INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | INSPECCIÓN

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE BENEFICIO DE AVES CATEGORÍA NACIONAL, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 242 DE 2013

Código: IVC-INS-FM108 | Versión: 02 | Fecha de Emisión: 2022-06-21

Ciudad y fecha: PITALITO-HUILA 2023/10/24,25,26.

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	INVERSIONES COSIE SAS		
Código:	131AD	Nit:	901379952-2
Dirección:	KILOMETRO 11 VIA SAN AGUSTIN VEREDA LLANO GRANDE		
Municipio:	PITALITO	Departamento:	HULA
Teléfonos:	8351139-3102490678	E-mail:	inversionescosiesas@gmail.com
Representante Legal:	EVELIO COY CARO		

Datos de producción:

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	LUNES,MARTES,MIERCOLES,JUEVES,VIERNES Y SABADO	Número de Turnos por día:	1
Velocidad de la línea: # aves beneficiadas/hora	1880 aves/hora	Máximo de horas por turno:	9
Capacidad de almacenamiento de producto terminado (**Ton**):	Refrigerado: 96	Congelado:	0

Desprese:

Cuenta con desprese anexo:	**SI**	Volumen de desprese: (Numero de canales/ turno):	3000	**Nota:** Si la planta no cuenta con desprese anexo diligenciar NA en los ítems: 1.12.5.1, 1.12.5.2, 1.12.5.3 y 3.3

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS GTTCO3	Oficio Comisorio No:	7304-838-2023
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCION 242 DE 2013 EN ATENCION A GESTION DEL RIESGO DEL LISTADO PRIORIZADO DEL CUARTO TRIMESTRE DEL 2023 CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACION SANITARIA VIGENTE		

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2022-08-04	Porcentaje obtenido:	91.07%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	**A**	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	**AR**	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	**I**	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
No Aplica	**NA**	Esta opción se activa cuando el establecimiento no tenga desposte anexo a la planta de beneficio. Solo para los ítems 1.12.5 Área de desprese y 3.3 Programa de retiro del producto del mercado.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**				
1.1	Localización y accesos*	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	A	6	6,0	
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	3	3,0	
1.5	Iluminación	AR	4	2,0	Durante la visita,se realizo verificacion de los lux en sitios en donde se trabaja con utensilios de corte,no cumpliendo con lo establecido en la normatividad sanitaria.
1.6	**Instalaciones sanitarias**				
1.6.1	Sanitarios y vestieres*	A	4	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6,0	
1.7	Control integrado de plagas*	A	5	5,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4,0	
1.9	Calidad del agua*	A	8	8,0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8,0	
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud*	A	6	6,0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección *	A	6	6,0	
1.12	**Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas de beneficio**				
1.12.1	**Sala de recepción y sacrificio**				
1.12.1.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.1.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.1.3	Requisitos para las operaciones *	A	5	5,0	

1.12.2	**Área de escaldado y desplume**				
1.12.2.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.2.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.2.3	Requisitos para las operaciones *	A	8	8,0	
1.12.3	**Área de evisceración**				
1.12.3.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.3.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3.3	Requisitos para las operaciones *	A	8	8,0	
1.12.4	**Área de enfriamiento y empaque de canales y productos cárnicos comestibles**				
1.12.4.1	Requisitos de las instalaciones* (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.12.4.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.4.3	Requisitos para las operaciones *	A	8	8,0	
1.12.5	**Área de desprese y empaque**				
1.12.5.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.5.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.5.3	Requisitos para las operaciones *	A	8	8,0	
1.12.6	**Área de almacenamiento y/o congelación**				
1.12.6.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.6.2	Requisitos de los equipos y utensilios * (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.12.6.3	Requisitos para las operaciones *	A	8	8,0	
1.12.7	**Área de despacho**				
1.12.7.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.7.2	Requisitos para las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.12.8	Otras instalaciones	A	5	5,0	
	TOTAL BLOQUE		**201**	**199,0**	

2	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
2.1	Desarrollo de los POES	AR	6	3,0	La frecuencia de los POES validada por la planta es de Una (1) hora, la ejecucion se esta realizando a las Dos (2) horas,las cuales no estan validadas.
2.2	Implementación POES*	AR	8	4,0	La frecuencia de los POES validada por la planta es de Una (1) hora, la ejecucion se esta realizando a las Dos (2) horas,las cuales no estan validadas.
2.3	Mantenimiento de los POES	A	8	8,0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	***29,0***	

3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	6	6,0	
3.2	Programa de proveedores	A	6	6,0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad*	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	A	8	8,0	
3.6	Programa de calibración de equipos	AR	6	3,0	Dentro del programa de calibracion se debe incluir el equipo con que cuenta la planta para la medicion de los Lux. Asi mismo se debe certificar su calibracion.
	TOTAL BLOQUE		**40**	***37,0***	

4.	**INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
4.1	Asignación de inspección oficial y auxiliar *	A	6	6,0	
4.2	Inspección ante mortem*	A	6	6,0	
4.3	Procedimientos de manejo y disposición de animales de acuerdo a los dictámenes de la inspección ante mortem	A	8	8,0	
4.4	Inspección post mortem*	A	6	6,0	
4.5	Procedimientos de manejo y disposición de productos de acuerdo a los dictámenes de la inspección post mortem	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		**34**	***34,0***	

5.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
5.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	AR	8	4,0	Se cuenta con estudio de vida util de 12 de Julio del 2023 para canales y visceras,falta el estudio para producto despresado y viscera picada.
5.2	Rotulado del producto terminado	AR	6	3,0	En el rotulo de los productos no se registra correctamente el nombre de la planta de beneficio de acuerdo al cambio de razon social y autorizacion sanitaria otorgada por el INVIMA. En el rotulo se encuentra preescrito todos los productos,no se esteblece a que producto corresponde,no se declara peso neto.
5.3	Expedición de las Guías de Transporte y Destino de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles *	A	6	6,0	
5.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0	
5.5	Control del producto y del proceso *				
	TOTAL BLOQUE		**36**	**29,0**	
	PUNTAJE FINAL		**347**	**328,0**	

* Ítems que al ser calificados con Inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los ítems evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

VI. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	201	199,0	**99,00%**
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	29,0	**80,56%**
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	37,0	**92,50%**
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	34,0	**100,00%**
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	29,0	**80,56%**
TOTAL	347	328,0	**94,52%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO **94,52%**

CONCEPTO SANITARIO **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**

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.

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NINGUNA

VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 26 del mes de Octubre de 2023. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:	Firma:
Nombre: MIGUEL ESTEBAN OVIEDO ACOSTA	Nombre: HAROLD EDUARDO TELLEZ OYOLA
Cédula: 14.271.844	Cédula: 93,378,429
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: OPERACIONES SANITARIAS GTTCO3	Dependencia: OPERACIONES SANITARIAS GTTCO3
Firma:	Firma:
Nombre:	Nombre:
Cédula:	Cédula:
Cargo:	Cargo:
Dependencia:	Dependencia:

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:	Firma:
Nombre: JHOAN SEBASTIAN ALVARADO C.	Nombre: Paula Liseth Atuesta Muñoz.
Cédula: 1077866013	Cédula: 1083921852.
Cargo: JEFE DE PLANTA	Cargo: Jefe Gestion de Calidad.
Firma:	Firma:
Nombre:	Nombre: Vivian Daniela Alba Vega
Cédula: 1022346875.	Cédula: 1233904618
Cargo:	Cargo: Jefe de gestión ambiental

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

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