OFICIO COMISORIO No. 7304-605-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS

Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DEL SEÑOR JULIO REALPE REALPE	VDA CIÉNAGA CHIQUITA FI LUCITANIA,ISNOS,HUILA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados el 2024-08-08 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
LUZ EUGENIA CUELLAR BAHAMÓN	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3
DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA(VIRTUAL)	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Dirección de Operaciones Sanitarias Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3- Calle 18 A No.7 A 14 Barrio Campo Nuñez, teléfono 8681046 ext.7801 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: 8681046 **Chat de WhatsApp:** 305 9415291 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:** https://outlook.office365.com/owa/calendar/GTTCO3AGENDAMIENTOCITASPRESENCIALYVIRTUALCENTROORIENTE3@invima.gov.co/bookings/ .

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 601 2425000 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Neiva, el día 31 del mes de julio del año 2024

DIEGO ALEXANDER LANCHEROS CARRERA

Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Recibido por

Firma

Nombre Segundo Julio Realpe

Cédula 12169815

Cargo Propietario

Fecha 08 - 08 - 2024

Ciudad o municipio Isnos Vereda Ciénaga Chiquita

Fecha (AAAA-MM-DD): 2024-08-08

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

RAZÓN SOCIAL JULIO SEGUNDO REALPE REALPE PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO

DIRECCIÓN Vereda Ciénaga Chiquita, Finca Lucitania

NIT 12169815-6 CÓDIGO DE INSCRIPCIÓN TP-41359-1945

TELÉFONOS 3208563668;3203859391 FAX No tiene

DEPARTAMENTO Huila

REPRESENTANTE LEGAL Segundo Julio Realpe Realpe

ACTIVIDAD INDUSTRIAL Elaboración de panela

PRODUCCIÓN PROMEDIO SEMANAL EN TONELADAS: PANELA 8 MIEL VIRGEN 0

MARCAS QUE COMERCIALIZA PANELAS DON JULIO, PANELAS YUDY, PANELAS REALPE, PANELAS NAPOLES, PANELAS DE ISNOS

PROCESO A TERCEROS No

REGISTROS SANITARIOS (Si los tiene) NSA-007958-2019

OBJETIVO DE LA VISITA Realizar visita de inspección sanitaria en atención a solicitud de visita con Radicado 2024104447 de fecha 26-02-2024; Con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria en especial la Resolución 779 de 2006, Resolución 4121 de 2011, Resolución 4217 de 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y concordante Según Oficio Comisorio7304 605 2024

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA: NOMBRE, CARGO Y GRUPO O DEPENDENCIA.

LUZ EUGENIA CUELLAR BAHAMÓN – Profesional Universitaria InvimaGTTCO3

DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA - Profesional Universitaria InvimaGTTCO3 (Virtual)

ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA: NOMBRE Y CARGO.

Segundo Julio Realpe Realpe - Propietario

FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL (AAAA-MM-DD) 2022-09-20

CONCEPTO SANITARIO OTORGADO FAVORABLE CON OBSERVACIONES

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.-	**INSTALACIONES FÍSICAS**		
1.1*	El trapiche está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación (establos, vertimientos de residuos sólidos, porquerizas)	2	
1.2	Los alrededores están libres de residuos sólidos y aguas residuales	2	
1.3.*	El trapiche se encuentra separado físicamente de la vivienda	2	
1.4.	El trapiche presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales y personas diferentes a los operarios	1	Se observa que no se encuentra el perímetro alrededor de la planta no se encuentra protegido del acceso de animales y personas diferentes a los operarios.
1.5.	El trapiche cuenta con delimitación física entre las áreas de recepción, producción, almacenamiento y servicios	1	Se observa que el área de apronte y molienda no están delimitadas físicamente.
1.6.*	El funcionamiento del trapiche no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad	2	
1.7.	Los alrededores del trapiche no presentan malezas ni objetos o materiales en desuso	2	
1.8.*	En el trapiche o en sus alrededores no se almacenan mieles de ingenio, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, azúcar y otros edulcorantes, blanqueadores, colorantes y demás sustancias prohibidas.	2	
Numerales 1.3, 1.4 y 1.5. Aplicables para plan de cumplimiento			
2.-	**INSTALACIONES SANITARIAS**		
2.1	El trapiche dispone de servicios sanitarios señalizados y separados físicamente de las áreas de proceso.	2	
2.2*	Los servicios sanitarios se encuentran en buenas condiciones de aseo y limpieza, y están dotados con agua y elementos de aseo para el personal manipulador.	2	
2.3	Los servicios sanitarios están conectados a un sistema de disposición de residuos líquidos	2	
Numerales 2.1, 2.2 y 2.3. Aplicables para plan de cumplimiento			
3.-	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		
3.1.	**PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN**		
3.1.1.	Los operarios tienen los uniformes limpios y en buen estado	2	
3.1.2.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte	2	

3.1.3.	Los empleados no comen, fuman o beben en áreas de proceso	2	
3.2	**EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**		
3.2.1	Existe un Programa escrito de Capacitación en educación sanitaria	1	No presentan un programa de capacitaciones en educación sanitaria
3.2.2	Son apropiados los letreros alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad	2	
3.2.3	Son adecuados los avisos alusivos a prácticas higiénicas, medidas de seguridad, ubicación de extintores, etc.	2	
3.2.4	Dentro del trapiche se realizan actividades permanentes de capacitación en manipulación higiénica de alimentos para el personal nuevo y antiguo y se llevan registros	1	No se evidencian registros de la capacitación sanitaria impartida al personal nuevo y antiguo que trabaja en el trapiche.
3.2.5	Conocen los manipuladores las prácticas higiénicas que se deben implementar dentro del trapiche	2	
4.-	**CONDICIONES DE SANEAMIENTO**		
4.1.*	El agua utilizada en el trapiche es potable o fácil de higienizar	2	
4.2.	El tanque o depósito de almacenamiento de agua está protegido con tapa, es de capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción y se limpia y desinfecta periódicamente	2	
5.-	**DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)**		
5.1.	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de malos olores, molestias sanitarias y la contaminación de la panela y/o superficies locativas y proliferación de plagas	2	
5.2.	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los desechos sólidos o basuras	2	
6.-	**CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)**		
6.1.	Existen procedimientos escritos e implementados de control integrado de plagas y roedores	2	
6.2.*	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	2	
6.3.	Existen registros escritos de aplicación de medidas o productos contra las plagas	0	No se evidencia que no se verifica la ejecución de las medidas preventivas establecidas para el Control de Plagas.
6.4.	Los productos utilizados se encuentran rotulados, autorizados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave	N/A	El trapiche no almacena esta clase de productos.
7.	**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
7.1.*	Existen procedimientos escritos e implementados de limpieza y desinfección, de las diferentes áreas, equipos y utensilios	2	
7.2.	Existen registros que indican que se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos y utensilios	2	
7.3.	Se tienen claramente definidos los productos utilizados, concentraciones, modo de preparación, empleo, se encuentran debidamente almacenados, rotulados y autorizados.	1	Se observa que no presentan fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección, ni cuenta con un instructivo de modo

			y uso de los productos de limpieza y desinfección.
8.-	**CONDICIONES DE PROCESO DE FABRICACIÓN**		
8.1.*	El material, diseño, acabados e instalación de los equipos y utensilios son fáciles de limpiar, desinfectar y se encuentran en buen estado.	1	Se observa soporte de madera para la reposadora o tacha de panela, se encuentra deteriorada. Se observa una mesa de madera con putillas y con espacios entre las tablas, la cual no tiene un diseño sanitario
8.2	Las áreas circundantes a los equipos son de fácil limpieza y desinfección	2	
8.3	La distribución del trapiche tiene un flujo secuencial del proceso de elaboración y evita la contaminación cruzada.	2	
8.4	El trapiche cuenta con equipos incluyendo molino, recipientes y utensilios que garanticen las buenas condiciones sanitarias y los mismos facilitan las labores de limpieza y desinfección	2	
8.5*	No se observa el uso de Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras, colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas, azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela o cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.	2	
Numeral 8.1, 8.3 y 8.4 Aplicable para plan de cumplimiento			
9.-	**HIGIENE LOCATIVA DE LA SALA DE PROCESO**		
9.1	Las paredes se encuentran limpias y en buen estado.	2	
9.2	Los pisos de las áreas de moldeo, envase y embalaje son de fácil limpieza y desinfección	2	
9.3	Los sifones están equipados con rejillas que impidan el paso de plagas	1	Se observa rejilla del sifón con rejilla que no es anticucacarchas en el área de evaporación
9.4	El techo esta en buen estado y se encuentra limpio	2	
9.5	La ventilación de la sala de proceso es adecuada	2	
9.6	Las áreas cuentan con iluminación y ventilación adecuada(natural o artificial) y las lámparas están debidamente protegidas para evitar contaminación del alimento en caso de ruptura	2	
9.7	La sala de proceso se encuentra limpia y ordenada	2	
9.8	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de la panela para consumo humano	2	
Numerales 9.1, 9.2, 9.3 y 9.4 *Aplicables para plan de cumplimiento*			
10.-	**MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**		
10.1	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas	1	Se observa que el apronte de la caña se realiza en un lugar que nos es compietamente hermético y se comparte con el área de extracción de jugo.
11.-	**ENVASE Y EMBALAJE**		

11.1	El envase de la panela es de material sanitario	1	Se evidencia que el establecimiento no tiene el certificado del proveedor del material de envase plástico en el cual se especifique que los materiales que van a entrar en contacto con el producto, no son de material reciclable y están en las listas positivas, es decir, son sustancias permitidas, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 683 de 2012, y la Resolución 4143 de 2012.
11.2	Los materiales de envase y embalaje están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin.	2	
11.3	No se observa el uso de material de embalaje como rusque, costales o de material no sanitario.	2	
11.4	Los envases y embalajes son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación	2	
11.5	La panela se envasa individual o por unidades	2	
12.-	**OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE**		
12.1*	El envasado se realiza en buenas condiciones higiénico sanitarias que evitan la contaminación de la panela.	2	
12.2	El rotulado del embalaje se encuentra de conformidad con lo establecido en la Resolución 0779 de 2.006.	2	
12.3	La panela que actualmente se esta envasando individual o por unidades se encuentra rotulada de conformidad con lo establecido en la Resolución 0779 de 2.006.	2	
13.-	**ALMACENAMIENTO DE PANELA**		
13.1	El almacenamiento se realiza en un sitio destinado para tal fin y en condiciones adecuadas	1	Se observa que la pared de la Bodega se encuentra con deterioro.
13.2	El almacenamiento de la panela se realiza ordenadamente, en pilas y sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso	2	
14.-	**CONDICIONES DE TRANSPORTE**		
14.1	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de panela	N.O.	En el momento de la visita no hay vehículos de transporte.
14.2.	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos"	N.O.	En el momento de la visita no hay vehículos de transporte
15.-	**SALUD OCUPACIONAL**		
15.1	El establecimiento dispone de botiquín con dotación adecuada	2	
15.2	El personal debe disponer de implementos de dotación personal que cumplan con la reglamentación de seguridad industrial	2	
15.3	Las áreas de riesgo están claramente identificadas	2	

16.- EXIGENCIAS
16.1. Para ajustar el trapiche a la reglamentación sanitaria debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias (Citar numerales), las cuales **no están sujetas** al plan de cumplimiento:

Los numerales calificados con "0", "1" y "NO" de la presente acta, los cuales serán verificados en la próxima visita.

16.2 Exigencias sanitarias **sujetas** a la presentación de Plan de Cumplimiento (Citar numerales):
1.4 – 1.5. -9.3 ----------

CALIFICACIÓN: Cumple completamente: 2; Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 9 de 1979 y su reglamentación y en particular la Resolución 0779 de 2006, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de 30 días (máximo 30 días a partir de la notificación).

Nota. Se exceptúan del cumplimiento en el plazo señalado anteriormente, aquellas exigencias asociadas a la infraestructura del trapiche panelero, las cuales para su cumplimiento y verificación serán amparadas bajo el ***Plan de Cumplimiento*** contemplado en el artículo 6° de la Resolución 4121 de 2011 y que se ve reflejado anexo 1 de la presente acta.

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

CONCEPTO:

FAVORABLE: _____Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias

FAVORABLE: ___X___CON OBSERVACIONES, las cuales se consignan como exigencias en el numeral 16. y están sujetas al estricto cumplimiento de los términos y plazos del Plan de Cumplimiento acordado en el Anexo 1 de la presente Acta.

DESFAVORABLE: _____ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad

MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD APLICADAS

Ninguna

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el INVIMA habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción, y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del INVIMA.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DE LOS FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Se informa que se realiza la visita en atención a solicitud de visita con No Radicado 2024104447 de fecha 26-02-2024, actividad realizada con el acompañamiento virtual del funcionario Diego Mauricio Quintero Bonilla.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 8 del mes de agosto del año 2024, en la ciudad de Isnos - Huila.

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable del trapiche o quien atendió la visita.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma Luz E Cuéllar B

Nombre Luz Eugenia Cuéllar Bahamón

C.C. 36.282.025

Cargo Profesional Universitario

Grupo o Dependencia Dirección de Operaciones Sanitarias - Invima

Firma

Nombre Diego Mauricio Quintero Bonilla

C.C. 7.701.280

Cargo Profesional Universitario

Grupo o Dependencia Dirección de Operaciones Sanitarias - Invima

Firma

Nombre

C.C.

Cargo

Grupo o Dependencia

Firma

Nombre

C.C.

Cargo

Grupo o Dependencia

ANEXO 1.

PLAN DE CUMPLIMIENTO PRESENTADO POR EL PROPIETARIO Y AUTORIZADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA CON EL FIN DE GARANTIZAR EL TOTAL CUMPLIMIENTO DEL ARTICULADO DE LA RESOLUCIÓN 779 DE 2006, DE ACUERDO A LO ESTIPUADO EN EL ARTÍCULO 6° DE LA RESOLUCIÓN 4121 DE 2011 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

CARTA DE COMPROMISO.

En el municipio de Isnos, hoy 8 del mes de agosto del año 2024, yo Segundo Julio Realpe Realpe identificado con el No. de cédula de ciudadanía No.12.169.815 de Isnos- Huila, obrando en calidad de propietario del trapiche panelero Establecimiento propiedad de Segundo Julio Realpe Realpe identificado bajo el código de inscripción No TP-41359-1945, ubicado en la vereda Ciénaga Chiquita finca Lucitania

Acogiéndome a lo establecido en el artículo 6° de la resolución 4121 de 2011, expedido por el Ministerio de la Protección Social (hoy Ministerio de Salud y de la Protección Social) el cual establece:

> *"Artículo 6°. Modificar el artículo 19 de la resolución 779 de 2006, modificada por la Resolución 3462 de 2008, el cual quedará así:*
> *Artículo 19. Visitas de inspección a trapiches paneleros y centrales de acopio de mieles. Las visitas de inspección, vigilancia y control a trapiches paneleros y centrales de acopio de mieles, se realizarán de acuerdo al riesgo asociado que determine el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Con tal fin el Instituto establecerá los instrumentos de vigilancia correspondientes.*
> *En desarrollo de las visitas de inspección, vigilancia y control a trapiches paneleros con base en el riesgo asociado, el INVIMA, verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.*
> *Cuando el trapiche panelero no cumpla con los requisitos sanitarios relacionados con infraestructura, equipos y utensilios señalados en el artículo 9 de la Resolución 779 de 2006 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, se permitirá su funcionamiento, caso en el cual, los propietarios deben presentar un plan de cumplimiento aprobado por el INVIMA y, siempre y cuando el propietario garantice la calidad del producto".*

Presento ante el **Invima** el plan de Cumplimiento correspondiente, que permita que mi trapiche panelero cumpla con los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente en cuanto a los requisitos de instalaciones físicas, y me comprometo a cumplir con la a ejecución de las actividades en él descritas en los plazos y tiempos establecidos de común acuerdo con el **Invima**, quien podrá verificarlos una vez se cumplan los plazos establecidos para el cumplimiento de los mismos.

Nota aclaratoria. En caso de incumplimiento de los plazos acordados con el (los) propietario(s) del trapiche, para la ejecución de las obras establecidas en el presente Plan de cumplimiento, el **invima** procederá a aplicar las medidas sanitarias a que haya lugar de acuerdo con lo establecido en el artículo 576 de la ley 09 de 1979 y el artículo 20 de la Resolución 779 de 2006, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Firma _____

Nombre Segundo Julio Realpe Realpe

C.C. 12.169.815

ANEXO 1.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES Y TIEMPO DE EJECUCIÓN

NUMERAL	REQUISITO SANITARIO	TIEMPO DE EJECUCIÓN EN MESES																							OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
1.3	El trapiche se encuentra separado de la vivienda																									
1,4	el trapiche presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales y personas diferentes a los operarios																								X	
1.5	El trapiche cuenta con delimitación física entre las áreas de recepción, producción, almacenamiento y servicios sanitarios.												X													
2.1	El trapiche debe disponer de servicios sanitarios señalizados y separados físicamente de las áreas de proceso.																									
2.2	Los servicios sanitarios se encuentran en buenas condiciones de aseo y limpieza, y están dotados con agua y elementos de aseo para el personal manipulador																									
2.3	Los servicios sanitarios están conectados a un sistema de disposición de residuos líquidos																									
8.3	La distribución del trapiche tiene un flujo secuencial del proceso de elaboración y evita la contaminación cruzada.																									
9.1	Las paredes se encuentran limpias y en buen estado.																									
9.2	Los pisos de las áreas de moldeo, envase y embalaje son de fácil limpieza y desinfección																									
9.3	Los sifones están equipados con rejillas que impidan el paso de plagas		X																							
9.4	El techo esta en buen estado y se encuentra limpio																									

Nota 1. Tenga en cuenta al momento de diligenciar este formato que no todos los requisitos requieren el mismo plazo de ejecución, pero que en ningún caso el plazo otorgado podrá ser superior a 24 meses contados a partir de la fecha de suscripción del presente Plan de Cumplimiento

Nota 2. La autoridad sanitaria (INVIMA) realizara visitas para verificar del cumplimiento de la ejecución de las actividades programadas en el presente Plan de Cumplimiento una vez se cumplan los plazos acordados en este documento

Nota 3. En caso de verificar incumplimiento en la ejecución de las actividades programadas, la autoridad sanitaria podrá aplicar las medidas sanitarias a que haya lugar de acuerdo con la legislación sanitaria vigente

Propietario del trapiche

Nombre Segundo Julio Felipe Recipe

Firma

No. de Cedula 12169 815

Funcionarios INVIMA

Nombre Luz Eugenia Cuellar

Firma Luz E Cuellar B

No. de Cédula 36282.075

Nombre Diego Mauricio Quintero

Firma Acompañamiento virtual

No. de Cédula 9.701.280

luz

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: Isnos, 2024-08-08

Nombre del Establecimiento: JULIO SEGUNDO REALPE REALPE PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO

Identificación del producto: Panela

Art.13	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1	NOMBRE COMPLETO DEL PRODUCTO	2	
2	MARCA COMERCIAL (si la posee)	2	
3	LISTA DE INGREDIENTES: deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente. Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	2	
4	NOMBRE Y UBICACIÓN DEL TRAPICHE PANELERO.	2	
5	No. DE LOTE o FECHA DE PRODUCCIÓN. (Cuando no se pueda identificar el No. de lote o fecha de producción de la panela, quién la almacene, transporte, reenvase, distribuya o comercialice debe portar la respectiva factura de compra en donde se indique el lugar la procedencia, el trapiche productor y cantidad de producto).	2	
6	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	2	
7	CONTENIDO NETO	2	
8	REGISTRO SANITARIO. Las panelas a las cuales durante el proceso de producción se les haya adicionado saborizantes, deben obtener el registro sanitario.	2	NSA-0007958-2019

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	Luz E Cuéllar B.	Firma	
Nombre	Luz Eugenia Cuéllar Bahamón	Nombre	Diego Mauricio Quintero Bonilla
C.C.	36.282.025	C.C.	7.701.280
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias - Invima	Grupo o Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias - Invima

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Segundo Julio Realpe Realpe	Nombre	
C.C.	12.169.815	C.C.	
Cargo	Propietario	Cargo	