OFICIO COMISORIO No. 7306-574-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
GASEOSAS POSADA TOBON SA YUMBO-POSTOBON	CL 15 No 25A-86 AU CALI YUMBO, YUMBO, VALLE DEL CAUCA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024/4/22 hasta el 2024/4/26, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
MARTHA INES RENGIFO VILLALBA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL OCCIDENTE 2
BLANCA LILIA GAMBOA MORENO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL OCCIDENTE 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 Occidente 2* Teléfonos (2) 4858570 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: 602 4858570 **Chat de WhatsApp:** 322 2760763 **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 Santiago de Cali, el día 18 del mes de abril del año 2024

FERNANDO ALBERTO AVILA SABOGAL
Profesional Universitario
Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2
Dirección de Operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma
Nombre Alfonso A. Campo B.
Cédula 1143224003
Cargo Jefe de Calidad
Fecha 2024-04-22

2024-04-23

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	YUMBO / VALLE_DEL_CAUCA	**Fecha**	2024-04-22 y 23	6

DATOS GENERALES

Razón social	GASEOSAS POSADA TOBON SA YUMBO-POSTOBON		
Dirección	CL 15 No 25A-86 AU CALI YUMBO		
Representante Legal	JAVIER ESTEBAN RESTREPO TRULILLO		
Código inscripción planta	8909039395-2	**NIT**	890903939-5
Teléfonos	3006481517;6026959381	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	acamargo@postobon.com.co;rarizar@rgb.com
Grupo de trabajo territorial	OCCIDENTE 2	**Oficio comisorio**	7306-574-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ESTABLECIMIENTO POR GESTIÓN DE RIESGOS, CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE, EN ESPECIAL LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, Y/O AQUELLA QUE EN RAZÓN DE SU ACTIVIDAD PRODUCTIVA LE SEA APLICABLE.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	700	**Maquilas**	7UP, H2OH, PEPSI

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

3.2.1 Bebidas saborizadas a base de agua con gas o sin gas diferentes a las de 3.1.3 y 3.2.2; se incluyen las bebidas con café, té y aquellas con cierto tipo de raíces o especias, listas para consumo, gaseosas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Bebida gaseosa sabor a manzana	12.734.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
BLANCA LILIA GAMBOA MORENO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2
MARTHA INES RENGIFO VILLALBA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
ALFONSO ANDRES CAMARGO BROCHERO	JEFE DE CALIDAD	CC	1.143.224.002

6

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	YUMBO / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2024-04-22 Y 23	6

DATOS GENERALES

Razón social	GASEOSAS POSADA TOBON SA YUMBO-POSTOBON
Dirección	CL 15 No 25A-86 AU CALI YUMBO
Subcategorías	3.2.1
Línea(s)	Bebida gaseosa sabor a manzana

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 la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

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	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		

3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
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: Bebida gaseosa sabor qa manzana presentacion por 250 ml marca manzana postobón envase PET
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					100,00

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	YUMBO / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2024-04-22 Y 23	Acta No.	6

DATOS GENERALES

Razón social	GASEOSAS POSADA TOBON SA YUMBO-POSTOBON
Dirección	CL 15 No 25A-86 AU CALI YUMBO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
3.2.1	100.00	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	100,00
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(i)	Inaceptable	(IVC)	Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 3.2.1 ; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demas reglamentacion 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 IVC	Oficio comisorio 7306-574-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado segundo trimestre LA PLANTA FUNCIONA TODO EL AÑO DE LUNES A DOMINGO DURANTE LAS 24 HORAS EN TRES TURNOS
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Se hace entrega de los siguientes elementos cómo soporte de la visita: Etiqueta Manzana Postobón 250ml PET Análisis fisicoquímicos para el producto Manzana Postobon del laboratorio Nutrianalisis. Pantallazo de la pagina web de Postobón donde se informa sobre la tabla nutricional del producto Manzana Postobón presentación 250ml PET- (aclaración del sello "contiene edulcorantes") Aclaración sobre el rotulado del producto Manzana Postobón 250 ml PET, de acuerdo a la Res. 2492 de 2022, numeral 16,3.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: BLANCA LILIA GAMBOA MORENO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC2

Firma:
Nombre: MARTHA INES RENGIFO VILLALBA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: ALFONSO ANDRES CAMARGO BROCHERO
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 1.143.224.002

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento: