

|                                                         |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------|------------|
| E.S.E.:                                                 |                                     | 2023-04-07                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                        | Fecha: 07                                                                                                                                              |                          | UP: 006680         |            |
| <b>CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO</b>                       |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| ID Establecimiento:                                     | 456601                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Número de inscripción:                                                                                                                 | 1514                                                                                                                                                   |                          | Número de carpeta: | 2023-04-07 |
| Razón social:                                           | S.A. S.A.                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| Nombre del establecimiento:                             | CARNES Y PRODUCTOS                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| NT:                                                     | 2993192                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Dado:                                                                                                                                  | 12.01.20                                                                                                                                               |                          |                    |            |
| Dirección:                                              | C.A. 583 1210 05                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| Ubicación:                                              | C.A. 583 1210 05                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| Localidad:                                              | S.S.P.                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UP2:                                                                                                                                   | C.A. 583 1210 05                                                                                                                                       |                          |                    |            |
| Banco:                                                  | C.A. 583 1210 05                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Teléfonos:                                                                                                                             | 314 4529 14                                                                                                                                            |                          |                    |            |
| Correo electrónico para notificación:                   |                                     | C.A. 583 1210 05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| Nombre propietario:                                     |                                     | C.A. 583 1210 05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| Tipo de documento:                                      |                                     | C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NT <input type="checkbox"/> PER <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                            |                                                                                                                                        | Número documento:                                                                                                                                      |                          |                    |            |
| Nombre representante legal:                             |                                     | C.A. 583 1210 05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| Tipo de documento:                                      |                                     | C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NT <input type="checkbox"/> PER <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                        | Número documento:                                                                                                                                      |                          |                    |            |
| Dirección de notificación:                              |                                     | C.A. 583 1210 05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| Presenta matrícula mercantil del establecimiento:       |                                     | SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                        | C.A. 583 1210 05                                                                                                                                       |                          |                    |            |
| Línea de intervención:                                  |                                     | C.A. 583 1210 05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| Intervención:                                           |                                     | C.A. 583 1210 05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| Tipo de establecimiento:                                |                                     | C.A. 583 1210 05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| Establecimiento autorizado:                             |                                     | SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                        | C.A. 583 1210 05                                                                                                                                       |                          |                    |            |
| Número de trabajadores:                                 |                                     | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                        | Horario: Diurno <input checked="" type="checkbox"/> Nocturno <input type="checkbox"/> 24 horas <input type="checkbox"/> Otro: <input type="checkbox"/> |                          |                    |            |
| Días de funcionamiento:                                 |                                     | Lunes a viernes <input type="checkbox"/> Domingo a domingo <input checked="" type="checkbox"/> Fin de semana <input type="checkbox"/> Otro: <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                        | C.A. 583 1210 05                                                                                                                                       |                          |                    |            |
| Tipo de productos que expende:                          |                                     | Carne: Bovina <input checked="" type="checkbox"/> Porcina <input checked="" type="checkbox"/> Aves <input checked="" type="checkbox"/> Productos cárnicos comestibles (vísceras) <input type="checkbox"/><br>Otras especies: <input type="checkbox"/><br>Otro tipo de productos: SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| <b>CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA</b> |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN                           | 07.04.2023                          | Favorable                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <input checked="" type="checkbox"/>                                                                                                    | % De cumplimiento de la última inspección                                                                                                              | 91 %                     |                    |            |
|                                                         |                                     | Favorable con requerimientos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/>                                                                                                               |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
|                                                         |                                     | Desfavorable                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/>                                                                                                               |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| <b>MOTIVO DE LA VISITA</b>                              |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| Programación                                            | <input checked="" type="checkbox"/> | Solicitud del interesado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <input type="checkbox"/>                                                                                                               | Asociada a peticiones, quejas y reclamos                                                                                                               | <input type="checkbox"/> |                    |            |
| Solicitud oficial                                       | <input type="checkbox"/>            | Número de radicado:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                        | Número de radicado:                                                                                                                                    |                          |                    |            |
| Número de radicado:                                     |                                     | Evento de interés en salud pública                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/>                                                                                                               | Solicitud de práctica de pruebas/Procedimientos sancionatorios admin                                                                                   | <input type="checkbox"/> |                    |            |
| Otro:                                                   | <input type="checkbox"/>            | Especificar:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| <b>EVALUACIÓN</b>                                       |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| Acceptable                                              | <input checked="" type="checkbox"/> | A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |
| Acceptable con Requerimientos                           | <input type="checkbox"/>            | AR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar    |                                                                                                                                                        |                          |                    |            |

\*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Página 1/1

| EVALUACIÓN  |           |                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Inaceptable | <b>I</b>  | Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con <b>ninguno</b> los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar                                                                                            |
| No aplica   | <b>NA</b> | Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.                           |
| Crítico     | <b>C</b>  | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicarse Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores. |

| 1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO                                                                                                                                                                                                                                                        |   |      |   |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|---|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. EDIFICACION E INSTALACIONES                                                                                                                                                                                                                                                                              | A | AR   | I | HALLAZGOS                                                                          |
| <b>1.1 Localización y diseño</b><br>(Ley 9/1979, Artículo 168, 262; Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 1, 2, 10; Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 1, 2, 10; Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 1, 2, 10.)                                                                      | 2 | 1    | 0 |  |
| <b>1.2 Condiciones de pisos y paredes</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1; Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 4, 5, 11.2; Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 4, 5, 11.2; Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 4, 5, 11.2.)                                     | 2 | 1    | 0 |                                                                                    |
| <b>1.3 Techos, iluminación y ventilación</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1; Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14; Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14; Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.) | 2 | 1    | 0 |                                                                                    |
| <b>1.4 Instalaciones sanitarias</b><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numerales 15, 16, 17, 18, 19; Resolución 240/2013, Artículo 130, Numerales 15, 16, 17, 18, 19; Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)                                                                  | 3 | 1, 5 | 0 |                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |      |   | <b>C</b>                                                                           |

| Continuación<br>1. EDIFICACIÓN<br>E INSTALACIONES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | A | AR  | I | HALLAZGOS                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|---|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.5 Programa de Mantenimiento<br>de Instalaciones<br><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 25,<br>Numeral 1.2.1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1 | 0,5 | 0 |    |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |     |   | 10                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |     |   | La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta                    |
| 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | A | AR  | I | HALLAZGOS                                                                           |
| 2.1 Condiciones de equipos<br>y utensilios<br><br>(Decreto 1500/2007, Artículo<br>28; Numeral 1.1.1; Resolución<br>3009/2010, Artículo 67; Nume-<br>rales 22, 23 y 24; Resolución<br>683 de 2012; Resolución 4142<br>de 2012; Resolución 4143 de<br>2012; Resolución 240/13, Artícu-<br>lo 130; Numerales 22, 23 y 24;<br>Resolución 242 /2013; Artículo<br>22; Numeral 2.1; 32; Artículo<br>55; Numerales 22, 23, 24, 32,<br>33; Resolución 835 de 2013.)                                 | 5 | 2,5 | 0 | QUIE DE JERÓNIMO<br>CORTADO                                                         |
| 2.2 Condiciones de los equipos<br>de conservación<br><br>(Decreto 1500/2007, Artículo<br>36; Numeral 4; Resolución<br>3009/2010, Artículo 17; Nume-<br>ral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66;<br>Numeral 6; 7; Artículo 67;<br>Numerales 25, 26, 27; Resolu-<br>ción 240/2013, Artículo 129;<br>Numerales 1, 6, 7; Artículo 130;<br>Numerales 25, 26, 27; Resolu-<br>ción 242/2013, Artículo 24;<br>Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54;<br>Numerales 7, 8; Artículo 55;<br>Numerales 25, 26, 27) | 6 | 3   | 0 |  |
| 2.3 Programa de Mantenimiento<br>de Equipos y Utensilios<br><br>(Decreto 1500/2007, Artículo<br>25; Numeral 1.2.1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1 | 0,5 | 0 | NO SE ENCONTRÓ EVIDENCIA DE<br>MANTENIMIENTO DE<br>EQUIPOS                          |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |     |   | 9                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |     |   | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta                    |

| 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | A | AR  | I | HALLAZGOS |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|---|-----------|
| <b>3.1 Estado de salud (vigencia Restorax)</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, 3.16, Artículo 67, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 16, Artículo 17, Numeral 18, Artículo 130, Numeral 21.2, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14, Artículo 16, Numeral 18, Artículo 30, Numeral 21.2.)   | 6 | 3   | 0 |           |
| <b>3.2 Reconocimiento médico</b><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 15, Numeral 1, Artículo 67, Numeral 21.2, Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 16, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 1, Artículo 14)                                                                                                                                 | 2 | 1   | 0 |           |
| <b>3.3 Prácticas higiénicas</b><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 16, Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19, Artículo 67, Numeral 21, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 3, Artículo 17, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, Artículo 130, Numeral 21.2, Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 3, Artículo 16, Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19) | 6 | 3   | 0 |           |
| <b>3.4 Detección personal</b><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 16, Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.14, 3.20, Resolución 240/2013, Artículo 17, Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20, Resolución 242/2013, Artículo 16, Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)                                                                                                                                                              | 5 | 2,5 | 0 |           |

| Continuación<br>3. PERSONAL MANIPULADOR<br>DE ALIMENTOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | A | AR  | I | HALLAZGOS                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|---|------------------------------------------------------------------|
| 3.5 Educación y capacitación<br>(Resolución 3008/2010, Artículo 67, Numeral 21.3, Artículo 69, Numerales 1, 2, 3, 6; Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 2, Artículo 132; Numerales 1, 2, 4; Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 2, Artículo 57, Numerales 1, 2, 4)                                                                                                                                                                                | 3 | 1,5 | 0 | no tiene evidencia para el<br>entrenamiento obligatorio          |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |     |   | La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta |
| 4. REQUISITOS HIGIENICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | A | AR  | I | HALLAZGOS                                                        |
| 4.1 Recepción de materia prima<br>(Ley 68 de 1979, Artículo 345; Decreto 1500 de 2007, Artículo 31; Numeral 4.2.2, Artículo 36, Numeral 1, 3, Artículo 41; Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique); Resolución 3009/2010, Artículo 66; Numeral 3; Artículo 67; Numerales 28, 29; Resolución 240/2013, Artículo 129; Numeral 3; Artículo 130; Numerales 28, 29; Resolución 242/2013; Artículo 54; Numeral 4; Artículo 55; Numerales 28, 29) | 6 | 3   | 0 |                                                                  |
| 4.2 Trazabilidad<br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1, 2.2; Artículo 36; Numeral 3; Resolución 242/2013; Artículo 22; Numeral 3.3; Artículo 55; Numeral 32)                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3 | 1,5 | 0 |                                                                  |
| 4.3 Empaque y etiquetado<br>(Resolución 402 de 2002; Decreto 1500 de 2007, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9; Resolución 5109 de 2005; Resoluciones 583, 4142, 4143 de 2012 y R34 de 2013; Resolución 3008/2010, Artículo 67 Numeral 32; Resolución 222/1990, Artículo 3; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 32; Resolución 242/2013, Artículo 55; numeral 31)                                                       | 3 | 1,5 | 0 |                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |     |   | NA C                                                             |

Hoja 5/8

| Continuación<br>4. REQUISITOS HIGIENICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | A | AR  | I | HALLAZGOS                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|---|------------------------------------------------------------------|
| <b>4.4 Manejo de temperaturas</b><br>(Ley 9 de 1979, Art. 425; Decreto 1500/2007, Artículo 6, Parágrafo 1; Decreto 2270 de 2012, Artículo 5; Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral 2, 1, 2.2, 6; Artículo 67, Numeral 27; Resolución 240 de 2013, Artículo 129 numeral 2, 4; Artículo 130, Numeral 27; Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.2, 3.1, Artículo 54, Números 3, 5; Artículo 55, numeral 27, 32) | 7 |     | 0 |                                                                  |
| <b>4.5 Condiciones de almacenamiento</b><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 67, Numeral 31, 32; Resolución 240/ 2013, Artículo 129, Números 1, 7; Artículo 130, Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.3; Artículo 54, Numeral 2; Artículo 55, Numeral 30, 32, 36)                                                                                                                       | 5 | 2.5 | 0 |                                                                  |
| <b>CALIFICACIÓN DEL BLOQUE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |     |   | 24                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |     |   | La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta |
| 5. SANEAMIENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | A | AR  | I | HALLAZGOS                                                        |
| <b>5.1 Suministro y calidad de agua potable</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3; Decreto 1576 de 2007, Artículo 10, Numeral 2; Resolución 2115/2007, Artículo 9; Resolución 3608/2010, Artículo 67, Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 7; Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 3)                                                                                                                                          | 6 | 3   | 0 |                                                                  |
| <b>5.2 Residuos líquidos</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9; Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 20; Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 22, Numeral 2.4; Artículo 55, Numeral 20, 32)                                                                                                                                                                                                                                   | 3 | 1.5 | 0 |                                                                  |

| Continuación<br>5. SANEAMIENTO                                                                                                                                                                                                                                                        | A | AR  | I                                                                | HALLAZGOS |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>5.3 Residuos Sólidos</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 20; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 20; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 20)                                                            | 5 | 2.5 | 0                                                                |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | * |     |                                                                  |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |     |                                                                  | C         |
| <b>5.4 Control integral de plagas</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.8.)                                                                                                                                                                                             | 6 | 3   | 0                                                                |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | * |     |                                                                  |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |     |                                                                  | C         |
| <b>5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.12; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 12; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 12; Resolución 242/2013, Artículo 55; Numerales 12, 38)               | 6 | 3   | 0                                                                |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | * |     |                                                                  |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |     |                                                                  | C         |
| <b>5.6 Soportes documentales</b><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)                                                                                                                                                                                  | 2 | 1   | 0                                                                |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | * |     |                                                                  |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |     |                                                                  | C         |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE                                                                                                                                                                                                                                                               |   | 28  | La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta |           |
| E. ACTIVIDADES SECUNDARIAS                                                                                                                                                                                                                                                            | A | AR  | I                                                                | HALLAZGOS |
| <b>6.1 Condiciones del área de despacho o sección de despacho</b><br>(Decreto 1000 de 2007, Artículo 8, Párrafo 1; Resolución 240 de 2013, Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013, Nota Informativa Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 22, Artículo 55; Numeral 32) | 4 | 2   | 0                                                                |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | * |     |                                                                  |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |     |                                                                  | NA C      |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE                                                                                                                                                                                                                                                               |   | 4   | La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta  |           |

Hoja 7/8

Para constancia previa lectura y notificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 11 del mes de 04 del año 2013 en la ciudad de Bogotá D. C.  
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.  
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA                                                                                                                                                                          | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre: <u>Dra. Patricia M. López</u>                                                                                                                                                                        | Nombre:                                                                                                                                                                                           |
| Tipo de documento: <u>C.C.</u>                                                                                                                                                                               | Tipo de documento:                                                                                                                                                                                |
| Número de documento: <u>91215201</u>                                                                                                                                                                         | Número de documento:                                                                                                                                                                              |
| Profesión u oficio: <u>Asesora Ejecutiva Jurídica</u>                                                                                                                                                        | Profesión u oficio:                                                                                                                                                                               |
| Firma: <u>[Firma]</u>                                                                                                                                                                                        | Firma:                                                                                                                                                                                            |
| POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO                                                                                                                                                                                | TESTIGO                                                                                                                                                                                           |
| Nombre: <u>Dra. Patricia M. López</u>                                                                                                                                                                        | Nombre:                                                                                                                                                                                           |
| Tipo de documento: C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> | Tipo de documento: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> |
| Número de documento: <u>2977152</u>                                                                                                                                                                          | Número de documento:                                                                                                                                                                              |
| Cargo: Representante legal <input type="checkbox"/> Propietario <input checked="" type="checkbox"/> Encargado <input type="checkbox"/>                                                                       | Firma:                                                                                                                                                                                            |
| Firma: <u>[Firma]</u>                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                   |

NOTA 2: "La Adulteración: el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, atenta contra las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 296 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"



SECRETARÍA DE  
SALUD

Resolución número ASSC 3861 del 15 de junio de 2021

"Por la cual se expide Autorización Sanitaria a un establecimiento de comercio dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles"

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, D.C., en uso de sus facultades legales conferidas por el Decreto 507 de 2013 y en cumplimiento de la Ley 9 de 1979, el Decreto 780 de 2016, Decreto 1500 de 2007 con su reglamentación vigente, el Decreto 1282 de 2016 y la Resolución 2016041871 del 07 de octubre de 2016, expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y

#### CONSIDERANDO

Que de acuerdo con el Artículo 35 del Decreto 1500 del 04 de mayo de 2007 corresponde a la entidad territorial la inscripción sanitaria de todos los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles.

Que a través de las Resoluciones 3009 de 2010; 240 y 242 de 2013 y 562 de 2016, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal, plantas de desposte, almacenamiento y comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina, bufalina, porcina, aves de corral, de la carne proveniente del orden Crocodylia y de la carne de chigüiro.

Que el Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional ante la autoridad sanitaria territorial y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).

Que mediante el Artículo 5 de la Resolución 2016041871 del 07 de Octubre de 2016, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA estableció un plazo de (2) años para que una vez otorgada la Autorización Sanitaria Provisional el establecimiento cumpla lo establecido en el Decreto 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos - según la especie - para poder solicitar ante la autoridad sanitaria territorial correspondiente la Autorización Sanitaria.

Que mediante el radicado de la SDS No. 17287 de fecha 01/11/2019, presentó solicitud de Autorización Sanitaria el señor(a) ARISTOBULO DIAZ GUACANEME, actuando en calidad de propietario, Representante Legal o apoderado del establecimiento denominado CARNES CAJICA, Ubicado en KR 58B 131A 05.

Que la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, D.C. dando cumplimiento al artículo 5 ibidem, aplicó el procedimiento en el mismo indicado, con diligenciamiento del acta denominada "diagnóstico, cumplimiento del decreto No. 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles" la cual evidencia que el establecimiento identificado en el presente acto administrativo cumple con los requisitos legales sanitarios exigidos.

En mérito de lo expuesto;

#### RESUELVE

**ARTÍCULO 1º:** Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento

denominado CARNES CAJICA.

Ubicado en KR 58B 131A 05



dedicado al \_\_\_\_\_, por encontrarse que cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios obligatorios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 y demás normas reglamentarias, de acuerdo con el acta de visita No. \_\_\_\_\_ de fecha \_\_\_\_\_, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

**ARTÍCULO 2º SANCIONES:** Si con posterioridad al otorgamiento de la presente autorización la Secretaría Distrital de Salud en uso de las facultades de Inspección Vigilancia y Control (IVC), encuentra que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad de los productos, se procederá a la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar, sin perjuicio de iniciar el proceso legal sancionatorio respectivo.

**ARTÍCULO 3º RECURSO:** Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTÍCULO 4º NOTIFICACIÓN:** Notifíquese personalmente el contenido de la presente resolución, según lo dispuesto en el artículo 4º del Decreto Legislativo 491 de 2020, en virtud del cual "Hasta tanto permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, la notificación o comunicación de los actos administrativos se hará por medios electrónicos. Para el efecto en todo trámite, proceso o procedimiento que se inicie será obligatorio indicar la dirección electrónica para recibir notificaciones, y con la sola radicación se entenderá que se ha dado la autorización (...) En el evento en que la notificación o comunicación no pueda hacerse de forma electrónica, se seguirá el procedimiento previsto en el artículo 67 y siguiente de la Ley 1437 de 2011".

**ARTÍCULO 5º VIGENCIA:** La presente Resolución rige a partir de su notificación

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 15 de junio de 2021



INÉS MARÍA GAÚNCIA HENRÍQUEZ  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Marcela Hernández Ferro  
Nestor Javier Murcia Cadena  
Revisó: Pilar Constanza Huertas Acosta



|                                                                                   |                                                                    |             |                              |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|--|
|  | 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 | TABIO-CUNDINAMARCA | Fecha | 2023-10-25 Y 26 | Acta No. | 6 |
|----------------|--------------------|-------|-----------------|----------|---|

| DATOS GENERALES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                            |                     |                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------|
| Código de inscripción planta:                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 900019374-8                | Dirección:          | VDA RIO FRIO OCCIDENTAL SEC ALCAPARRO FI VILLA DEL CARMEN |
| Razón Social :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | LACTEOS VILLA AURA S EN CS | Teléfonos:          | 3103291785                                                |
| NIT - C.C.:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 9000193748                 | Correo electrónico: | villaaura@hotmail.com                                     |
| Representante Legal:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | MARIA NANCY CASTRO MILLAN  | Fax:                | NO REPORTA                                                |
| GTT:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | CENTRO ORIENTE 2           | Oficio comisorio:   | 7303-4259-23                                              |
| <b>Objeto de la visita :</b> REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A GESTION DE RIESGO, CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA RESOLUCION 2674 DE 2013, DECRETO 616 DE 2006, RESOLUCION 2310 DE 1986, RESOLUCION 1804 DE 1989 Y DEMAS REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE |                            |                     |                                                           |

| DATOS DE PRODUCCIÓN                  |                                                                                 |                                                                                                             |                      |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Número de empleados:                 | 64                                                                              | La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio? | SI                   |
| Máquinas:                            | NO                                                                              |                                                                                                             |                      |
| Subcategorías evaluadas:             | 1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA) |                                                                                                             |                      |
| Líneas de subcategoría del alimentos | 1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA) |                                                                                                             | Volúmen / año        |
|                                      |                                                                                 |                                                                                                             | 2.304.000 LITROS/AÑO |

|                 |                                                                                 |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Subcategoría 1: | 1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, 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                                                                                                                                             | ar         | 10           |         | En área de almacenamiento de producto terminado se evidencian entre luces en puerta.                                                                                                                                                      |
| 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 evidencia capacidad de cuartos de almacenamiento de producto en proceso y producto terminado insuficiente, debajo de difusores y pegados a la pared, que impide circulación de operarios al interior de los cuartos de almacenamiento. |
| 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            |         | En el área de recepción de leche se evidencian varias baldosas sueltas y rotas.                                                                                                                                                           |
| 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            |         | El baño de mujeres comparte ambientalmente (parte alta) con lockers                                                                                                                                                                       |
| 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           |         |                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                   |                                                                    |             |                              |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|--|--|
|  | 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 |  |  |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                       |    |    |  |                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--|----------------------------------------------------------|
| 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 evidencia empozamientos de agua en area de producción |
| 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) |                                                                                                                                                                                                       |    |    |  | 13                                                       |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                   |            |              |         |               |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|---------------|
| <b>2. EQUIPOS REQUERIDOS</b>                                                     |                                                                                                                                                                                   | 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            |

|                                                                                  |                                                                                                                                      |            |              |         |                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES</b>                                    |                                                                                                                                      | 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           | ar         | 12,5         |         | No se garantiza la debida hermeticidad de la planta, algunos registros no garantizan el debido enfoque preventivo |
| 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) |                                                                                                                                      |            |              |         | 18                                                                                                                |

|                                                                                  |                                                                                                                   |            |              |         |               |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|---------------|
| <b>4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>                   |                                                                                                                   | 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            |

|                                           |                                                                                                                                                                                                   |            |              |         |               |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|---------------|
| <b>5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO</b> |                                                                                                                                                                                                   | 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           |         |               |

|                                                                                   |                                                                                                                                            |            |              |         |                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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                                                                               |
| 5.5                                                                               | 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                                                       | (ar)       | 10           |         |                                                                                                            |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)  |                                                                                                                                            |            |              |         | 18                                                                                                         |
| <b>6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO</b>                                          |                                                                                                                                            | 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                                                           | ar         | 7,5          |         | Se observa hacinado el cuarto destinado para tal fin. Se encuentra producto adicional en zona de despacho. |
| 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          |         | Única línea de producción de este producto, se evaluó en acta anterior con cumplimiento.                   |
| 6.5                                                                               | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6                                                            | (ar)       | 7,5          |         |                                                                                                            |
| 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                                                                                                         |
| Porcentaje de cumplimiento subcategoría                                           |                                                                                                                                            |            |              |         | 85                                                                                                         |

|                                                                                   |                                                                    |             |                              |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|--|
|  | 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 |  |
| Líneas de subcategoría del alimentos                                              |                                                                    |             | Volumen / año                |  |
| 1.1.2 BEBIDA LACTEA FERMENTADA Y ALIMENTO LACTEO                                  |                                                                    |             | 12000 LITROS/AÑO             |  |

Subcategoría 1:

1.1.2 BEBIDA LACTEA FERMENTADA Y ALIMENTO LACTEO

| 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           |         | En área de almacenamiento de producto terminado se evidencian entre luces en puerta.                                                                                                                                                      |
| 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 evidencia capacidad de cuartos de almacenamiento de producto en proceso y producto terminado insuficiente, debajo de difusores y pegados a la pared, que impide circulación de operarios al interior de los cuartos de almacenamiento. |
| 1.3                                                                              | El diseño de las 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            |         | En el área de recepción de leche se evidencian varias baldosas sueltas y rotas.                                                                                                                                                           |
| 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            |         | El baño de mujeres comparte ambientalmente (parte alta) con lockers                                                                                                                                                                       |
| 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 evidencia empozamientos de agua en área de producción                                                                                                                                                                                  |
| 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) |                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |              |         | 13                                                                                                                                                                                                                                        |

X

|  |                                                                                                                                                                                                   | 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 |                                                                                                                   |
| <b>2. EQUIPOS REQUERIDOS</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                   | 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                                                                                                                |
| <b>3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES</b>                                     |                                                                                                                                                                                                   | 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                                                                        | ar                                                                 | 12,5         |                              | No se garantiza la debida hermeticidad de la planta, algunos registros no garantizan el debido enfoque preventivo |
| 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)  |                                                                                                                                                                                                   |                                                                    |              |                              | 18                                                                                                                |
| <b>4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>                    |                                                                                                                                                                                                   | 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                                                                                                                |
| <b>5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO</b>                                         |                                                                                                                                                                                                   | 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. 1619 de 2015                                                                                                              | ar (A)                                                             | 10           |                              |                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)  |                                                                                                                                                                                                   |                                                                    |              |                              | 18                                                                                                                |
| <b>6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO</b>                                          |                                                                                                                                                                                                   | 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                                                                                                                  | ar                                                                 | 7,5          |                              | Se observa hacinado el cuarto destinado para tal fin. Se encuentra producto adicional en zona de despacho.        |

|                                                                                   |                                                                                                          |                                                                    |             |                                                                                                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |                                                                                                          | 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                                                                                                                                                  |    |
| 6.4                                                                               | Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012 | ar                                                                 | 7,5         | Ver análisis de rotulado general y nutricional para producto "Kumis semidescremado con dulce marca Portalac por 200 g" El tamaño de la tabla nutricional no cumple con el 25% |    |
| 6.5                                                                               | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6                          | Car                                                                | 7,5         |                                                                                                                                                                               |    |
| 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                                                                                                                                                                            |    |
| Porcentaje de cumplimiento subcategoría                                           |                                                                                                          |                                                                    |             |                                                                                                                                                                               | 85 |

|                                                                                   |                                                                    |             |                              |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|--|
|  | 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 |  |

|                                         |               |
|-----------------------------------------|---------------|
| Líneas de subcategoría del alimentos    | Volúmen / año |
| 1.5.1 QUESO CAMPESINO, QUESO DOBLECREMA | 135 TON/AÑO   |

Subcategoría 1:

1.5.1 QUESOS FRESCOS (NO MADURADOS)

| 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           |         | En área de almacenamiento de producto terminado se evidencian entre luces en puerta.                                                                                                                                                      |
| 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 evidencia capacidad de cuartos de almacenamiento de producto en proceso y producto terminado insuficiente, debajo de difusores y pegados a la pared, que impide circulación de operarios al interior de los cuartos de almacenamiento. |
| 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            |         | En el área de recepción de leche se evidencian varias baldosas sueltas y rotas.                                                                                                                                                           |
| 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            |         | El baño de mujeres comparte ambientalmente (parte alta) con lockers                                                                                                                                                                       |
| 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 evidencia empozamientos de agua en area de producción                                                                                                                                                                                  |
| 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) |                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |              |         | 13                                                                                                                                                                                                                                        |

✓

|  |                                                                                                                                                                                                   | 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 |                                                                                                                   |
| <b>2.</b>                                                                         | <b>EQUIPOS REQUERIDOS</b>                                                                                                                                                                         | 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                                                                                                                |
| <b>3.</b>                                                                         | <b>REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES</b>                                                                                                                                                        | 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                                                                        | ar                                                                 | 12,5         |                              | No se garantiza la debida hermeticidad de la planta, algunos registros no garantizan el debido enfoque preventivo |
| 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)  |                                                                                                                                                                                                   |                                                                    |              |                              | 18                                                                                                                |
| <b>4.</b>                                                                         | <b>REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>                                                                                                                                       | 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                                                                                                                |
| <b>5.</b>                                                                         | <b>OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO</b>                                                                                                                                                            | 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. 1619 de 2015                                                                                                              | (ar)                                                               | 10           |                              |                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)  |                                                                                                                                                                                                   |                                                                    |              |                              | 18                                                                                                                |
| <b>6.</b>                                                                         | <b>VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO</b>                                                                                                                                                             | 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                                                                                                                  | ar                                                                 | 7,5          |                              | Se observa hacinado el cuarto destinado para tal fin. Se encuentra producto adicional en zona de despacho.        |

|                                                                                   |                                                                                                          |             |                              |                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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 |                                                                                                                                                                                  |
| 6.4                                                                               | Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012 | ar          | 7,5                          | Ver analisis de rotulado ngeneral y nutricional para producto "Queso fresco semigraso semiduro marca Portalac por 2500 g" El tamaño de la tabla nutricional no cumple con el 25% |
| 6.5                                                                               | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6                          | (ar)        | 7,5                          |                                                                                                                                                                                  |
| 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                                                                                                                                                                               |
| Porcentaje de cumplimiento subcategoría                                           |                                                                                                          |             |                              | 85                                                                                                                                                                               |

|                                                                                   |                                                                    |             |                              |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|--|
|  | 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 |  |
| Líneas de subcategoría del alimentos                                              |                                                                    |             | Volumen / año                |  |
| 1.7.1 AREQUIPE                                                                    |                                                                    |             | 4.8 TON/AÑO                  |  |

Subcategoría 1:

1.7.1 AREQUIPE / DULCE DE LECHE / CARAMELOS DE LECHE

| 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           |         | En área de almacenamiento de producto terminado se evidencian entre luces en puerta.                                                                                                                                                      |
| 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 evidencia capacidad de cuartos de almacenamiento de producto en proceso y producto terminado insuficiente, debajo de difusores y pegados a la pared, que impide circulación de operarios al interior de los cuartos de almacenamiento. |
| 1.3                                                                              | El diseño de las 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            |         | En el área de recepción de leche se evidencian varias baldosas sueltas y rotas.                                                                                                                                                           |
| 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            |         | El baño de mujeres comparte ambientalmente (parte alta) con lockers                                                                                                                                                                       |
| 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 evidencia empozamientos de agua en área de producción                                                                                                                                                                                  |
| 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) |                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |              |         | 13                                                                                                                                                                                                                                        |

✗

|  |                                                                                                                                                                                                   | 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 |                                                                                                                   |
| <b>2. EQUIPOS REQUERIDOS</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                   | 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                                                                                                                |
| <b>3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES</b>                                     |                                                                                                                                                                                                   | 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                                                                        | ar                                                                 | 12,5         |                              | No se garantiza la debida hermeticidad de la planta, algunos registros no garantizan el debido enfoque preventivo |
| 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)  |                                                                                                                                                                                                   |                                                                    |              |                              | 18                                                                                                                |
| <b>4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>                    |                                                                                                                                                                                                   | 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                                                                                                                |
| <b>5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO</b>                                         |                                                                                                                                                                                                   | 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. 1619 de 2015                                                                                                              | (ar)                                                               | 10           |                              |                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)  |                                                                                                                                                                                                   |                                                                    |              |                              | 18                                                                                                                |
| <b>6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO</b>                                          |                                                                                                                                                                                                   | 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                                                                                                                  | ar                                                                 | 7,5          |                              | Se observa hacinado el cuarto destinado para tal fin. Se encuentra producto adicional en zona de despacho.        |

|                                                                                   |                                                                                                          |                                                                    |             |                              |                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                          | 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 |                                                                                          |
| 6.4                                                                               | Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012 | ar                                                                 | 7,5         |                              | Unica línea de producción de este producto, se evaluó en acta anterior con cumplimiento. |
| 6.5                                                                               | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6                          | (ar)                                                               | 7,5         |                              |                                                                                          |
| 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                                                                                       |
| Porcentaje de cumplimiento subcategoría                                           |                                                                                                          |                                                                    |             |                              | 85                                                                                       |

**OFICIO COMISORIO No. 7303-4259-23**

**Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima  
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2**

Respetados señores:

| Establecimientos           | Ubicación<br>(La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia) |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LACTEOS VILLA AURA S EN CS | VDA RIO FRIO OCCIDENTAL SC ALCAPARRO FI VILLA DEL CARMEN CUNDINAMARCA/TABIO                              |

En el 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 DEL 23 AL 27 DE OCTUBRE DE 2023, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

| Nombres                  | Cargo / Rol               | Dependencia                                   |
|--------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------|
| JOSE ARTURO CARRILLO     | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 |
| AMPARO TRUJILLO ZAMBRANO | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 |

\* 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 los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen 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: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico (601) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 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](http://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 Bogotá el día 20 DE OCTUBRE DE 2023



**CLARO MANUEL COTES PINEDO**

Coordinador grupo de trabajo territorial centro oriente 2  
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por

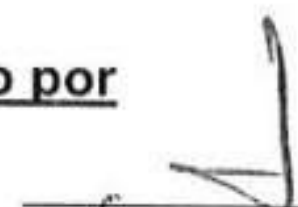
Firma

Nombre

Cédula

Cargo

Fecha

  
Feidy Casto  
1076623145  
Dir. Planta.  
25 Octubre /2023

  
Oct 26/2023



|                                                                                   |                                                                    |             |                              |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|--|
|  | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                   |             | INSPECCIÓN                   |  |
|                                                                                   | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS |             |                              |  |
|                                                                                   | Código: IVC-INS-FM114                                              | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2024/06/14 |  |

|                       |                    |       |                 |          |   |
|-----------------------|--------------------|-------|-----------------|----------|---|
| Ciudad / Departamento | TABIO-CUNDINAMARCA | Fecha | 2023-10-25 Y 26 | Acta No. | 6 |
|-----------------------|--------------------|-------|-----------------|----------|---|

#### DATOS GENERALES

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                    |                                                       |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------|
| Código de Inscripción planta | 900019374-8                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Dirección          | VDA RIO FRIO OCCIDENTAL<br>SEC ALCAPARRO FI VILLA DEL |
| Razón Social                 | LACTEOS VILLA AURA S EN CS                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Teléfonos          | 3103291785                                            |
| NIT - CC                     | 9000193748                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Correo electrónico | villaaura@hotmail.com                                 |
| Representante Legal          | MARIA NANCY CASTRO MILLAN                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Fax                | NO REPORTA                                            |
| GTT                          | CENTRO ORIENTE 2                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Oficio Comisorio   | 7303-4259-23                                          |
| 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, DECRETO 616 DE 2006, RESOLUCIÓN 2310 DE 1986, RESOLUCIÓN 1804 DE 1989 Y DEMÁS REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE |                    |                                                       |

#### DATOS DE PRODUCCIÓN

|                                    |                                                                                                                                                      |                                                 |   |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---|
| No. De empleados                   | 64                                                                                                                                                   | La actividad industrial realizada en el         | 5 |
| Maquillas                          | NO                                                                                                                                                   | establecimiento es acorde con lo establecido en |   |
| LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO | 1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA)                                                                      |                                                 |   |
|                                    | 1.1.2 DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHARÉABLES, SABORIZADOS Y/O FERMENTADOS (POR EJEMPLO YOGUR, KUMIS, KEFIR, LECHE CULTIVADAS CON BIFIDOBACTERIAS) |                                                 |   |
|                                    | 1.5.1 QUESOS FRESCOS (NO MADURADOS)                                                                                                                  |                                                 |   |
|                                    | 1.7.1 AREQUIPE / DULCE DE LECHE / CARAMELOS DE LECHE                                                                                                 |                                                 |   |
|                                    |                                                                                                                                                      |                                                 |   |
|                                    |                                                                                                                                                      |                                                 |   |
|                                    |                                                                                                                                                      |                                                 |   |
|                                    |                                                                                                                                                      |                                                 |   |
|                                    |                                                                                                                                                      |                                                 |   |
|                                    |                                                                                                                                                      |                                                 |   |
|                                    |                                                                                                                                                      |                                                 |   |

|                                                                                 | Cantidad/Unidad de tiempo |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA) | 2.304.000 LITROS/AÑO      |
| 1.1.2 BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA Y ALIMENTO LÁCTEO                                | 12000 LITROS/AÑO          |
| 1.5.1 QUESO CAMPESINO, QUESO DOBLECREMA                                         | 135 TON/AÑO               |
| 1.7.1 AREQUIPE                                                                  | 4.8 TON/AÑO               |
|                                                                                 |                           |
|                                                                                 |                           |
|                                                                                 |                           |
|                                                                                 |                           |



E.S.E.:Subred sur

Fecha:09/11/2023

| CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO                                                                                                                                                                                                                 |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| ID Establecimiento:<br>366030                                                                                                                                                                                                              |                                                   | Número de Inscripción:<br>AS00705544                                                                                                           |                                                                                          | Número de carpeta:<br>366030 |
| Razón social: Makro Supermayorista S.A.S                                                                                                                                                                                                   |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| Nombre del establecimiento: Tienda Makro Villa del Rio Supermayorista                                                                                                                                                                      |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| NIT: 900059238                                                                                                                                                                                                                             |                                                   | -DV: 5                                                                                                                                         | Sede: Villa del Rio                                                                      |                              |
| Dirección: Kr 63 576 74 sur                                                                                                                                                                                                                |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| Ubicación: No aplica                                                                                                                                                                                                                       |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| Localidad: Ciudad Bolívar                                                                                                                                                                                                                  |                                                   | UPZ: Arboleda                                                                                                                                  |                                                                                          |                              |
| Barrio: San Cayetano                                                                                                                                                                                                                       |                                                   | Teléfonos 6787676 / 3184561008                                                                                                                 |                                                                                          |                              |
| Correo electrónico para notificación* notificaciones@makro.com.co                                                                                                                                                                          |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| Nombre propietario: Makro Supermayorista S.A.S                                                                                                                                                                                             |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| Tipo de documento: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input checked="" type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> Número documento: 900059238-5 |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| Nombre representante legal: Nicolas Joany tubon Vanegas                                                                                                                                                                                    |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| Tipo de documento: C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> Número documento: 98564010    |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| Dirección de notificación: Cl 192 19 12                                                                                                                                                                                                    |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> 07554253                                                                                                              |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| Línea de intervención: Alimentos Senc y legum                                                                                                                                                                                              |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| Intervención: Supermercados - Hipermercados - Grandes Superficies                                                                                                                                                                          |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| Tipo de establecimiento: Hipermercado                                                                                                                                                                                                      |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| Número de trabajadores: 69                                                                                                                                                                                                                 |                                                   | Horario: Diurno <input checked="" type="checkbox"/> Nocturno <input type="checkbox"/> 24 horas <input type="checkbox"/> Otro:                  |                                                                                          |                              |
| Días de funcionamiento: Lunes a viernes <input type="checkbox"/> Domingo a domingo <input checked="" type="checkbox"/> Fin de semana <input type="checkbox"/> Otro:                                                                        |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA                                                                                                                                                                                           |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN                                                                                                                                                                                                              | 24 01 2023<br>DD MM AAAA                          | Favorable <input type="checkbox"/>                                                                                                             | % De cumplimiento de la última inspección                                                | 82 %                         |
|                                                                                                                                                                                                                                            |                                                   | Favorable con requerimientos <input checked="" type="checkbox"/>                                                                               |                                                                                          |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                            |                                                   | Desfavorable <input type="checkbox"/>                                                                                                          |                                                                                          |                              |
| MOTIVO DE LA VISITA                                                                                                                                                                                                                        |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| Programación <input checked="" type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                           | Solicitud del interesado <input type="checkbox"/> | Asociada a peticiones, quejas y reclamos <input type="checkbox"/>                                                                              |                                                                                          |                              |
| Solicitud oficial <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                 | Número de radicado:                               | Número de radicado:                                                                                                                            |                                                                                          |                              |
| Solicitud oficial <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                 | Número de radicado:                               | Evento de interés en salud pública <input type="checkbox"/>                                                                                    | Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin <input type="checkbox"/> |                              |
| Otro: <input type="checkbox"/> Especifique:                                                                                                                                                                                                |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| EVALUACIÓN                                                                                                                                                                                                                                 |                                                   |                                                                                                                                                |                                                                                          |                              |
| Aceptable                                                                                                                                                                                                                                  | A                                                 | Marque con una X cuando el establecimiento cumple la <b>totalidad</b> de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |                                                                                          |                              |
| Aceptable con Requerimiento                                                                                                                                                                                                                | AR                                                | Marque con una X cuando el establecimiento cumple <b>parcialmente</b> los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.    |                                                                                          |                              |

\*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

| EVALUACIÓN  |    |                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Inaceptable | I  | Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con <b>ninguno</b> los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar                                                                                          |
| No aplica   | NA | Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica aplica en el espacio de hallazgos.                  |
| Crítico     | C  | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores. |

| 1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS                                                                                                                              |        |        |    |                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES                                                                                                                                                    | A      | AR     | I  | HALLAZGOS                                                                                                                                                       |
| 1.1 Localización y diseño<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. )Artículo 33, Numeral 8.) | X<br>2 | 1      | 0  | <div></div> <div>C</div>                                                                                                                                        |
| 1.2 Condiciones de pisos, paredes y drenajes.<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)                                               | 2      | X<br>1 | 0  | Se evidencia en la parte baja de cuerdas de zona de cuerdas, fijas superficies deterioradas al igual que algunos medicamentos presenten deterioro. <div>C</div> |
| 1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)                                              | X<br>2 | 1      | 0  | <div></div> <div>C</div>                                                                                                                                        |
| 1.4 Instalaciones sanitarias<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)                                                      | X<br>3 | 1,5    | 0  | <div></div> <div>C</div>                                                                                                                                        |
| 1.5 Distribución y áreas<br>(Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)                                                                | X<br>2 | 1      | 0  | <div></div> <div>C</div>                                                                                                                                        |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE                                                                                                                                                           |        |        | 10 | La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta                                                                                                |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

| 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS                                                                                                                                                                                                          | A                 | AR                  | I   | HALLAZGOS                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1 Condiciones de equipos y utensilios<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)                                                                     | 3                 | <sup>x</sup><br>1,5 | 0   | Se evidencian algunos estibas en área de almacenamiento de alimentos con superficies de difícil limpieza y deterioradas. Se evidencian algunos superficies de estanterías con desprendimiento de pintura. <span>C</span> |
| 2.2 Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios<br>(Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)                                                           | <sup>x</sup><br>3 | 1,5                 | 0   | <span>C</span>                                                                                                                                                                                                           |
| 2.3 Superficies de contacto con el alimento.<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013) | <sup>x</sup><br>4 | 2                   | 0   | <span>C</span>                                                                                                                                                                                                           |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE                                                                                                                                                                                                          |                   |                     | 8,5 | La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta                                                                                                                                                         |

| 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS                                                                                                                            | A                 | AR  | I | HALLAZGOS      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----|---|----------------|
| 3.1 Estado de salud.<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)                                                       | <sup>x</sup><br>5 | 2,5 | 0 | <span>C</span> |
| 3.2 Reconocimiento médico.<br>(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)                                                                        | <sup>x</sup><br>2 | 1   | 0 | <span>C</span> |
| 3.3 Prácticas higiénicas<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.) | <sup>x</sup><br>6 | 3   | 0 | <span>C</span> |

| CONTINUACIÓN<br>3. PERSONAL<br>MANIPULADOR DE ALIMENTOS                                    | A | AR  | I | HALLAZGOS |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|---|-----------|
| 3.4 Educación y capacitación<br>(Resolución 2674/2013,<br>Artículos 12 y 13. Artículo 36.) | 3 | 1,5 | 0 |           |
|                                                                                            |   |     |   | C         |

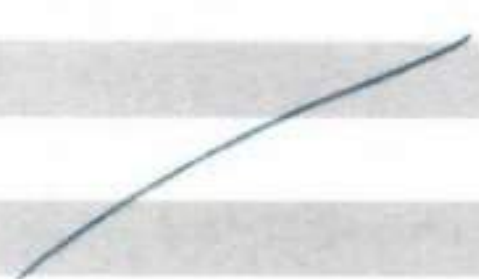
|                         |    |                                                                  |
|-------------------------|----|------------------------------------------------------------------|
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 16 | La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta |
|-------------------------|----|------------------------------------------------------------------|

| 4. REQUISITOS<br>HIGIÉNICOS                                                                                                                                                                                                                                               | A | AR  | I | HALLAZGOS |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|---|-----------|
| 4.1 Control de materias<br>primas e insumos<br>(Resolución 2674/2013,<br>Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5;<br>Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3.<br>Resolución 5109 de 2005.<br>Resolución 1506 de 2011.<br>Resoluciones 683, 4142 y 4143<br>de 2012; 834 y 835 de 2013.) | 4 | 2   | 0 |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |     |   | C         |
| 4.2 Prevención de la<br>contaminación cruzada<br>(Resolución 2674/2013,<br>Artículo 16, Numeral 7;<br>Artículo 18, Numeral 7;<br>Artículo 20, Numeral 5;<br>Artículo 35, Numeral 4.)                                                                                      | 7 |     | 0 |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |     |   | C         |
| 4.3 Control de proceso<br>(Ley 9 de 1979, Artículo 293,<br>425. Resolución 2674/2013,<br>Artículo 16 Numeral 3;<br>Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2,<br>3.3 y 5.)                                                                                                            | 3 | 1,5 | 0 |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |     |   | C         |
| 4.4 Operaciones de<br>envasado y embalaje<br>(Resolución 2674 de 2013<br>Art 17; Art 19. Resolución 683,<br>4142 y 4143 de 2012.<br>Resolución 834 y 835 de 2013.)                                                                                                        | 3 | 1,5 | 0 |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |     |   | C         |

| CONTINUACIÓN<br>4. REQUISITOS<br>HIGIÉNICOS                                                                                                                                   | A      | AR | I | HALLAZGOS    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|---|--------------|
| 4.5 Procedencia y requisitos legales<br>(Resolución 2674 de 2013<br>Art. 31 parágrafo 2. Art. 37.<br>Resolución 5109 de 2005;<br>Decreto 1686 de 2012<br>Art 46; 47; 49; 50.) | ✓<br>4 | 2  | 0 | <div>C</div> |

|                         |    |                                                                  |
|-------------------------|----|------------------------------------------------------------------|
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 21 | La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta |
|-------------------------|----|------------------------------------------------------------------|

| 5. SANEAMIENTO                                                                                                                                                                                                                        | A      | AR | I | HALLAZGOS    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|---|--------------|
| 5.1 Suministro y calidad de agua potable.<br>(Decreto 1575 de 2007,<br>Artículo 10; Resolución 2115<br>de 2007, Artículo 9.<br>Resolución 2674/2013,<br>Artículo 6, Numeral 3,<br>Artículo 26, Numeral 4.<br>Artículo 32, Numeral 8.) | ✓<br>4 | 2  | 0 | <div>C</div> |
| 5.2 Residuos líquidos.<br>(Resolución 2674/2013<br>Artículo 6, Numeral 4,<br>Artículo 32, Numerales<br>5 y 10.)                                                                                                                       | ✓<br>2 | 1  | 0 | <div>C</div> |
| 5.3 Residuos sólidos.<br>(Resolución 2674/2013<br>Artículo 6, Numerales 5.1,<br>5.2 y 5.3; Artículo 32,<br>Numeral 5; Artículo 33,<br>Numerales 5, 6 y 7)                                                                             | ✓<br>2 | 1  | 0 | <div>C</div> |
| 5.4 Control integral de plagas.<br>(Resolución 2674/2013<br>Artículo 26, Numeral 3.)                                                                                                                                                  | ✓<br>7 |    | 0 | <div>C</div> |

| 5. SANEAMIENTO                                                                                                                                                                           | A       | AR       | I    | HALLAZGOS                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios<br>(Resolución 2674/2013<br>Artículo 6 Numeral 6.5;<br>Artículo 26 Numeral 1.)                                                | 4       | ><br>2   | 0    | Se evidencia alguno, estiba, con acumulación de polvo en area de bodega<br><b>C</b>                                                                                                   |
| 5.6 Soportes documentales de saneamiento.<br>(Decreto 1575 de 2007,<br>Artículo 10.<br>Resolución 2674/2013<br>Artículo 26.)                                                             | 3       | 1,5      | 0    | Se presenta plan de saneamiento en programa de limpieza y desinfección no se aplica totalidad del procedimiento de limpieza y desinfección de estibas.<br><b>C</b>                    |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE                                                                                                                                                                  |         |          | 18,5 | La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta                                                                                                                      |
| 6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN                                                                                                                                                     | A       | AR       | I    | HALLAZGOS                                                                                                                                                                             |
| 6.1 Condiciones generales de almacenamiento.<br>(Resolución 2674 de 2013<br>Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)                                        | 5       | X<br>2,5 | 0    | Se evidencia en cuenta, fijas no cuenta con distanciamiento perimetral entre pared y producto apilado. Se evidencia señalización faltante y/o completa por area de cambio<br><b>C</b> |
| 6.2 Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.<br>(Resolución 2674 de 2013<br>Art. 27, Art. 28 Numeral 2;<br>Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4;<br>Art. 35 Numeral 4.)      | X<br>10 | 5        | 0    | <br><b>C</b>                                                                                     |
| 6.3 Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente.<br>(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.) | 5       | X<br>2,5 | 0    | en area de bodega se evidencia una estiba con producto que no corresponde a estiba area por rotombrado del producto<br><b>C</b>                                                       |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE                                                                                                                                                                  |         |          | 15   | La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta                                                                                                                      |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % De cumplimiento | CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small> | Nivel de cumplimiento | En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva. |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 89%               | Favorable                                                                     | 90-100%               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                   | X Favorable con Requerimientos                                                | 60-89,9%              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                   | Desfavorable                                                                  | <59,9%                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| Número total de muestras tomadas    |  |
| Número del acta de toma de muestras |  |

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

|                                            |                          |                                          |                          |
|--------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------|--------------------------|
| Clausura temporal total                    | <input type="checkbox"/> | Suspensión total de trabajos o servicios | <input type="checkbox"/> |
| Clausura temporal parcial                  | <input type="checkbox"/> | Decomiso                                 | <input type="checkbox"/> |
| Suspensión parcial de trabajos o servicios | <input type="checkbox"/> | Congelación                              | <input type="checkbox"/> |
| Destrucción o desnaturalización            | <input type="checkbox"/> |                                          |                          |

## VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa acta de IUC, Acuerdos que no aplica para establecimiento por actividades económicas 534/15 Manejo de aceite usado. 588/15 Información nutricional en menús. Acuerdo que aplica 570/14 Campaña de no consumo de Alcohol antseptico anti-e industrial. No se aplica  
Por parte del establecimiento: encuentran productos relacionados en arbores sanitarios, en visita anterior se aplica acta ley 7335/09.

## VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de 11 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D.C  
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

### POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Fernando Henrich Olayo

Tipo de documento: CC

Número de documento: 7747773

Profesión u oficio: Técnico de la salud

Firma: [Firma]

### POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Diana Carolina Díaz Vega

Tipo de documento: CC

Número de documento: 1022410956

Profesión u oficio: Médica veterinaria

Firma: [Firma]

### POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Guillermo Antonio Rivera

Tipo de documento: CC

Número de documento: 101600064

Profesión u oficio: Médico

Firma: [Firma]

### POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Edgar Orlando Siza Morales

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐

Número de documento: 79398970

Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒

Firma: [Firma]

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrea las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Hoja 7/7

|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------|
| <br>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: 07                                        |                         | Fecha de emisión: 2024-06-04 |
| Ciudad - Departamento                                                                                                                                                                                                                                                        | BOGOTA DC                                                                 |                                                    | Fecha                   | 2024-06-07                   |
| DATOS GENERALES                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
| Razón social                                                                                                                                                                                                                                                                 | FRESCOR LIMITADA                                                          |                                                    |                         |                              |
| Dirección                                                                                                                                                                                                                                                                    | CR 64 No 3-70 BR PRADERA                                                  |                                                    |                         |                              |
| Representante Legal                                                                                                                                                                                                                                                          | HELBERT GERARDO SUAREZ VERANO                                             |                                                    |                         |                              |
| Código inscripción planta                                                                                                                                                                                                                                                    | 8002510657-1                                                              | NIT                                                | 800251065-7             |                              |
| Teléfonos                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6014611910;3153175551                                                     | Correo electrónico de notificación judicial;alerno | frescorltda@hotmail.com |                              |
| Grupo de trabajo territorial                                                                                                                                                                                                                                                 | CENTRO ORIENTE 2                                                          | Oficio comisorio                                   | 7303-1408-24            |                              |
| OBJETIVO DE LA VISITA                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                           |                                                    |                         |                              |
| Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Toma de muestra con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 3929 de 2013, y demás reglamentación aplicable. |                                                                           |                                                    |                         |                              |
| DATOS DE PRODUCCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                           |                                                    |                         |                              |
| No. de empleados                                                                                                                                                                                                                                                             | 5                                                                         | Maquillas                                          | No maquila              |                              |
| SUBCATEGORÍAS EVALUADAS                                                                                                                                                                                                                                                      | 4.2.4 Pulpas o purés de frutas se excluyen los productos de 4.1.3 y 4.2.1 |                                                    |                         |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
| LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                                           | Línea                                                                     | Cantidad producida                                 |                         | Unidad de medida             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4.2.4 PULPAS DE FRUTAS CONGELADAS VARIEDADES                              | 336                                                |                         | l/ANO                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
| PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA                                                                                                                                                                                                                                  | Nombre(s) y Apellido(s)                                                   | Cargo                                              | Dependencia             |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              | SANDRA LILIANA MORENO RUIZ                                                | PROFESIONAL UNIVERSITARIO                          | GTT CO2                 |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              | XIRLY YALENA SOLANO BRITO                                                 | PROFESIONAL UNIVERSITARIO                          | GTT CO2                 |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |
| PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA                                                                                                                                                                                                                                              | Nombre(s) y Apellido(s)                                                   | Cargo                                              | Documento               | No                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              | HELBERT GERARDO SUAREZ VERANO                                             | REPRESENTANTE LEGAL                                | CC                      | 91.103.826                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                           |                                                    |                         |                              |

78

| <br><b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                 | 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                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                 | BOGOTÁ DC                                                          | Fecha: 2024-06-07 |                              |                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>DATOS GENERALES</b>                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                    |                   |                              |                                                                                                                                                                                                                       |
| Razón social                                                                                                                 | FRESCOR LIMITADA                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                    |                   |                              |                                                                                                                                                                                                                       |
| Dirección                                                                                                                    | CR 64 No 3-70 BR PRADERA                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                    |                   |                              |                                                                                                                                                                                                                       |
| Subcategorías                                                                                                                | 4.2.4                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                    |                   |                              |                                                                                                                                                                                                                       |
| Línea(s)                                                                                                                     | 4.2.4 PULPAS DE FRUTAS CONGELADAS VARIEDADES                                                                                                                                                                                                                    |                                                                    |                   |                              |                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>CRITERIOS EVALUADOS</b>                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                    |                   |                              |                                                                                                                                                                                                                       |
| 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                                                                                                                                             | 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 las 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 evidencian algunas lozas deterioradas, algunas medias cañas con desprendimiento de pintura en las medias cañas del área de proceso, el piso del cuarto frío con desprendimiento.                                   |
| 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                                                                                                                                                               | 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)                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                    |                   |                              | 19,00                                                                                                                                                                                                                 |
| 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                                                                             | 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                                                                                                                                                                                                   | ar                                                                 | 10                |                              | No se presenta resultados de calibración de la masa patrón actuales.                                                                                                                                                  |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                    |                   |                              | 13,50                                                                                                                                                                                                                 |
| 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              |                              | No se presenta resultados de análisis microbiológicos y fisicoquímicos actuales, el lavado del tanque no está actualizado, las acciones correctivas para parámetros fuera de norma no están incluidos en el programa. |

75

|                                                                                  |                                                                                                                                       |    |      |  |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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 de plagas esta en actualización para cambiarlo a carácter preventivo. |
| 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) |                                                                                                                                       |    |      |  | 15,00                                                                             |

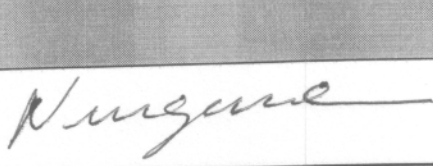
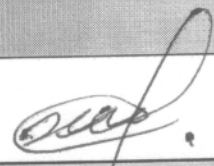
| No.                                                                              | 4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS                                                           | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|--------------------------------------------------------|
| 4.1                                                                              | Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14 | ar         | 17           |         | No se presenta cronograma actualizado para el año 2024 |
| 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) |                                                                                                                   |            |              |         | 8,30                                                   |

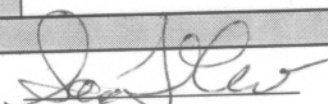
| No.                                                                              | 5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO                                                                                                                                                                | Evaluación | Calificación | 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           |         | No se presentan soportes que den cumplimiento de las resoluciones 2906 de 2007, resolución 4506 de 2013 para las materias primas que aplique (fruta variedades) |
| 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 evidencian registros desactualizados                                                                                                                         |
| 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                                                                                                              | ar         | 10           |         | Las acciones correctivas en cada etapa del proceso estan en construcción.                                                                                       |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                   |            |              |         | 14,00                                                                                                                                                           |

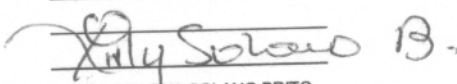
| No.                                                                              | 6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO                                                                                                  | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.1                                                                              | Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 1, 2 y 3                                 | ar         | 12,5         |         | El programa de muestreo no tiene en cuenta el volumen de producción, no cuenta con |
| 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          |         | No se presentna soportes de vida útil para los productos.                          |
| 6.3                                                                              | Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5                                                   | ar         | 7,5          |         | Se evidencia almacenamiento de producto debajo del difusor                         |
| 6.4                                                                              | Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023 | a          | 15           |         | Ver anexo de rotulado para el producto: Pulpa de Fruta Mora 1 Kg                   |
| 6.5                                                                              | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6                                                    | ar         | 7,5          |         | Con los registros presentados no se puede realizar trazabilidad al producto.       |
| 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) |                                                                                                                                    |            |              |         | 9,75                                                                               |

Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1

79,55

|                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                            |                                   |                 |                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <br><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: 07                       |                 | Fecha de emisión: 2024-06-04                                          |
| Ciudad - Departamento                                                                                                                                            | BOGOTÁ DC                                                                                                                                                                  |                                   | Fecha           | 2024-06-07                                                            |
| DATOS GENERALES                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                            |                                   |                 |                                                                       |
| Razón social                                                                                                                                                     | FRESCOR LIMITADA                                                                                                                                                           |                                   |                 |                                                                       |
| Dirección                                                                                                                                                        | CR 64 No 3-70 BR PRADERA                                                                                                                                                   |                                   |                 |                                                                       |
| RESULTADOS                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                            |                                   |                 |                                                                       |
| Subcategoría                                                                                                                                                     | Puntaje                                                                                                                                                                    | Subcategoría                      | Puntaje         | Número de subcategorías evaluadas                                     |
| Subcategoría 4.2.4                                                                                                                                               | 79,55                                                                                                                                                                      | Subcategoría                      | -               | Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad |
| Subcategoría                                                                                                                                                     | -                                                                                                                                                                          | Subcategoría                      | -               | Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto      |
| Subcategoría                                                                                                                                                     | -                                                                                                                                                                          | Subcategoría                      | -               | ¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?                        |
| Subcategoría                                                                                                                                                     | -                                                                                                                                                                          | Subcategoría                      | -               | Promedio total del porcentaje de cumplimiento                         |
| Subcategoría                                                                                                                                                     | -                                                                                                                                                                          | Subcategoría                      | -               | Concepto sanitario del establecimiento                                |
|                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                            |                                   |                 | 1                                                                     |
|                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                            |                                   |                 | NO                                                                    |
|                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                            |                                   |                 | NO                                                                    |
|                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                            |                                   |                 | SI                                                                    |
|                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                            |                                   |                 | 79,55                                                                 |
|                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                            |                                   |                 | FAVORABLE                                                             |
| Convenciones                                                                                                                                                     | (a) Aceptable                                                                                                                                                              | (ar) Aceptable con requerimientos | (i) Inaceptable | (IVC) Inspección, vigilancia y control                                |
| Exigencias                                                                                                                                                       | Subcategoría 4.2.4 -1.4-2.4-3.1-3.3-4.1-5.1-5.3-5.6-6.1-6.2-6.3-6.5;                                                                                                       |                                   |                 |                                                                       |
| Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso                                                                                                        | NO                                                                                                                                                                         |                                   |                 |                                                                       |
| Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita                                                                                                     | NO                                                                                                                                                                         |                                   |                 |                                                                       |
| Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC                                                                               | Oficio comisorio 7303-1408-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado segundo trimestre, Toma de muestra                                         |                                   |                 |                                                                       |
| Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita                                                                              |   |                                   |                 |                                                                       |
| PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA                                                                                                                      |                                                                                                                                                                            |                                   |                 |                                                                       |

Firma:   
Nombre: SANDRA LILIANA MORENO RUIZ  
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO  
Dependencia: GTT CO2

Firma:   
Nombre: XIRLY YALENA SOLANO BRITO  
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO  
Dependencia: GTT CO2

|                                 |                                                                                     |            |  |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA |                                                                                     |            |  |
| Firma:                          |  | Firma:     |  |
| Nombre:                         | HELVERT GERARDO SUAREZ VERANO                                                       | Nombre:    |  |
| Cargo:                          | REPRESENTANTE LEGAL                                                                 | Cargo:     |  |
| Documento:                      | CC X 91.103.826                                                                     | Documento: |  |
| OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS  |                                                                                     |            |  |
| Firma:                          |                                                                                     | Firma:     |  |
| Nombre:                         |                                                                                     | Nombre:    |  |
| Cargo:                          |                                                                                     | Cargo:     |  |
| Documento:                      |                                                                                     | Documento: |  |

78

|                                                                                  |                                  |             |                              |               |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|------------------------------|---------------|
|  | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL |             | INSPECCIÓN                   |               |
|                                                                                  | OFICIO COMISORIO                 |             |                              |               |
|                                                                                  | Código: IVC-INS-FM101            | Versión: 05 | Fecha de Emisión: 2023-12-28 | Página 1 de 1 |

### OFICIO COMISORIO No. 7303-1408-24

## Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

| Establecimientos | Ubicación<br>(La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia) |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FRESCOR LIMITADA | CR 64 No 3 - 70 BR PRADERA-BOGOTA                                                                        |

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 DEL 4 AL 7 DE JUNIO DE 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

| Nombres                    | Cargo / Rol(*)            | Dependencia                                   |
|----------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------|
| SANDRA LILIANA MORENO RUIZ | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 |
| XIRLY YALENA SOLANO BRITO  | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 |

(\*) 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.

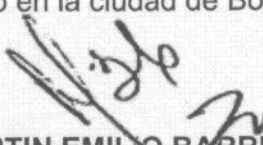
Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 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: (601) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 Chat de WhatsApp: 312 327 9505 Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**



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](http://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 Bogotá, el día 04 DE JUNIO DEL 2024

  
**MARTIN EMILIO BARRERA GARZON**  
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2  
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por

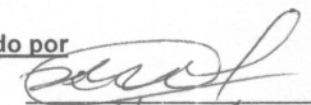
Firma

Nombre

Cédula

Cargo

Fecha

  
Helbert Suarez  
91103826  
Jefe de Operaciones  
Junio 02.2024