



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 CUMPLASE

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



INÉS MARÍA GÁLVEZ HENRÍQUEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

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



E.S.E.: Subred norte Fecha: 12 04 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	<u>43669</u>	Número de inscripción:	<u>15159</u>	Número de carpeta:	<u>SP30PL-29-546</u>
Razón social:	<u>no aplica</u>				
Nombre del establecimiento:	<u>CARNES CAJULA</u>				
NIT:	<u>2977192</u>	Sede:	<u>UNICA</u>		
Dirección:	<u>Km 585 BIA OS</u>				
Ubicación:	<u>no aplica</u>				
Localidad:	<u>Saba</u>	UPZ:	<u>ALZA</u>		
Barrio:	<u>subred norte</u>				
Teléfonos:	<u>314 452 9184</u>				
Correo electrónico para notificación:	<u>carnecajula@hotmail.com</u>				
Nombre propietario:	<u>Aristobulo Diaz Guaraneme</u>				
Tipo de documento:	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento:	<u>2977192</u>		
Nombre representante legal:	<u>no aplica</u>				
Tipo de documento:	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento:	<u>no aplica</u>		
Dirección de notificación:	<u>Km 585 BIA OS</u>				
Presenta matrícula mercantil del establecimiento:	SI ☐ NO ☒ <u>00493544</u>				
Línea de intervención:	<u>Alimentos sanos y seguros</u>				
Intervención:	<u>expediente de almacenamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles</u>				
Tipo de establecimiento:	<u>expediente de carne y/o productos cárnicos comestibles</u>				
Establecimiento autorizado:	SI ☒ NO ☐				
Número de trabajadores:	<u>3</u>	Horario:	Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐		
Días de funcionamiento:	Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☒ Otro: ☐				
Tipo de productos que expende:	Carne: Bovina ☐ Porcina ☐ Aves ☐ Productos cárnicos comestibles (Visceras) ☒ Otras especies: ☐ Otro tipo de productos: SI ☐ NO ☒				

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA <u>11 04 2023</u>	Favorable	☒	% De cumplimiento de la última inspección	<u>75,5 %</u>
		Favorable con requerimientos	☐		
		Desfavorable	☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación	☒	Solicitud del interesado	☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos	☐
Solicitud oficial	☐	Número de radicado:		Número de radicado:	
Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	☐	Evento de interés en salud pública	☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	☐
Otro: ☐ Especifique:					

EVALUACIÓN

Aceptable	☒	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	☐	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

Hoja 1/8

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno 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 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.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
1. EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (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	
1.2 Condiciones de pisos y paredes (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 x	0	<p>el piso zona de corte con detergente</p>
1.3 Techos, Iluminación y ventilación (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	
1.4 Instalaciones sanitarias (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	

Hc1a 3/8

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud (signos /lesiones) (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 15; Artículo 17; Numeral 16; Artículo 130; Numeral 21.2, Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16; Numeral 16; Artículo 55; Numeral 21.2.)	6	3	0	C
3.2 Reconocimiento médico (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 1; Artículo 67; Numeral 21.2, Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.13, Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 1; Artículo 15, Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	C
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010, Artículo 15; 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	C
3.4 Dotación personal (Resolución 3009/2010, Artículo 15; Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 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	C

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.5 Educación y capacitación (Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 21.3; Artículo 68; Números 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 2; Artículo 132; Números: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 2; Artículo 57; Números 1, 2, 4)	3	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		2.2		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Recepción de materia prima (Ley 09 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; Números 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129; Numeral 3; Artículo 130; Números 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54; Numeral 4; Artículo 55; Números 28, 29)	6	3	0	C
4.2 Trazabilidad (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Números 1.2.2; Artículo 36; Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 3.3; Artículo 55; Numeral 32.)	3	1,5	0	C
4.3 Empaque y etiquetado (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 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 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

Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.4 Manejo de temperaturas (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1, Decreto 2270 de 2012 Artículo 6, 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; Números 27, 32)	7		0	
4.5 Condiciones de almacenamiento (Resolución 3009/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j; 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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta
5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 28; Números 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Numeral 2, Resolución 2115/2007, Artículo 9; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 3, Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 3, Resolución 242/2013, Artículo 55; Numeral 3)	6	3	0	
5.2 Residuos líquidos (Decreto 1500/2007, Artículo 28; 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 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.3 Residuos Sólidos (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
5.4 Control Integral de plagas (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.8.)	6 ✓	3	0	 C
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.12; Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 12; Resolución 240/2013, Artículo 130; Numeral 12; Reso- lución 242/2013, Artículo 55; Números 12, 38)	6 ✓	3	0	 C
5.6 Soportes documentales (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Números 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

6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 Condiciones del área de despote o sección de despese. (Decreto 1500 de 2007; Artículo 8, Párrafo 1; Resolución 240 de 2013; Artículo 130, Números 1 y 2; Resolución 3753 de 2013; Nota Instructiva 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

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO	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.
95,5	Favorable	90-100%	
	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	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Al momento de visita no se encuentran productos para extracción de colágeno (se observa buen uso del agua)
Se aplica multa: ARDIN 15211

Por parte del establecimiento:

SIN DUDAS *[Firma]*

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 12 del mes de 07 del año 2024, 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: <i>Andrés Fernando Andrés Acuña</i>	Nombre:
Tipo de documento: <i>CC</i>	Tipo de documento:
Número de documento: <i>91 825 301</i>	Número de documento:
Profesión u oficio: <i>medico veterinario</i>	Profesión u oficio:
Firma: <i>[Firma]</i>	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	TESTIGO
Nombre: <i>Arístobulo Díaz Guzmán</i>	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: <i>29 77 192</i>	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☒ Encargado ☐	Firma:
Firma: <i>[Firma]</i>	

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, incurren las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 266 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

E.S.E.: Subred norte Fecha: 12 04 2024

El presente instrumento se utiliza para el seguimiento del cumplimiento de lo establecido en la Ley 1335 de 2009 y debe ir anexo a las actas de Inspección, Vigilancia y Control.

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de inscripción:	Número de carpeta:
<u>136609</u>	<u>15154</u>	<u>SPSDEL-29-526</u>
Razón social: <u>no aplica</u>		
Nombre del establecimiento: <u>CAYNES CAGUA</u>		
NIT: <u>2977192</u>	OV: <u>6</u>	Sede: <u>UNICA</u>
Dirección: <u>kr 586 131A 05</u>		
Ubicación: <u>no aplica</u>		
Localidad: <u>Suba</u>	UPZ: <u>112A</u>	
Barrio: <u>ciudad jardín norte</u>	Teléfonos: <u>314 452 7189</u>	
Correo electrónico para notificación*: <u>caynescagua@hotmail.com</u>		
Nombre propietario: <u>Aristobulo diaz garcaneme</u>		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>2977192</u>
Nombre representante legal: <u>no aplica</u>		Número documento: <u>no aplica</u>
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>no aplica</u>
Dirección de notificación: <u>kr 586 131A 05</u>		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒ <u>00993999</u>		
Línea de intervención: <u>Alimentación sana y segura</u>		
Intervención: <u>experto y Almacénista de cosas y/o productos esenciales contribuyen</u>		
Tipo de establecimiento: <u>experto de cosas y productos esenciales contribuyen</u>		
Número de trabajadores: <u>3</u>	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☒ Otro: ☐		
MOTIVO DE LA VISITA		
Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		
Número y fecha de radicado en caso de que el motivo de la visita sea solicitud de interesado o asociado a PQR		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
C	CUMPLE	Cuando cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.C	NO CUMPLE	Cuando NO cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.A	NO APLICA	Cuando el aspecto a verificar no corresponde al objeto a vigilar

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

2. ASPECTOS A VERIFICAR				
ASPECTOS A VERIFICAR	DETALLE	C	N	C/N/A
1. El establecimiento cumple con las disposiciones establecidas en los artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009, con el fin de garantizar el derecho a la salud de las personas ante la exposición del humo de tabaco.	Prohíbe el consumo de tabaco y sus derivados en el objeto de IVIC incluyendo las áreas de atención al público y áreas de espera tales como terrazas, jardines aleros, parasoles entre otros. El establecimiento NO debe tener zonas de fumadores El establecimiento NO debe tener elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados. Ejemplo: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros.	x		
2. El establecimiento debe contar con las señalizaciones establecidas en el Artículo 2 y Artículo 20 Literal b de la Ley 1335 de 2009: • Señalización "Ambientes 100% libres de humo de tabaco y sus derivados", expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y • Señalización "Prohibida la venta de productos de tabaco y sus derivados a menores de edad La señalización debe cumplir con: • Ubicado en sitio visible al público. • Material resistente y de fácil limpieza y desinfección. • Las dimensiones deben ser proporcionales al tamaño del establecimiento. • No deben incluir figuras aysivas al cigarrillo, ni ningún recordatorio de marcas de cigarrillos.	La señalización debe contar con la siguiente información: "Prohibida la Venta de Tabaco, Cigarrillos y sus derivados a menores de edad" Parágrafo 1, artículo 2. Este anuncio en ningún caso hará mención a marcas, empresas o fundaciones de empresas tabacaleras; ni empleará logotipos, símbolos, juegos de colores, que permitan identificar alguna de ellas. Estas señalizaciones deben indicar el Artículo 2, parágrafo 1 Ley 1335 de 2009. La señalización debe contar con algunos de los siguientes mensajes: • "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados". • "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco". • "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". Estas señalizaciones de ambientes libres de humo deben indicar el Artículo 19 de la Ley 1335 de 2009.	x		
3. Cumple con la prohibición de venta por unidad de productos de tabaco y sus derivados. Parágrafo del artículo 3 de la Ley 1335 de 2009.	A partir del 21 de Julio del 2011 quedó prohibida la venta por unidad de productos de tabaco o sus derivados; No deberá existir en el establecimiento cajetillas de cigarrillos abiertas, ni re envasadas en otros recipientes.			x
4. El establecimiento no vende cigarrillos en cajetillas menores de 10 unidades	Verificar que las cajetillas de cigarrillos sean de mínimo de 10 unidades.			x
5. El establecimiento cumple con la prohibición de vender productos de tabaco a menores de edad. Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	No se evidencia venta, ni consumo de tabaco y sus derivados a menores de edad durante la visita.			x
6. El establecimiento cumple con las prohibiciones del uso de máquinas expendedoras o dispensadores mecánicos de productos de tabaco, en lugares y puntos de venta en los cuales hay libre acceso a menores de edad. Parágrafo 3 del Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	Se debe verificar que en el establecimiento no exista máquinas expendedoras o dispositivos mecánicos de fácil acceso a toda clase de público y/o usuario.			x
7. El etiquetado y empaquetado de las cajetillas de cigarrillos que se encuentren en el establecimiento cumplen con las disposiciones del artículo 13 de la Ley 1335 de 2009.	Parágrafo 1°, Artículo 13, Ley 1335 de 2009. En todos los productos de cigarrillo, tabaco y sus derivados, se deberá expresar clara e inequívocamente, en la imagen o en el texto, según sea el caso y de manera rotativa y concurrente frases de advertencia y pictogramas, cuya rotación se hará como mínimo anualmente - 21 de Julio de cada año. Resolución 3961 de 2009 y Resolución 5914 de 2015.			x
8. El establecimiento cumple con las prohibiciones de toda forma de publicidad, promoción y patrocinio de productos de tabaco y sus derivados. Artículos 14, 15, 16 y 17 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento no deben encontrarse exhibidores y elementos promocionales o publicitarios tales como: Vallas, pancartas, murales, afiches, carteles o similares móviles o fijos relacionados con la promoción del tabaco y sus derivados.			x
9. El establecimiento adopta medidas específicas y razonables para disuadir a las personas a No hacer uso del Tabaco y sus derivados. Literal C, artículo 20 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento existen acciones o campañas para el desestímulo del consumo de cigarrillo.	x		

3. OBSERVACIONES

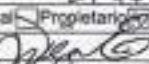
- *ninguna*

- *Se afirma que la Vigilancia, Inspección de la Ley 1335 de 2009
no afecta concepto sanitario de establecimiento*

- *Acta de Acta: ASCLN008838*

4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 del 2009 Si ☒ No ☐

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 12 del mes de Oct del año 2024 en la Ciudad de Bogotá

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: <u>Andrés Fernando Acosta Acosta</u>	Nombre:		
Tipo de documento: <u>CL</u>	Tipo de documento:		
Número de documento: <u>91324301</u>	Número de documento:		
Profesión u oficio: <u>Medio Veterinario Postmortem</u>	Profesión u oficio:		
Firma: 	Firma:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: <u>Arístides Díaz Guarancho</u>	Nombre:		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		
Número de documento: <u>2932192</u>	Número de documento:		
Cargo: Representante legal ☒ Propietario ☐ Encargado ☐	Institución:		
Firma: 	Firma:		

NOTA 1: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 2 y 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual hará llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de cadena, la cual será la que ellos indiquen; el propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Asimismo a las autoridades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que queda registrado en la presente acta.

NOTA 2: La Autenticación, 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.

Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del código de procedimiento civil.

	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. 7303-1845-24

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

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (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 TABIO-CUNDINAMARCA

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 22 AL 26 DE JULIO DEL 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol ^(*)	Dependencia
DORA JANET QUINTERO LONDOÑO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

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

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

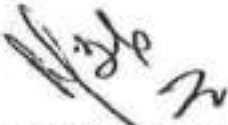
Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico (601) 2425213 ext. 7750 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) 7425213 ext. 7750 Chat de WhatsApp: 305 9413215 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 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 22 DE JULIO DEL 2024



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

Recibido por

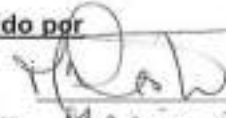
Firma

Nombre

Cédula

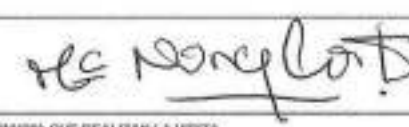
Cargo

Fecha


 Maria D Sanchez
 39809470
 Promotora Legal
 11 de 23 / 2024
 Julio 24 / 2024

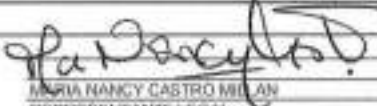
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-09-04	
Ciudad - Departamento	TABO / CUNDINAMARCA		Fecha	2024-07-25, 2024-07-24
DATOS GENERALES				
Razón social	LACTEOS MELA ALBA S EN CS			
Dirección	VDA RIO FRIO OCCIDENTAL SC ALCAPARRO FI VILLA DEL CARMEN			
Representante Legal	MARIA NANCY CASTRO MILLAN			
Código inscripción planta	9000193748-1	NT	900010374-8	
Teléfonos	3105291785	Correo electrónico de notificación judicial/alerta	nTeresa@humaf.com	
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficio contendor	7303-1945-24	
OBJETIVO DE LA VISITA				
Realizar visita de inspección sanitaria en atención a: Denuncia con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2005, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1834 de 1980, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.				
DATOS DE PRODUCCIÓN				
No. de empleados	70	Maquinas	NO	
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)			
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kefe, leches cultas con bacterias)			
	1.3.1 Cremas (nata), azúcares (manteca) de manteca, grasa de leche anhidra "ghier"			
	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)			
	1.7.1 Arequipos/leches de leche/caramelo de leche			
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea		Cantidad producida	Unidad de medida
	Leche líquida UHT		6.800.000	L/ANO
	Alimento lacteoscopigur kumis		120.000	L/ANO
	Crema de leche		120	ANO
	Queso campesino, queso doble crema		150	ANO
	Arequipe		4.8	ANO
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia	
	DORA JANET OLIVERO LONDONO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2	
	ROMAN DARSO ABREL SANTISTEBAN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2	
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	MARIA NANCY CASTRO MILLAN	REPRESENTANTE LEGAL	CC	39.809.470



	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: NC-BS-FRM-14	Versión: 07		Fecha de emisión: 2024-08-04	
Ciudad - Departamento:	TADÓ / GUINEA GUAYANA		Fecha:	2024-07-23; 2024-07-24	
DATOS GENERALES					
Razón social:	LACTEOS VILLA AGRA S EN OS				
Dirección:	VDA RIO FRIO OCCIDENTAL SC ALGAPMIRIO FI VILLA DEL CARMEN				
RESULTADOS					
Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría 1.1.1.1.3.1	88.75	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría 1.1.2.1.7.1	60.75	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por retardo o a producto	NO
Subcategoría 1.5.1	88.45	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Procedimiento total del porcentaje de cumplimiento	81,66
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE
Convenciones:	(G) Aceptable	(P) Aceptable con reservas	(H) Inaceptable	(N/C) Inspección, vigilancia y control	
Exigencias:	Subcategoría: 1.1.1.1.3.1 - 1.4.1.7.2.1 - 2.3.3.2.3.3 - 4.4.1.4.2.4.3 Subcategoría: 1.1.2.1.7.1 - 1.2.1.3.1.4.2.3.3 - 3.4.4.5.1.4.2.3.1 Subcategoría: 1.5.1.1.1.2.1.3.1.4.2.3.3 - 3.4.4.1.4.2.3.4				
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, se publica la Resolución 2634 de 2013, Decreto 870 de 2006, Resolución 2792 de 1996, Resolución 1864 de 1988, Resolución 2310 de 1988, y demás reglamentación sanitaria aplicable.				
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso:	Ninguna				
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita:	Ninguna				
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de tipo:					
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita:	 				

Firma: 
 Nombre: DORA J. QUINTERO LONDOÑO
 Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
 Dependencia: GTT CO2

Firma: 
 Nombre: ROMAN MARIO ABIEL SANTISTEBAN
 Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
 Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA			
Firma:		Firma:	
Nombre:	<u>MARIA NANCY CASTRO MILAN</u>	Nombre:	
Cargo:	<u>REPRESENTANTE LEGAL</u>	Cargo:	
Documento:	<u>CC 30.826.470</u>	Documento:	
OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS			
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cargo:		Cargo:	
Documento:		Documento:	

	INSPECCIÓN, VALUACIÓN Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON EMPLEO DE INSUMO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: INC-RIS-PM14	Versión: 07	Fecha de emisión: 2004.05.04		
<div> <div>Ciudad - Departamento:</div> <div>TAMBO - CORDOBA</div> <div>Fecha:</div> <div>2024.07.23 - 2024.07.24</div> </div>					
DATOS GENERALES					
Nombre comercial	LACTEOS VELA ALMA S DE CS				
Dirección	VIA RHO 990 OCCIDENTAL, EL ALCAVARO P VILLA DEL CAMEN				
Sanciones	1, 1, 1, 3, 3				
Unidad	Lucha Social WHT Centro de leña				
CRITERIOS EVALUADOS					
No.	1. TIENDAS Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Cálculo	Critico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta sus adecuados sanitarios y diseño. Res. 2014 del 8 junio 1, 1, 2, 1, 3, 3, 1, 3, 3 y 3, 3	4	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de distribución de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la capacidad suficiente para realizar las operaciones a permitir lo dispuesto de los requisitos. Res. 2014 de 2013 Art. 6 num. 3, 3	4	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de tránsito para, producción y personal. Res. 2014 de 2013 Art. 16 num. 5	4	20		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de conservación. Res. 2014 del 7 junio, 1, 1, 1, 2, 3, 3, 4, 5, 6 y 7	4	5		Tramite de control de las paredes para control de humedad y humedad de humedad. En pintura y agua de humedad y agua en agua. Las paredes del techo en área de producción cuentan agua no controlada a lo largo de su estructura.
1.5	El diseño, capacidad y ubicación de los equipos sanitarios es adecuado. Res. 2014 de 2013 Art. 6 num. 3, 1, 6, 3 y 6, 4	4	20		
1.6	Paredes, pisos, techos y equipos de limpieza y desinfección. Res. 2014 de 2013 Art. 6 num. 9, 3 y 6, 3 Art. 20 num. 4	4	20		
1.7	El sistema de drenaje no genera riesgo de contaminación. Res. 2014 del 2013 Art. 7 num. 1, 3, 1, 4	4	5		El diseño del cuadro de drenaje para almacenamiento de producto de producto presenta fuga de agua y drenaje por debajo de la zona de producción.
1.8	El diseño del área de recepción, almacenamiento y distribución no genera riesgo de contaminación a la materia prima, área de proceso o producto. Res. 2014 de 2013 Art. 6 num. 5, 1, 6, 4 y Art. 20 num. 3 y 6	4	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Cálculo	Critico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realizan. Res. 2014 del 8, Art. 10 num. 3	4	15		Los equipos para el procesamiento de leche figuran en proceso, no cuentan con instrucciones para control de temperatura.
2.2	Presenta un diseño sanitario y adecuación adecuada. Res. 2014 del 8 junio, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, Art. 10 num. 4, Art. 18 num. 10, Res. 2014 de 2013 Art. 12 num. 1, 1	4	25		
2.3	Presenta un mantenimiento de equipos y vehículos. Res. 2014 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	4	10,0		El programa de mantenimiento de todos los equipos, el personal y el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos no cuentan con instrucciones para control de temperatura. El cuadro de drenaje de producto terminado presenta fuga de agua en el exterior, drenaje por debajo de la zona de producción y fuga de agua de drenaje y fuga de mantenimiento de la zona de drenaje.
2.4	Calificación de equipos de medición. Res. 2014 de 2013 Art. 24	4	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00

4

No.	3. REQUISITOS BÁSICOS Y OBLIGATORIOS	Evaluación	Calificación	Calificación	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2074 de 2013. Art. 6º num. 3. Art. 28 num. 4	+	35		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2074 de 2013 Art. 6º num. 3, Art. 28 num. 2	+	12,5		El programa incluye la disposición del vertido.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2074 de 2013 Art. 6º num. 2.1, 5.3, Art. 7 num. 6.3. Art. 28 num. 3, Art. 28 num. 7	+	12,5		El programa no incluye control sobre proveedores y clientes. Algunos tipos de vertidos en áreas de producción se controlan mediante un protocolo.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2074 de 2013 Art. 8º num. 3.2, Art. 28 num. 1, Art. 28 num. 7	+	12,5		El programa no incluye medidas y estándares de acceso y zonas de acceso.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 25% del valor total de la evaluación)					12,50
No.	4. REQUISITOS PARA EL PROCESO DE MANEJO DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Calificación	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2074 de 2013 Art. 13 y 14	+	12		Se organizó en los últimos 6 meses una capacitación.
4.2	Prácticas higiénicas y Document de los trabajadores. Res. 2074 de 2013 Art. 13 y 14	+	16,5		En áreas de recepción de leche cruda y los áreas de procesamiento, los alimentos para consumo y sus recipientes se lavan y desinfectan con agua potable y se controla con registros para asegurar la calidad y el control de los alimentos. Se controla la temperatura de los alimentos para asegurar la calidad y el control de los alimentos. Se controla la temperatura de los alimentos para asegurar la calidad y el control de los alimentos.
4.3	Control de salud del personal responsable de alimentos. Res. 2074 de 2013 Art. 11, Art. 14 num. 3, 2	+	31		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					4,85
No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Calificación	Observaciones
5.1	Control de calidad prima e insumos. Res. 2074 Art. 10 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, Art. 23 num. 1, Art. 28 num. 1, 3, 4, 5, Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	+	30		
5.2	Huajo autorizado, fresco y en condiciones adecuadas. Res. 2074 de 2013 Art. 10 Num. 9, Art. 30 num. 1 y 2	+	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperatura, presión, tiempo, entre otros) relacionados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2074 de 2013 Art. 27 num. 2, Art. 30 num. 1 y 2	+	20		
5.4	Consumación adecuada de producto en proceso. Res. 2074 de 2013, Art. 30	+	30		
5.5	Control de envasado y empaque. Resoluciones 950 de 2010, 2074 de 2013 Art. 17, 18 num. 1 y 2, 4142 de 2010, 4943 de 2010, 938, 850 de 2011	+	30		
5.6	Etiquetas de identificación y control de calidad. Res. 2074 Art. 32 y Res. 1019 de 2010	+	30		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 25% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Calificación	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, control y liberación de producto. Res. 2074 de 2013 Art. 22 num. 1, 2 y 3	+	25		
6.2	Nota del producto. Res. 2074 de 2013 Art. 3, Art. 18, num. 3, Res. 2008 de 2010 Art. 3	+	18		
6.3	Monitoreo de producción finalizada. Res. 2074 de 2013 Art. 28 num. 1, 2, 3, 4 y 5	+	8	NO	La capacidad del área técnica y de producción de producto finalizada es adecuada. El área de producción de producto finalizada es adecuada. El área de producción de producto finalizada es adecuada.
6.4	Procedimiento de control de calidad y control de calidad. Res. 2074 de 2013 Art. 28 num. 1, 2, 3, 4 y 5	+	10		Se controla la calidad del producto finalizado.
6.5	Transparencia, local y manejo de alimentos. Res. 2074 de 2013 Art. 28 num. 8	+	10		Se controla la calidad del producto finalizado.
6.6	Transparencia producto terminado. Res. 2074 de 2013 Art. 28	+	10		Se controla la calidad del producto finalizado.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12,75
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					80,75

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-05-04	
Ciudad - Departamento	TAHO / CUNDINAMARCA		Fecha	2024-07-22, 2024-07-26	
DATOS GENERALES					
Razón social	LACTEOS VILLA AURA S ENCS				
Dirección	VDA RIO FRIO OCCIDENTAL 9C ALCAPARRO FI VILLA DEL CARMEN				
Subcategorías	1.1.2.1.7.1				
Línea(s)	Alimento lácteo: leche líquida/Alejarque				
CRITERIOS EVALUADOS					
Nº.	C. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada ventilación y diseño. Res. 2074 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.4	A	20		
1.2	El espacio donde se realizan las operaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, envasado y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permite la circulación de los operarios. Res. 2074 de 2013 Art. 6 num. 2.3	A	30		El traslado de producto terminado desde área de envasado hacia cuarto de almacenamiento de producto terminado presenta flujo de flujo con área para elaboración de queso campesino.
1.3	El diseño de la distribución de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2074 de 2013 Art. 10 num. 5	A	5		El traslado de producto terminado desde área de envasado hacia cuarto de almacenamiento de producto terminado presenta flujo de flujo con área para elaboración de queso campesino.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2074 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 1.3, 4.5, 5.4 y 7	A	5		Techo de panel en área de envasado presenta deterioro en pintura y signos de humedad. Algunos tramos de techos con piso pared presentan roturas y fracturas en su estructura.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2074 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4	A	00		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y selector(es) de aguas y desinfección. Res. 2074 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num. 6	A	20		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2074 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. 2074 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	A	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16,00
Nº.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos subterráneos y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2074 Art. 8, Art. 10 num. 3	A	40		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2074 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	A	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2074 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	A	12,5		El programa no incluye fichas técnicas de todos los equipos.
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2074 de 2013 Art. 23	A	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2074 de 2013 Art. 6 num 3, Art. 20 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2074 de 2013 Art. 6 num 5, Art. 26 num 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2074 de 2013 Art. 6 num 2.1, 5.3, Art. 7 num 0.3, Art. 20 num 3, Art. 28 num 7	ar	12,5		El programa no incluye control sobre alpendores y vigas. Las aberturas para paso se cubren desde el exterior presentando protecciones que no garantizan hermeticidad.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2074 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		El programa no incluye techos y estructuras elevadas. Los productos para limpieza y desinfección utilizados en áreas de elaboración, no se encuentran adecuadamente protegidos y asegurados.
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. 2074 Art. 12, 13 y 14	ar	17		El cronograma no se ejecuta de acuerdo a lo programado.
4.2	Prácticas higiénicas y Delineo de los trabajadores. Res. 2074 de 2013 Art. 13 y 14	ar	16,5		Accesorios para mantenimiento son dispuestos aleatoriamente sobre algunos componentes estructurales de los equipos, los utensilios para limpieza y desinfección de equipos y accesorios son dispuestos junto a aquellos para limpieza y desinfección de áreas, puertas y dactilares en una misma estación y sin un orden claramente definido.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2074 de 2013 Art. 11; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					6,65
No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2074 Art. 10 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	35		Las fichas técnicas de los insumos se encuentran con información incompleta.
5.2	Flujo ordenados, limpios y sin especulaciones sanitarias. Res. 2074 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. 2074 de	a	30		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2074 de 2013, Art. 19.	a	10		
5.5	Control de empaque y envoltura. Resoluciones 683 de 2012, 2074 de 2013 Art. 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4142 de 2012; 834, 835 de 2013	a	20		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2074 Art. 23 y Res. 3019 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18,00
No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2074 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2074 de 2013 Art. 3, Art. 16, num 3. Res. 5100 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2074 de 2013 Art. 20 num. 1, 2, 3, 4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5100 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional	N.A.	15		Se realiza análisis de rotulado para la subcategoría 1.1.1.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2074 de 2013 Art. 25 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2074 de 2013 Art. 26	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 2					83,78

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: INV-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-09-04	
Ciudad - Departamento	TAGBO / CUNDINAMARCA		Fecha	2024-07-25; 2024-07-26	
DATOS GENERALES					
Razón social	LACTEOS VILLA AZURA S.R.L.				
Dirección	VDA RIO FRIO OCCIDENTAL SC ALCAPIRRO FI VILLA DEL CARMEN				
Subcategorías	L.E.1				
Línea(s)	Quesos campesinos; queso doble crema				
CRITERIOS EVALUADOS					
No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2074 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.	ar	35		El sistema para extracción y control de ambientes de trabajo en área de elaboración de queso campesino no es eficiente.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, envasado y almacenamiento es adecuado y cuenta con la capacidad suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2074 de 2013 Art. 6 num. 2.3.	ar	30		El tránsito de queso como producto terminado desde área de envasado hacia cuarto de almacenamiento de producto terminado presenta cruce de flujo con área para elaboración de queso campesino. La operación de enlatado del producto queso campesino y su posterior envasado presentan cruce de flujos. El área de lavado de accesorios y utensilios no está clara y físicamente establecida.
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de material prima, producto y personal. Res. 2074 de 2013 Art. 10 num. 5.	ar	5		El tránsito de queso como producto terminado desde área de envasado hacia cuarto de almacenamiento de producto terminado presenta cruce de flujo con área para elaboración de queso campesino. La operación de enlatado del producto queso campesino y su posterior envasado presentan cruce de flujos.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2074 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2.3, 4, 5, 6 y 7.	ar	5		Algunos tramos de separación física en PVC de área de elaboración de queso doble crema presentan fisuras y roturas.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2074 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4.	a	30		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2074 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num.6.	a	30		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2074 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4.	a	30		
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. 2074 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 6.4 y Art. 33 num. 5 y 6.	a	35		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14,00
No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2074 Art. 8, Art. 10 num. 5.	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2074 Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, Art. 10 num. 4, Art. 10 num. 10, Res. 683 de 2012 Art. 33 num. 1.1.	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2074 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5.	ar	12,5		El programa no incluye fichas técnicas de todos los equipos.
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2074 de 2013 Art. 25.	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2074 de 2013. Art. 6 num. 3, Art. 20 num. 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2074 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 20 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2074 de 2013. Art. 6. num. 2.1, 5.3, Art. 7 num. 6.3; Art. 20 num. 3, Art. 28 num. 7	ar	12,5		El programa no incluye control sobre aliméntos y rayles
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2074 de 2013 Art. 6 num. 5.2; Art. 20 num. 1, Art. 28 num. 7	ar	12,5		El programa no incluye techos y estructuras elevadas. Los productos para limpieza y desinfección utilizados en áreas de elaboración, no se encuentran adecuadamente protegidos y asegurados.
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	Critico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2074 Art. 12, 13 y 14	ar	17		El cronograma no se ejecuta de acuerdo a lo programado.
4.2	Prácticas higiénicas y Detección de los trabajadores. Res. 2074 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2074 de 2013 Art. 11; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,33
No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2074 Art. 18 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	Plagas ordenados, limpios y sin operaciones cruzadas. Res. 2074 de 2013 Art. 14 Num. 5, Art. 20 num. 1 y 4	i	9	NO	El tránsito de areques como producto terminado desde área de ensayo hacia cuarto de almacenamiento de producto terminado presenta cruce de flujo con área para elaboración de queso campesino. La operación de envasado del producto queso campesino y su posterior envasado presentan cruce de flujo.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2074 de 2013 Art.	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2074 de 2013, Art. 18.	ar	5		El techo del área de elaboración de queso campesino presenta saturación de condensado.
5.5	Control de envasado y etiquetaje. Resoluciones 683 de 2012, 2074 de 2013 Art. 17, 18 num. 1 y 2, 4142 de 2012, 4143 de 2012, 634, 635 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2074 Art. 23 y Res. 1810 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00
No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2074 de 2013 Art. 27 num. 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2074 de 2013 Art. 3, Art. 18, num. 5. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2074 de 2013 Art. 38 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplica Rotulado nutricional.	N.A.	15		Se realiza análisis de rotulado para la subcategoría 1.1.1
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2074 de 2013 Art. 38 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2074 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 3					80,43

16

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN 2
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: NC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	TABIO - CUNDINAMARCA 2024-07-24
Nombre del Establecimiento	LACTEOS VILLA AURA S EN CS
Identificación del Producto	LECHE ULTRA - ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA 1000 ML MARCA PORTALAC

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficos o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación un clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
 FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			
Código: NC-INS-FMD22		Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-06-21
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de sticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSAD02137405
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

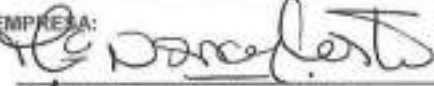
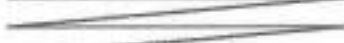
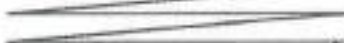
Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud>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

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	DORA JANET QUINTERO LONDOÑO	Nombre	ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN
C.C.	51.817.810	C.C.	74.369.378
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO2	Grupo o Dependencia	GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Placín J. Castro	Nombre	
C.C.	39.809.470	C.C.	
Cargo	Responsable legal	Cargo	

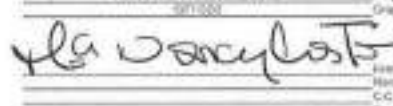
	INSPECCIÓN VISUAL Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PARA LA EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código del Formato	Versión	Fecha de Emisión
Código del Formato	Versión	Fecha de Emisión	2023-09-20
Código y Fecha	TABLO - CUNCHI-MARCA 2023-07-24		
Nombre Social del Establecimiento	LACTEOS MILA ROMA S.R.L		
NIT	000210714-5		
Nombre de Organización	ASCOMIA		
Nombre del Producto	LECHE ULTRA-ALTA TEMPERATURA UAT (ANTI-ENTERA) 1000 ML, MARCA FORTALAC		
Registro de Matrícula de Empresa	0000000000000		
Presentación Comercial y tipo de empaque	BOLSA DE ALTA DENSIDAD DE PET. CAPAS		

Teniendo en cuenta las disposiciones contenidas en la Resolución 019 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

ASPECTOS A EVALUAR				
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	¿El etiquetado del alimento declara toda la información nutricional y número de porciones?	Evaluación de cumplimiento	¿Cumple con el cumplimiento parcial (parcial), o no (no cumple)?	Observaciones
	SI	Cumple		Ninguna
	Art. 1 y 5 Párr. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligenciar el anexo 1 del formato de evaluación o, en su caso, el respectivo soporte. Si la respuesta es no, evaluar el siguiente aspecto.			
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia?	Evaluación de cumplimiento	¿Cumple con el cumplimiento parcial (parcial), o no (no cumple)?	Observaciones
	NO			
	Art. 1 Párr. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligenciar el anexo 2 del formato y anexo al respectivo soporte. Si la respuesta es no, evaluar el siguiente aspecto.			
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	¿Cumple con el cumplimiento parcial (parcial), o no (no cumple)?	Observaciones
	SI	Cumple		Ninguna
	Art. 3 Párr. 2492 de 2022, Art. 11, 16, 18, 20, 21 y 22 Párr. 459 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligenciar el anexo 3 del formato de evaluación y anexo al respectivo soporte. Si la respuesta es no, evaluar el siguiente aspecto.			
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	¿Cumple con el cumplimiento parcial (parcial), o no (no cumple)?	Observaciones
	NO			
	Art. 20 y 24 Párr. 459 de 2021 y Art. 4 Párr. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligenciar el anexo 4 del formato de evaluación y anexo al respectivo soporte. Si la respuesta es no, evaluar el siguiente aspecto.			
5. SELLO POSITIVO	¿El alimento incluye sello positivo en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	¿Cumple con el cumplimiento parcial (parcial), o no (no cumple)?	Observaciones
	NO			
	Art. 20 y 24 Párr. 459 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligenciar el anexo 5 del formato de evaluación y anexo al respectivo soporte. Si la respuesta es no, evaluar el siguiente aspecto.			

Observaciones: Ninguna

No obstante que en el momento de la verificación de la calidad y conformidad de productos suministrados del formato, todo personal se puede ver obligado a la Ley 1812 de 2014 y a la Ley 1812 de 2014, se le otorga todo el apoyo necesario al personal de atención al cliente. Para obtener más información, consulte el sitio web de Invima.

FIRMANDO DEL INVIMA Firma:  Nombre: RAFAEL QUINTERO LOPEZ C.C.: 81.872.810 Cargo: PROPIETARIO DE EMPRESA Cargo o Dependencia: DPT 0001	FIRMANDO DE LA EMPRESA Firma:  Nombre: RENANCY CASTRO C.C.: 39.809.470 Cargo: Representante Legal	FIRMANDO DEL INVIMA Firma:  Nombre: RAFAEL QUINTERO LOPEZ C.C.: 81.872.810 Cargo: PROPIETARIO DE EMPRESA Cargo o Dependencia: DPT 0001
---	---	--

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO			
	Colgavac-INS-FM102	Versión 01	Fecha de Emisión 2023-06-22	

Nombre del producto	LECHE ULTRA - ALTA TEMPERATURA DEL LÍQUIDO ENTERO, TIPO B, SÁNDIC PORTALAO
---------------------	--

Nombre del producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT) (UHT) ENTERA 100% GRAS, MARCA PORTALAC

ANEXO 1. REQUISITOS GENERALES			
No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que induzca, represente, sugiera o implique que el alimento es útil, adecuado o efectivo para prevenir, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. (Numeral 5.2 Artículo 6, Numeral 6.2 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. (Numeral 6.3 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
No	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como "Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o "Información Nutricional" en el tipo de letra y tamaño especificado. Numeral 28.1 Artículo 20 Resolución 810 de 2021.	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional tienen soporte (unidades de medida) del producto, información de fuentes de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación. (Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con recibo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique, en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvetica y su título se acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico (Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021). La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique para la carne cruda envasada o la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio. Únicamente deben declarar el contenido de sodio. Párrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022. Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, si es la cara principal de exhibición del envase." Párrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por 100 g/100 ml del alimento y por porción. La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante (Numeral 10.1, 10.2, 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponden, sus unidades y su estructura son acordes, el tipo de formato es acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta. (Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria (Tabla 2 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021) Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)	a	
1.7	El número de porciones por envase está declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento. El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida líquida. (Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)	a	

Nota: Diligencie la columna "evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: identifique la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; identifique las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; identifique la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento; identifique las Letras N.A. (No aplica) indica que el aspecto a evaluar no es evaluado o no le aplica.

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO	Cumple
Observaciones: <u>Ninguna</u>	

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	ANEXO 3 EVALUACIÓN DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO			
	Código:VC-INS-FM162	Versión:31	Fecha de Emisión:2023-09-22	
Nombre del producto		LECHE ULTRA - ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA 1000 ML MARCA PORTALAC		

ANEXO 3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES

Núm.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
3.1	Los valores de nutrientes que fundamentan las declaraciones de propiedades nutricionales están soportados mediante pruebas analíticas? (Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)	S	
3.2	La declaración de nutrientes es acorde con los requisitos establecidos para este fin.(1. Solo para nutrientes con valores diarios de referencia; 2 El tamaño de la letra de las declaraciones no excede más de dos veces el tamaño del nombre del alimento; 3.No tiene signos de advertencia). Si el nutriente declarado no cuenta con valor de referencia esta aprobado por la entidad (Artículo 3 Resolución 2492 de 2022)	S	
Declaración nutricional contenido de nutrientes:			
3.3	La declaración "Excelente fuente" o el sinónimo "rico en" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: proteína, vitaminas y minerales, fibra, ácidos grasos omega 3, grasas monoinsaturadas, grasas poliinsaturadas y grasas insaturadas); o "excelente fuente de vitaminas y/o minerales," cuando aplique (Tabla 11 Numeral 19.1 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)	N.A	
3.4	La declaración "buena fuente" o sinónimos "proporciona", "fuente", "contiene" o "con" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: proteína, vitaminas y minerales, fibra, ácidos grasos omega 3); declara "naturalmente con" si el alimento naturalmente contiene el nutriente; declara "buena fuente de vitaminas y/o minerales"cuando aplique (Tabla 12 Numeral 19.2 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)	S	
3.5	La declaración "libre de" o sus sinónimos: "no contiene", "no tiene", "Cero" (o su expresión numérica), "ausente de" o "fuente no significativa de", "sin" cuando el alimento ha sido procesado, modificado o formulado con el fin de disminuir ese nutriente específico cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: calorías, grasa, grasa saturada, ácidos grasos trans, azúcares totales, colesterol, sodio). En el caso de que sea "libre" por naturaleza, se da a entender que es calidad natural del alimento (Tabla 13 Numeral 19.3.1 , 19.3.2 , 19.3.3 Artículo 19 Resolución 810 de 2021).	N.A	
3.6	La declaración "bajo en" o sinónimos "bajo es", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" u "contiene una pequeña cantidad de", "bajo aporte" y "bajo contenido" cuando el alimento ha sido procesado, modificado o formulado con el fin de disminuir ese nutriente específico cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: calorías, grasa, grasa saturada, colesterol, sodio) (Tabla 14 Numeral 19.4 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)	N.A	
3.7	La declaración "muy bajo en sodio", "magro" (aplica para carnes, pescado y queso únicamente), "extra magro (aplica para carnes y pescado únicamente)" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (Numeral 19.5, 19.6, 19.7 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)	N.A	
3.8	La declaración de "fortificado" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para: vitaminas y minerales indicados en Tabla 15, Numeral 19.8.2 Res. 810 de 2021) (Numeral 19.8.1, 19.8.2, 19.8.3 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)	N.A	
Declaración nutricional de comparación de nutrientes:			
3.9	La declaración "Reducido en" o sus sinónimos: "menos" o "más bajo en", "ligero", "liviano", "menor", "menor que" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal identificando claramente el alimento con el que es comparado. La diferencia se expresa en porcentaje, fracción o cantidad absoluta (aplica para: calorías, grasas, grasas saturadas, azúcares, sodio, colesterol). (El término light únicamente puede usarse para reducido en calorías) (Tabla 16 Numeral 21.1 Artículo 21, Resolución 810 de 2021)	N.A	
3.10	La declaración Aumentado/destacado que/doble: la comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25 % en el contenido de nutrientes respectivamente entre los alimentos comparados por porción cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal, identificando claramente el alimento con el que es comparado. La diferencia se expresa en porcentaje, fracción o cantidad absoluta. (Numeral 21.2 Artículo 21, Resolución 810 de 2021)	N.A	
Declaración tipo no adición:			

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	ANEXO 3 EVALUACIÓN DE DECLARACIÓN DE PROPIEDADES NUTRICIONALES DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO			
	Código/VC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22	
3.11	La declaración "sin azúcares añadidos", "sin azúcares agregados", "sin azúcares adicionados" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (Numeral 22.1, Artículo 22 Resolución 810 de 2021)	N.A		
3.12	La declaración "sin sal/sodio añadido" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal y cumple con el requisito de "bajo en sodio"(Numeral 22.2 Artículo 22 Resolución 810 de 2021)	N.A		

Nota: Diligencie la columna "evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: Identifique la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; identifique las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; identifique la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento; identifique las Letras N.A. (No aplica) indica que el aspecto a evaluar no es evaluado o no le aplica.

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO

Cumple

Observaciones: Ninguna

E.S.E.: Subred sur

Fecha: 09/07/2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 366030 Número de Inscripción: AS00705544 Número de carpeta: 366030

Razón social: Makro Supermayorista S.A.S

Nombre del establecimiento: Tienda Makro Villa del Rio Supermayorista

NIT: 900059238 -DV: S 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. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 900059238-S

Nombre representante legal: Nicolas Joany tubon Vanegas

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 98564010

Dirección de notificación: Cl 192 19 12

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 07554253

Línea de intervención: Alimentos Sólidos y líquidos

Intervención: Supermercados - Hipermercados - Grandes Superficies

Tipo de establecimiento: Hipermercado

Número de trabajadores: 69 Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	24 07 2023 DD MM AAAA	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	82 %
		Favorable con requerimientos ☒		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	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

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno 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 (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 2	1	0	<div></div> <div>C</div>
1.2 Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X 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 (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	X 2	1	0	<div></div> <div>C</div>
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X 3	1,5	0	<div></div> <div>C</div>
1.5 Distribución y áreas (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	X 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 (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	3	^x 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. C
2.2 Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	^x 3	1,5	0	C
2.3 Superficies de contacto con el alimento. (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)	^x 4	2	0	C

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. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	^x 5	2,5	0	C
3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	^x 2	1	0	C
3.3 Prácticas higiénicas (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.)	^x 6	3	0	C

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

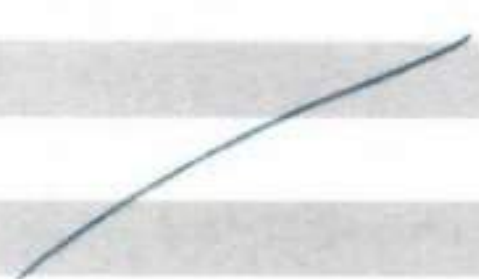
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	16	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta
-------------------------	----	--

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

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 Procedencia y requisitos legales (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	✓ 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. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	✓ 4	2	0	<div>C</div>
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	✓ 2	1	0	<div>C</div>
5.3 Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	✓ 2	1	0	<div>C</div>
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	✓ 7		0	<div>C</div>

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	> 2	0	Se evidencia alguno, estiba, con acumulación de polvo en area de bodega C
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 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. C
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. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	5	X 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 C
6.2 Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	X 10	5	0	 C
6.3 Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente. (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 2,5	0	en area de bodega se evidencia una estiba con producto que no corresponde a estiba area por rotombrado del producto C
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	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

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 antibélico anti-e industrial. No se aplica.

Por parte del establecimiento: encuentran productos relacionados en arbores sanitarios, en visita anterior se aplicó 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 Andrés 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

 <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	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

 <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			
Subcategorías		4.2.4			
Línea(s)		4.2.4 PULPAS DE FRUTAS CONGELADAS VARIEDADES			
CRITERIOS EVALUADOS					
No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	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

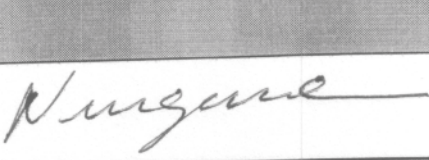
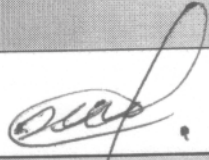
No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		No se presenta cronograma actualizado para el año 2024
4.2	Prácticas higiénicas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

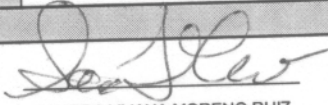
No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		No se presentan soportes que den cumplimiento de las 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

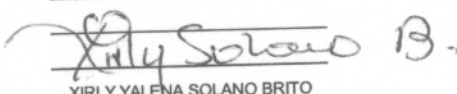
No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 1, 2 y 3	ar	12,5		El programa de muestreo no tiene en cuenta el volumen de producción, no cuenta con
6.2	Vida útil del producto. 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

 <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 (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.

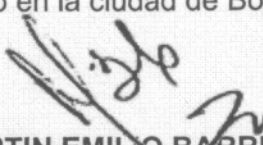
Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico 7422121 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 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

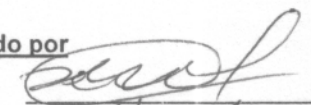
Firma

Nombre

Cédula

Cargo

Fecha


Helbert Suarez
91103826
Jefe de Operaciones
Junio 02.2024