención, vigilancia y control

Religencias	Subcategoría 1.1.1.1.1.2.4.5.1.1.1.1.4.4.1.5.1.1.5.1.1.6.3.1.4.6.1.4.5.1 Subcategoría 1.3.1.1.1.1.4.4.1.5.1.6.3.1.3.3.5.1.4.1.4.5 Subcategoría 4.4.1.1.1.1.2.3.1.4.1.5.1.1.6.2.2.3.1.1.3.3.5.1.4.2.4.5.5.1.4.4.5.
	De conformidad con la establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013. Decreto 019 De 2012, Resolución 2310 De 1986, y demás reglamentación sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Se evidencian devoluciones de productos rechaz fecha, avería, etc/ el cliente fuera del área destinada para tal fin el medio ambiente o espera de paso a terceros de desecho
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NO APLICA
Observaciones o manifestaciones de las profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7303-2613-24 Acta de Visita iniciada en pantalla a Resultados rechazados, Solicitud radicada 2024109231 DE 10.05.2024. Tema de muestra, Establecimiento evaluado en IETA. 1.SE ATIENDEN RESULTADOS RECHAZADOS COMO ESTA DESCRITO EN EL ANEXO. 2. SE REALIZA TOMA DE MUESTRA PARA CONTROL OFICIAL 2024 (ECHE Y CUP 3. SE REALIZA ATENCION A ETA PRESENTADA EN LA INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSE DEL GUAVIADO, POR LO CUAL SI SE INVESTIGA POR LA PRODUCCION RELACIONADA CON EL PRODUCTO QUE CORRESPONDE A LECHE UHT PREDESLANTA CON SABOR A CHOCOLATE, VAINILLA Y FRESA, SEGUN LA INFORMACION SUMINISTRADA SE ELABORARON EN TOTAL 163000 UNIDADES, DISTRIBUIDAS ASI: SABOR FRESA 70448, CHOCOLATE 69610, VAINILLA 26911 UNIDADES LAS CUALES SE DESPACHARON EN SU TOTALIDAD AL CEDI EN CUNDINAMARCA, MANIFIESTAN QUE NO TUVIERON NINGUNA RECLAMACION AL RESPECTO. 3) SE PONE EN CONOCIMIENTO EL EVENTO REPORTADO A LA EMPRESA, MANIFIESTAN QUE FUERON INFORMADOS POR LA COMERCIALIZADORA DE CERETE CORDOBA, LA EMPRESA NO CUENTA CON PROCEDIMIENTO DE ATENCION A ETAS, PRESENTA PROCEDIMIENTO RETIRO Y RECUPERACION DE PRODUCTOS DEL MERCADO (RECALL) CODIGO 3706 V1 FECHA DE MODIFICACION 30 ENERO 18 Y SOLO ABORDA ASPECTOS DE CALIDAD EN UN ESCENARIO DE CRISIS , C) A PESAR DE SER PROVEEDOR DEL PAE, ESPECIFICAMENTE PARA CERETE, NO ENTREGAN PRODUCTOS RELACIONADOS CON ESTE PROGRAMA, EL PRODUCTO SE ENTREGO EN CARACTER DE DONACION, DONDE ASUMIRA/INVITE DE UNA ENTREGA DE CUADERNOS EN DANOS 15 INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ESTE MUNICIPIO, ASI: SAN JOSE DEL GUAVIADO, DOLORES GARRIDO DE GONZALEZ, MANGUELITO, NN RIOLLANO POLO SEDE CORINTO Y JULIAN PINTO, SE ANEXA CERTIFICACION DE ENTREGA DONDE SE HACE REFERENCIA A " SE PERMITE HACER ENTREGA A ... UNA PREDESLANTA BOLSA X 200 ml CALIDAD DE DONACION", NO ESPECIFICA LA CANTIDAD ENTREGADA, POR INSTITUCION POR LO CUAL NO SE PUEDE REALIZAR TRAZABILIDAD EN FORMA COMPLETA, SE DETERMINA QUE EN TOTAL SE ENVIARON 2700 UNIDADES DE LAS CUALES SE DONARON 1462 UNIDADES SEGUN DOCUMENTO REMISION DE VENTA NO FACTURABLE, LA CANTIDAD RESTANTE 1238 UNIDADES NO SE DA RAZON CON RESPECTO A LOS DEMAS ASPECTOS SUS SOLUCIONAN LA TRAZABILIDAD CUMPLE EN LOS SOPORTES PRESENTADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD SOLO ABORDAN LOS SABORES CHOCOLATE Y VAINILLA FV 0017/2024 L 11:45 HOY COD 010612, LOTE 4070411 FV 25 AGO 24 20:45 HE Y L 11:45 ST HOY VEN 08 AGO 24 L 11:45 07 HOY 01:5570, LA EMPRESA COOPERATIVA COLANTA PRESENTA CONTROL DE MATERIAL EXTRAÑO PARA RIESGOS FISICOS, PARA RIESGOS QUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS LOS REALIZA MEDIANTE LOS PLANES DE INSPECCION Y ENSAYO, EL PRODUCTO SE TRASLADO EN TRACFORMULA A VECINO AMIGENTE A LA COMERCIALIZADORA DE CERETE 5) SE REALIZA TOMA DE MUESTRA PARA EL PRODUCTO LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UHT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON SABOR A CHOCOLATE X 20 VIVL VER ANEXO TOMA DE MUESTRA. P) LA EMPRESA NO PRESENTA CONCLUSION DEL EVENTO PRESENTADO PERO CONFORME DE ACUERDO A LOS REGISTROS PRESENTADOS QUE EL EVENTO PUDO PRESENTARSE POR MALA MANIPULACION DEL MISMO EN EL SITIO DE ENTREGA 4. VISITA REALIZADA EN TERMINOS DE RESPETO Y CORDIALIDAD AL VISITADO
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	NINGUNA Claudia Galan

PROFESIONALES DIVERSA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: YANET MARGOLA MURGAS ULLOA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT 002

Firma:
Nombre: [illegible]
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT 002

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Laura J Rincón
Nombre: LAURA JULIANA RINCON CHISENO
Cargo: ANALISTA SGI
Documento: CC 1.018.427.648

Firma: Claudia Galan
Nombre: CLAUDIA MILENA GALAN SANCHEZ
Cargo: JEFE DE PRODUCCION
Documento: CC 46.374.306

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-05-04

Ciudad - Departamento	FUNZA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-13; 2024-05-14; 2024-05-15

DATOS GENERALES

Razón social	COOPERATIVA COLANTA		
Dirección	CR 9 No 11-02		
Representante Legal	SERGIO LEON GONZALEZ VILLA		
Código inscripción planta	8908044785-7	NIT	860034478-6
Teléfonos	8229000 EXT 116	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	andresav@colanta.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio	7303-2013-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Solicitud , Toma de muestra con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013. Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	1500	Maquilas	SI

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS
1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con probióticos)
1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"
4.4.1 Jugos o zumos de frutas, se incluyo el agua de coco
4.5.1 Néctares y refrescos de fruta, y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para el consumo

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	LECHE LIQUIDA PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA,UHT, ESTERILIZADA	96.000.000	LIÑO
	LECHE SABORIZADA	4.320.000	LIÑO
	AVENA	4.800.000	LIÑO
	CREMA DE LECHE PASTEURIZADA	2.500.000	LIÑO
	CREMA DE LECHE UHT	1.440.000	LIÑO
	JUGO PASTEURIZADO	384.000	LIÑO
	REFRESCO DE FRUTA	1.440.000	LIÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	YANETH GRACIELA HURTADO ULLOA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
	MARTHA CAROLINA VARGAS SARMIENTO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	LAURA JULIANA RINCON CHISINO	ANALISTA SGI	CC	1.018.427.848
	CLAUDIA MILENA GALAN MACIAS	JEFE DE PRODUCCION	CC	46.384.808

	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-045-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-08-04

Ciudad - Departamento	FUNZA / CUNDINAMARCA	Fecha	[illegible]

DATOS GENERALES

Razón social	COOPERATIVA COLANTA
Dirección	CR 9 NO 11-80
Subcategorías	1.1.10.1.2.4.B.1
Línea(s)	LECHE LIQUIDA PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA UHT, ESTERILIZADA LECHE SABORIZADA, CREMA DE LECHE UHT

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CONSTRUCCIONES DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento no presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 8 num. 1.1., 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	M	10		Entrevistan en parte interna y lateral de puertas de muelle de despacho de producto terminado, este comunica a pasillo de áreas de producción. En el cuarto de almacenamiento por vida útil se evidencian elementos que no pertenecen al área (pitos de motocicletas, botellas de plástico, etc). Lo anterior puede permitir el paso e ingreso de plagas
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque o almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de las personas. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materias primas, 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	M	5		Se evidencia en las plantas que separa el pasillo de sitio a área de producción. Empalmamiento en pisos en diferentes niveles del área de proceso
1.5	El diseño, capacidad y ubicación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4	M	5		En el área de cochera de damas se evidencian elementos (pera, cubilla con gaseosa, botella sin tapa no identificada) ant, sobrantes de puntos y sobrantes junto al estudio. Los baños de damas son de un solo compartimento, algunos están deteriorados
1.6	Poseen fuentes suministro y elementos de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	M	5		El personal de limpieza de calzado ubicado en el mismo semento de ingreso al área de higienización presenta daño en el sistema de suministro de jabón, igual situación ocurre en filtro del área de envasado los cuales durante la visita
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. 8 num. 9.1, 9.4 y Art. 20 num. 5 y 8	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	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	20		
2.2	Poseen un diseño sanitario y mantenimiento adecuado. Res. 2674 Art. 8 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. 12 num. 1.1)	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 3, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calificación de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 28	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00

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. 8 num 5, Art. 36 num 4	M	12,5		En muestra toma de cloro en punto de llenado de mezcla ubicado en pasillo el cual mostro 0,20 ppm
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 9, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013. Art. 8, num 2.1, 9.3, Art 7 num 9.2 , Art. 20 num 8, Art 28 num 7	M	12,5		En evidencia excremento de palomas en gran proporción y plumas ubicadas en piso lateral a tanques de agua y sobre tuberías encontradas frente al área de salidero.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 9.2, Art. 28 num. 1, Art. 28 num 1	a	25		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16,00
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 manipuladores. Res. 2674 Art. 12, 13 y 14	si	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Conducta de los manipuladores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14	si	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 - Art. 14 num. 12	si	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 26 num. 1,3,4,5 Art. 25 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	si	30		En cava de insumos se observa producto en polvo sin identificar, color natural y arómico las características (color naturalizando y forma de almacenamiento, siendo las cajas de cartón sin información de lote y fecha de vencimiento, quien nos informó manifiesta que el producto se utiliza para una masa de pizzeta. (La empresa los desecha antes encontrarla en la visita)
5.2	Flujos ordenados, lineales y en condiciones adecuadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5 Art. 30 num. 1 y 4	si	30		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempos, 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	si	30		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013. Art 18	si	30		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17, 18 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012, 824, 825 de 2013.	si	30		
5.6	Sistema de etiquetado y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1506 de 2011	si	30		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 30% del valor total de la evaluación)					18,00
No.	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	si	13,5		No se observa de un plan correctivo y de mejoramiento, documentado e implementado cuando se presenten resultados insatisfactorios por muestreos internos o no conformidad por una autoridad sanitaria
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.10, num 3, Res. 5109 de 2006 Art. 3	si	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	si	15		
6.4	Rotación del producto terminado y retirado nacional cuando aplique. Res. 8430/2009 Res. 910/2021, Res. 2492/2022, Res. 954/2010	si	15		Ver anexo de rotulos para el producto: LECHE UHT ALTA TEMPERATURA UHT (UHT), LARGA VIDA SEMIDESCREMADA ENVASE X 1100ML
6.5	Trazabilidad, retiro y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	si	7,5		Con los registros presentados no se puede realizar trazabilidad en forma confiable. La empresa recibe devoluciones pertenece a despachos que se manipularon o proceso de venta, se ubican en area denominada de " ZONA DE PRODUCTO NO CONFORME ZAVA DE DEVOLUCIONES" se ubican en un cuarto frio el cual se divide en dos partes por medio de un panel en una de estas se ubican productos en descomposición (frutas, verduras, etc) y en la otra los productos que vuelven a bodega de despacho. Se evidencian devoluciones sin pesar a bodega en uso de garantía base y hoja diligenciada para este mismo, se evidencian irregularidades con signos comerciales a mango. Presenta procedimiento de devoluciones denominado REGIMEN DE DEVOLUCIONES DE PRODUCTOS Y SU CAMBIETAS codigo 2000 version 6 el cual no es otra respecto al manejo de los mismos.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	si	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoria 1					85,00

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: INC-INS-FR114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-09-04

Ciudad - Departamento	FUNZA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-08-13, 2024-09-12, 2024-09-13

DATOS GENERALES

Razón social	COOPERATIVA COLANTA
Dirección	CR 9 No 11-02
Subcategorías	1.3.1
Línea(s)	AVENA/REFRESCO DE FRUTA

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada separación y diseño. Res. 2674 Art. 6 Num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Entrelucca en parte inferior y lateral de puertas de muelle de despacho de producto terminado, este corresponde a pasillo de areas de producción. En el cuarto de almacenamiento por vida útil se evidencian elementos que no pertenecen al area (arbol de navidad, botones de jabon, etc), lo anterior puede permitir el paso o encerramiento de plagas
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	10		
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. 10 num. 3	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y ofrecen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	9		Se evidencia cortina plastica que separa el pasillo del area de producción. Desprendimiento en pisos en diferentes tramos del area de proceso. Se evidencian manchas compatibles con humedad en techo de area de mezclas y algunas mallas estan desprendidas y deterioro en la parte baja de pared, al igual que cortina de aire en mantenimiento
1.5	El diseño, capacidad y ubicación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	9		En el area de lockers de damas se evidencian elementos para fumar y vape gaseosa, botella con liquido no identificado, etc, ademas de paches y cubiertas junto al calzado. Los lockers de damas son de un solo compartimento, algunos estan deteriorados
1.6	Pozos filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 8	ar	9		El sistema de lavado de calzado ubicado en el foso sanitario de ingreso al area de higienizacion presenta daño en el sistema de suministro de jabon, igual situacion ocurre en foso del area de envasado (se entrego durante la visita)
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num 1.2, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contamina con a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 6.1, 6.4 y Art. 33 num. 6 y 8	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

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. 6, Art. 10 num. 3	a	10		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 8 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. 20 num. 3, Art. 10 num. 9	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 20	a	30		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00

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	ar	12,5		Se realiza toma de cloro en punto de lavado de manos ubicado en pasillo el cual marca 0,29 ppm
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3, Art. 26 num. 2	a	15		

3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1., 6.3, Art 7 num 6.3., Art. 29 num 3; Art 28 num 7	er	13,5		Se evidencia ocurrencia de plagas en gran proporcion y plumas ubicados en piso laboral, a bloques de icopor y sobre cabellos anteriores frente al area de calderas
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.2; Art. 28 num. 1; Art. 29 num 7	g	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 25% del valor total de la evaluación)					16,66
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. 10	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. 29 num. 1,2,4,5 Art. 28 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	er	10		En cada de visitas se evidencia producto en polvo sin etiquetar, sabor natural y artificial tipo chocolatado (sabor natural) picado y frente de arroz sin empaque en bolsa de papel sin información de lote y fecha de vencimiento, quien nos informa manifiesta que el producto se utiliza para un ensayo de cocinas. (La empresa los descarta en el momento de la visita)
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones evitables. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 9; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperatura, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 20 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 1016 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16,00
No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, duración y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	er	12,5		No se dispone de un plan completo y de mejoramiento, desarrollado e implementado cuando se presenten resultados rechazados por muestreos oficiales o notificados por una autoridad sanitaria
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.16, 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	10		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional	N.A.	15		Se anexa rotulado para las otras lineas de proceso
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	er	7,5		Con los registros presentados no se puede realizar trazabilidad en forma completa. La empresa recibe devoluciones posteriores a despacho que se reincorporan a proceso de venta, se ubican en area denominada de " ZONA DE PRODUCTO NO CONFORME CAVA DE DEVOLUCIONES" se ubican en un cuarto frio el cual se divide en dos zonas por medio de un panel comunicandose con el olivar por la parte superior, en una parte se ubican productos en descarte por vencimiento, con hongos, olor y en la otra los productos que vuelven a bodega de despacho. Se evidencian devoluciones para pasar a bodega sin uso de canastilla base y cajo difusor, junto a otro en el techo se evidencian manchas negras con signos compatibles a hongos. Presenta procedimiento de devoluciones denominado REGIMO DE DEVOLUCIONES DE PRODUCTOS Y DE CANASTAS codigo 220 version 0 el cual no es claro respecto al manejo de las mismas.
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)					12,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 2					85,00

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	FUNZA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-09-12, 2024-09-14, 2024-09-19

DATOS GENERALES

Razón social	COOPERATIVA COLANTA
Dirección	CR 9 No 11-62
Subcategorías	4.4.1
Línea(s)	CREMA DE LECHE PASTEURIZADA;JUGO PASTEURIZADO

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		Existen en la parte inferior y lateral de puertas de ingreso de despacho de producto terminado, esto denomina a posible de areas de producción. En el cuarto de almacenamiento por vidas útil se evidencian elementos que no pertenecen al area (arbol de navidad, bidones de jabon, etc); lo anterior puede permitir el paso o anidamiento de plagas
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		El envasado de crema de leche se realiza en la misma area de pasteurizado.
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 desprendimiento de pintura en pared lateral al pasteurizador y techo de pared junto a tanque frigorizado con adecuacion de un carton (se corrige durante la visita)
1.5	El diseño, capacidad y ubicación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	ar	5		En el area de lockers de damas se evidencian elementos (pinza, botella con gaseosa, botella con liquido no identificado) etc. Jabones de pecillos y cosmeticos junto al lavado. Los lockers de damas son de un solo compartimento, algunos estan deteriorados
1.6	Poseo Sitio(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 8.3 y 8.5. Art. 20, num 6	ar	5		El sistema de lavado de calzado ubicado en el filtro sanitario de ingreso al area de higienizacion presenta daño en el sistema de suministro de jabon, igual situacion ocurre en filtro del area de envasado (se corrigio durante la visita).
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 9 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. 3.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13,00

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. 6, Art. 18 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 6 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7.3, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1.1	ar	13,5		Se evidencia amarre no higienico sanitario (cinta pegante) conteniendo puerta y cortina que lleva al cuarto de pastillas que conduce a la cava de producto terminado igualmente este equipo con adecuaciones de cartón. (Se corrigio durante la visita)
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2. Art. 10 num. 6	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)					13,13

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. 9 num 3, Art. 26 num 4	ar	13,5		Se realiza toma de cloro en punto de lavado de manos ubicado en pasillo al cual reporta 0,29 ppm
3.2	Programa desarrollado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 25 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 9 num 2.1, 5.3, Art 7 num 5.3 ; Art. 26 num 3; Art 29 num 7	ar	13,5		Se evidencia excremento de palomo en gran proporcion y plumas alrededor en piso la total a tanques de agua y sobre tuberias exteriores frente al area de calderas

4.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 30 num 7	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00
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	30		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 15 y 14.	a	30		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	20		
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. 26 num. 1,3,4,5 Art. 28 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	nr	30		En cava de insumos se evidencia producto en polvo sin identificar, sabor natural y artificial tipo chocolate/fresh (sabor natural)vencido y harina de arroz recompuesta en bolsa de avena sin información de lote y fecha de vencimiento, quien nos informa manifiesta que el producto se utiliza para un ensayo de archaz. (La empresa los desecha en el momento de la visita).
5.2	Flujos ordenados, limpios y sin aperaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 16 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 3	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 16.	nr	5		Se evidencia cajas con un producto (aparentemente crema en su interior) el cual no esta identificado, no se puede comprobar si corresponde a empaques de proceso o que tipo de producto es (se da de baja en el momento de la visita)
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; 604, 606 de 2013.	nr	5		El envasado de crema de leche se realiza en la reserva area de contaminado incumple art 67 numeral b Resolucion 2310 de 1986 y numeral 1 articulo 16 Resolucion 2674 de 2013
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1515 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, sustento y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		No se dispone de un plan correctivo y de mejoramiento, desarrollado e implementado cuando se presentan resultados rechazados por muestreos oficiales o realizados por una autoridad sanitaria
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art 15, num 3, Res. 0189 de 2006 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 26 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	a	15		Ver anexo de rotulado para CREMA DE LECHE SEMIENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT). LARGA VIDA
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 26 num. 6	ar	7,5		Con los registros presentados no se puede realizar trazabilidad en forma completa. La empresa recibe devoluciones posteriores a despacho que se reincorporan a proceso de venta, se ubican en area denominada de " ZONA DE PRODUCTO NO CONFORME CAVA DE DEVOLUCIONES" se ubican en un cuarto frio el cual se divide en dos partes por medio de un panel comercializadora con el difusor por la parte superior; en una parte se ubican productos en descomposicion (hifados, con hongos, etc) y en la otra los productos que vuelven a bodega de despacho. Se evidencian devoluciones para zonar a bodega en una de ellas sin sello base y baja difusor, junto a este se el techo se evidencian manchas negras con signos compatibles a hongos. Presenta procedimiento de devoluciones denominado RECIBO DE DEVOLUCIONES DE PRODUCTOS Y DE CANASTAS codigo 220 version 6 el cual no es claro respecto al manejo de las interias.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12,50
Porcentaje de cumplimiento Subcategoria 3					79,17