OFICIO COMISORIO No. 7304-586-25

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)
INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA INDUHUILA SA	CR 6 No 27 - 81 BR LAS GRANJAS,NEIVA,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 2025/7/10 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
SONIA JULIETTE LOZANO ORJUELA	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3
HAROL MAURICIO MAYOR BAHAMON	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- Sede Neiva, teléfono 8681046 EXT 7801-8681055; Calle 10 No. 3-76 Oficina 306 Edificio Cámara y Comercio- sede Ibagué 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:(608) 8681055-8681046 Sede Neiva, (608) 2760771 Sede Ibagué. **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 3 del mes de Julio del año 2025

DIEGO ALEXANDER LANCHEROS CARRERA

Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Recibido por	
Firma	
Nombre	Eduardo Bautista
Cédula	14277337
Cargo	Contratista
Fecha	10-7-25

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

Ciudad - Departamento	NEIVA / HUILA	**Fecha**	2025-07-10

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA		
Dirección	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS		
Representante Legal	EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA		
Código inscripción planta	8911009496-1	**NIT**	891100949-6
Teléfonos	8753478;8753626;3153119252	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	industrialecheradelhuila@yahoo.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 3	**Oficio comisorio**	7304-586-25

OBJETIVO DE LA VISITA

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	35	**Maquilas**	Supermercado Mercacentro, Supermercado Popular, Supermercado Cinco Menos

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterlizada)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Entera Larga Vida	14.700.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	Sonia Juliette Lozano Orjuela	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3
	Harol Mauricio Mayor Bahamón	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA	Gerente	CC	14.221.337

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

Ciudad - Departamento	NEIVA / HUILA	Fecha	2025-07-10

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA
Dirección	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS
Subcategorías	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
Línea(s)	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Entera Larga Vida

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 2.8	ar	10		Se observa que el piso del patio para el recibo y entrega de leche está en mal estado de mantenimiento.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Se observa que las instalaciones eléctricas del las áreas de proceso y envasado NO están diseñadas para: 1 prevenir la acumulación de suciedad y 2 ofrecer seguridad.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa que el piso de las áreas de transito de la planta están en mal estado de mantenimiento. Se observa que el piso del patio para el recibo y entrega de leche está en mal estado de mantenimiento. Se observa que algunas paredes (almacenamiento de producto terminado, embalaje) están en mal estado de mantenimiento. Se observa que el área de las unidades sanitarias de hombres NO cuenta con puerta. Se observa que las puertas de ingreso a las áreas de embalaje, almacenamiento de producto terminado y proceso permanecen abiertas.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		En las unidades sanitarias de mujeres Se observa que los vestideros NO están separados adecuadamente del área de sanitarios. Se observa que el área de las unidades sanitarias de hombres NO cuenta con puerta. Se observa mala ubicación de Casilleros ("lockers") de hombres. En el área de las unidades sanitarias de mujeres Se observa mal uso de Casilleros ("lockers").
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		En los diferentes puntos de acceso del personal a las áreas de proceso Se observan estaciones de limpieza y desinfección de calzado de los manipuladores que NO son de paso ni uso obligatorio.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se observa que el sistema de drenajes de algunas áreas (almacenamiento de producto terminado, embalaje) NO disponen de mecanismos que garanticen el sellamiento de los mismos.
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	ar	5		Se observa que el área de residuos sólidos NO cuenta con sistema de ventilación.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					11,00

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	ar	12,5		Se observa que los diferentes equipos NO cuentan con un sistema que facilite la adecuada evacuación de los "efluentes" de las actividades de: Balanceo, termización, clarificación, descremado, homogenización, pasteurización y envasado.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No se evidencia dentro del programa el mantenimiento de cableado.
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)					11,25

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. 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	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013. Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No se evidencian los soportes de la PQRS
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 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	ar	7,5		Presenta analisis de vida util por parte del establecimiento para el producto leche entera UHT por 900 ml
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	ar	7,5		Ver anexo de rotulado para el producto: Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Entera Larga Vida; marca: EL TREBOL
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	ar	7,5		En el formato no se evidencia la evaluación de los diferentes criterios de aceptación y rechazo
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,63
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					81,9

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

Ciudad - Departamento	NEIVA / HUILA	Fecha	2025-07-10

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA
Dirección	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1	81,9	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	81,9
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.1.1 1.1-1.2-1.4-1.5-1.6-1.7-1.8-2.2-2.3-5.6-6.2-6.4-6.6; 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, Decreto 616 De 2006, 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 7304-586-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre En cuanto al rotulado nutricional se encontro que la medida del área disponible para impresión de la información nutricional ("tabla") y las dimensiones de la tabla impresa NO corresponde con el tamaño minimo del 25 % según resolución 2025013945 del 10 de abril de 2025 puede realizar agotamiento de etiqueta sin autorización previa del INVIMA, la empresa informa que el empaque del producto Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Entera Larga Vida Marca El trebol x 400 ml en bolsa plastica de polietileno, se le termina aproximadamente en octubre del 2025, fecha en la cvual se debe cumplir con la observación dejada en el acta de analisis nutricional.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma: Sonia J. Lozano O.
Nombre: Sonia Juliette Lozano Orjuela
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

Firma:
Nombre: Harol Mauricio Mayor Bahamón
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA
Cargo: Gerente
Documento: CC 14.221.337

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento: