38. FICHAS TECNICAS DE LOS PRODUCTOS

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Versión: 01

Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

CIUDAD: PEREIRA | FECHA: 22/04/2025 | ACTA N°: GRS206-2025

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ☐ | DADOR DE FRÍO ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DE PEREIRA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Oscar Cristian Cardona / TU COSECHA

*CÉDULA / NIT: 4053813-1 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 66001405338131

*NOMBRE COMERCIAL: TU COSECHA

*DIRECCIÓN: Carrera 7BIS # 40-39 Local 2 | MATRICULA MERCANTIL: 19163633

*DEPARTAMENTO: RISARALDA | *MUNICIPIO: PEREIRA

Barrio ☐ | Vereda ☐ | Comuna ☒ | Localidad ☐ | Sector ☐ | Corregimiento ☐ | Caserío ☐ | UPZ ☐

Otro ☐ | Cuál: Centro - Inspala.

TELÉFONOS: 310 3730275 | FAX: — — — — —

CORREO ELECTRÓNICO: hermano.cristian@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Oscar Cristian Cardona

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. ☒ | C.E. ☐ | NIT ☐ | Número de documento: 4053813

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Oscar Cristian Cardona

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. ☒ | C.E. ☐ | NIT ☐ | *Número de documento: 4053813

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 9 BIS # 40-39 Local 2 Bodega

*DEPARTAMENTO: Risaralda | *MUNICIPIO: Pereira

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 04:30Am - 1:00pm | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	16/05/2024			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE	✓		
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	✓	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		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
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)*	4	2	0		C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	4	2	0		C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	4	2	0		C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	17			La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta	
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.)*	7	3,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	7			La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta	
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	8	4	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	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.)	8	4	0		C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3	1,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	22			La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	7	3,5	0		C

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4	0		
4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c. Artículo 28, numerales 2, 3.)*	8	4	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 23				La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta	C
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013. Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2,5	0		C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	5	2,5	0		C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0		C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0		C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 31				La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100-/.	X FAVORABLE	90-100%	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.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

Alcaldía de PEREIRA invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	No
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	No

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

Si | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de Abril del año 2025 en la Ciudad de Pereira.

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 cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Erma. R Hurtado Garzón	NOMBRE:
CÉDULA: 1375213	CÉDULA:
CARGO: Técnico A1	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSY	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Secretario	FIRMA:
NOMBRE: Gildardo Agudelo	NOMBRE:
CÉDULA: 7085302	CÉDULA:
CARGO: Bodeguero	CARGO:

La Secretaría de Salud y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le son solicitados desde sus actividades de I.V.C., los cuales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otro lado, por su naturaleza, los datos que tienen carácter de públicos pueden estar contenidos en estas actas, sin autorización del titular art 10 Ley 1581 de 2012.

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ACTA N° AAG393-25

Versión: 01 — Fecha de Vigencia: 17 de Enero de 2024

CIUDAD: PEREIRA — FECHA: 02 12 2025 — ACTA N°: AAG393-25

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] — Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DE PEREIRA

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: Maria Elena Cardona Tabares

*CÉDULA / NIT: 42065230-1 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6600142065230/

*NOMBRE COMERCIAL: Maria Elena Cardona PB

*DIRECCIÓN: Mercasa PB — MATRICULA MERCANTIL: 14964125

*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: pereira

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [X] Localidad [ ] Sector [X] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cual: Mercasa Olimpica

TELÉFONOS: 3146156896 — FAX: / / /

CORREO ELECTRÓNICO: correa94102@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Maria Elena Cardona Tabares

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C [ ] C.E [ ] NIT [X] Número de documento: 42065230-1

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Maria Elena Cardona Tabares

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C [ ] C.E [ ] NIT [X] *Número de documento: 42065230-1

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Mercasa PB

*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: pereira

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6AM-2PM L-S — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCION	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique			

EVALUACION

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
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de 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.
Critico (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

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y construcción. (Resolucion 2674/2013. Art. 6. Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7 Art. 31 Numeral 1; 2.)	2	(1)	0	Art 6 #2.1 El diseño de la zona de almacenamiento no impide la entrada de plagas.	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolucion 2674/2013. Articulo 7. Numeral 1. 1.1. 1.2. 1.4 Numeral 2. 2.1; 2.2. Art. 31 Numeral 1. 2.)	1,5	(0,75)	0	Art 7. El piso de area de almacenamiento es de material poroso no impermeable.	C
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolucion 2674/2013. Articulo 7. Numeral 3. 4. 5. 7. 8 Art. 31 Numeral 1. 2.)	(1,5)	0,75	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolucion 2674/2013. Articulo 8. Numeral 8.1, 8.2. 8.3. 8.4. Art. 31 Numeral 1. 2.)	(3)	1,5	0		C

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ACTA N° RAG 0343-25

1.5	Areas de exhibicion y venta	2			
	CALIFICACION DEL BLOQUE			3,0	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios	6			
2.2	Superficies de contacto con el alimento	6			C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			12	C
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud aparente (vigilancia/lesiones)	6			
3.2	Reconocimiento médico	3			C
3.3	Practicas higienicas y dotacion	6			C
3.4	Capacitacion en manipulacion higienica de alimentos	5			C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			20	C
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Suministro y calidad de agua potable	5			
4.2	Residuos liquidos	2,5			C
4.3	Residuos solidos	2,5			C
4.4	Control integral de plagas	5			C
4.5	Limpieza y desinfeccion de areas, equipos y utensilios	6			C
4.6	Registros documentales de saneamiento	4			C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			25	C
5	ASPECTOS LOCATIVOS	A	AR	I	HALLAZGOS

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ACTA N° AAG393-25

5.1	Condiciones de almacenamiento (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	4	0	
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361.Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 80, 100, 101, 102 y 103.Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	9	4,5	1	C
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolucion 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	8	4	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta C

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	6.1 Procedencia y requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Art. 73.Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)	5	2,5	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta C

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
9825	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO 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

Si | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se hacen las recomendaciones sanitarias del establecimiento. Sello CSSD: 09586

Por parte del establecimiento: Dicen estar bien asesorados.

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 02 del mes de Diciembre del año 2025 en la Ciudad de Pereira. De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento a quien atendió la visita.NOTA: El acta debe ser ratificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA		FIRMA	
NOMBRE	Alejandro Arrieta Cala	NOMBRE	Cindy Jaqueline Meneses
CÉDULA	1193513944	CÉDULA	1088669933
CARGO	Contratista	CARGO	Contratista
INSTITUCIÓN	CSPYSS	INSTITUCIÓN	CSPYSS
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA		FIRMA	
NOMBRE	Alvaro Alvaro Ramirez G.	NOMBRE	
CÉDULA	10283 61746	CÉDULA	
CARGO	Admon. Gerente.	CARGO	

La Secretaría de Salud y Seguridad Social de Pereira en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le han suministrado desde sus actividades de I.V.C., los cuales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otro lado, por su naturaleza, los datos que tengan carácter de públicos pueden estar contenidos en estas actas, sin autorización del titular art 10 Ley 1581 de 2012


Alcaldía de PEREIRA
Secretaría de SALUD
ESTABLECIMIENTO CON CONCEPTO SANITARIO
FAVORABLE
Dicho concepto se emite bajo la ley 9 de 1979 y sus derechos y resoluciones reglamentarias, para beneficio de la salud pública.
Salud Ambiental
Fecha visita: 02 / 12 / 2025
Número de acta: AAG393-25
Establecimiento: Maria Elena
Técnico:
CSSD: 09586
Informes:
pqrs-salud@pereira.gov.co
Teléfono: 324 83 10

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	DOSQUEBRADAS / RISARALDA	**Fecha**	2024-05-17	

DATOS GENERALES

Razón social	LUIS RAMIRO ARENAS ANGARITA-ENVASADORA DE ACEITES COMESTIBLES LA PRADERA		
Dirección	CL 79A No 16-71 BG 4 LA ROMELIA		
Representante Legal	LUIS RAMIRO ARENAS ANGARITA		
Código inscripción planta	133735815-3	**NIT**	13373581-5
Teléfonos	3148760111	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	envasadorapradera@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	EJE CAFETERO	**Oficio comisorio**	7308-305-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria extraordinaria, en atención a solicitud del establecimiento radicado Invima 20241108322, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013 y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	11	**Maquilas**	UNIDOS, P´AHORRAR

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	2.1.1 Grasas; aceites; manteca; ácidos grasos: aceites esenciales; ceras (diferentes a las de abejas), de origen vegetal

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	ENVASADO Y MEZCLA DE ACEITES VEGETALES	1.340	t/ANO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	NÉSTOR IVÁN FALLA ALDANA	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	GTT EC
	CLAUDIA MARCELA BALSERO LÓPEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	JESSICA DANIELA JAIME DÍAZ	INGENIERA DE ALIMENTOS	CC	1.088.319.599

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	DOSQUEBRADAS / RISARALDA	**Fecha**	2024-05-17	**Acta No.**	

DATOS GENERALES

Razón social	LUIS RAMIRO ARENAS ANGARITA-ENVASADORA DE ACEITES COMESTIBLES LA PRADERA
Dirección	CL 79A No 16-71 BG 4 LA ROMELIA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoria	Puntaje		
Subcategoria 2.1.1	76,50	Subcategoria	-	**Número de subcategorías evaluadas**	1
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	**76,50**
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	**FAVORABLE**

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

Exigencias	Subcategoría 2.1.1 1.1-1.4-2.1-2.2-3.3-3.4-5.1-5.3-5.4-5.5-5.6-6.2-6.4-6.5;
	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, Resolución 2154 De 2012, Resolución 2508 De 2012 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 7308-305-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20241108322 Se realiza visita de inspección sanitaria por solicitud del establecimento, en razón a cambio de ubicación, anteriormente se encontraba en TV 21 No 22D – 14 AV LAS TORRES BR LA PRADERA. El establecimiento manifiesta que le provee al PAE, aceite de soya. Se actualiza el correo electrónico del establecimiento.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: NÉSTOR IVÁN FALLA ALDANA
Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia: GTT EC

Firma:
Nombre: CLAUDIA MARCELA BALSERO LÓPEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: JESSICA DANIELA JAIME DÍAZ
Cargo: INGENIERA DE ALIMENTOS
Documento: CC 1.088.319.599

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

ENVASADORA DE ACEITES
COMESTIBLE LA PRADERA

Dosquebradas, Risaralda 28 de noviembre de 2025

Señores: **Productos Frescos del Campo.**

Asunto: **Programación de visita INVIMA y solicitud de requisitos documentales.**

Reciban un cordial saludo.

ENVASADORA DE ACEITES COMESTIBLES LA PRADERA en busca de la mejora continua y mejorar nuestro flujo de procesos internos, auditorias y clientes; nos permitimos informarles que, conforme a la normatividad vigente, las visitas de inspección realizadas por el INVIMA no cuentan con una frecuencia específica definida para establecimientos productores de alimentos de riesgo medio. Debido a ello, estamos sujetos a la disponibilidad y programación establecida directamente por la entidad.

En este sentido, y con el fin de garantizar el cumplimiento regulatorio y mantener la transparencia en nuestros procesos, hemos establecido gestionar y solicitar formalmente la visita de inspección sanitaria ante el INVIMA durante el **primer trimestre del año 2026**.

Cordialmente

Coordinadora de calidad
Envasadora de aceites comestibles La Pradera

Calle 79 A # 16 – 71 Bodega No. 4 La Romelia Entrada 1 Dosquebradas/Risaralda
Correo: envasadorapradera@gmail.com

ENVASADORA DE ACEITES
COMESTIBLE LA PRADERA

Dosquebradas, Risaralda 28 de noviembre de 2025

Señores: **Productos Frescos del Campo.**

Asunto: **Programación de visita INVIMA y solicitud de requisitos documentales.**

Reciban un cordial saludo.

ENVASADORA DE ACEITES COMESTIBLES LA PRADERA en busca de la mejora continua y mejorar nuestro flujo de procesos internos, auditorias, clientes y del negocio; nos permitimos informarles que, conforme a la normatividad vigente, las visitas de inspección realizadas por el INVIMA no cuentan con una frecuencia específica definida para establecimientos productores de alimentos de riesgo medio. Debido a ello, estamos sujetos a la disponibilidad y programación establecida directamente por la entidad.

En este sentido, y con el fin de garantizar el cumplimiento regulatorio y mantener la transparencia en nuestros procesos, hemos establecido gestionar y solicitar formalmente la visita de inspección ante el INVIMA durante el **primer trimestre del año 2026**.
Adicionalmente, con el propósito de asegurar que nuestra compañía pueda continuar siendo considerada dentro de sus procesos de contratación y evitar cualquier afectación en sus licitaciones, les agradecemos remitirnos de manera oportuna un comunicado en el cual detallen los **requisitos documentales y técnicos** que debemos presentar para cumplir con su proceso de evaluación de proveedores y así garantizar una mejor comunicación interna .

Agradecemos de antemano su colaboración y quedamos atentos a la información solicitada para avanzar oportunamente.

Cordialmente
Coordinadora de calidad
Envasadora de aceites comestibles La Pradera

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

invima

Municipio de Dosquebradas

CIUDAD: Dosquebradas FECHA: 05/26/25 ACTA N°: DT 0505

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: GRAN SUPERFICIE [ ] GRAN SUPERFICIE CON PREPARACION DE ALIMENTOS [X]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Makro Supermayorista Sas

*CÉDULA / NIT: 900054238 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6190900054238

*NOMBRE COMERCIAL: Makro Supermayorista SAS

*DIRECCIÓN: K 15 10 176 MATRICULA MERCANTIL: 396691

*DEPARTAMENTO: Risaralda *MUNICIPIO: Dosquebradas

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [1] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: 3400575

TELÉFONOS: ext 4710 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: angelica.cortes@makro.com.co

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Makro Supermayorista SAS

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] *Número de documento: 900542386

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Andres Perez Bello

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [X] *Número de documento: 91564

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: K 15 10-176 La Popa 9357

*DEPARTAMENTO: Risaralda *MUNICIPIO: Dosquebradas

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: D 7am-9pm NÚMERO DE TRABAJADORES: 87

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	1 día / mes / año 24	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	34,5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		Especifique: email: djrodriguez@makro.com.co.			

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
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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

II CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**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.)*	(2)	1	0		
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	(1)	0	Paredes con desprendimiento de material en algunas areas.	C
1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	(1)	0	Se observan oxidaciones en algunas estructuras de puertas, amparos con inelmtencia en exhibicion lácteos.	C

1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	3	1,5	0	humedades en techos lavapol baño clientes C
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)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7,5		La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

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	1,5	0	Desprendimiento de alguna empaque en refrigerador oxidación que oxidaciones y manijas dañados. C
2.2	**Diseño y funcionamiento de equipos 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.)*	3	1,5	0	Algunos equipos con oxidación, desprendimiento puerta congelador interior sin manija 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)*	4	2	0	Uso de cartón para forrar en exhibición y de madera estanterías (aglomerado). C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			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.)*	5	2,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	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.)	6	3	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3	1,5	0	Se evidencia cronograma sin claridad sobre la intensidad horaria reglamentaria (10) C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14,5	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	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
5	**Procedencia y requisitos legales.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 45; 47; 49; 50.)*	4	2	0	C
	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	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	2	1	0	tubería con rotura en parte externa cuarto residuos contaminados. C
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	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	7		0	C
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 observan residuos en áreas de dilical acceso sin conos. Piso dañado parte externa C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	3	1,5	0	Se observan procedimientos pero en el caso de techos de punto de venta no se observo en area mantenimiento. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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	2,5	0	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.)*	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	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
85,5	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

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

Si | No X | Cuál: /

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

ítem 5.6. No se observa procedimiento de empiesa externa, lavado de tanque.

Por parte del establecimiento:

/ /

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 05 del mes de 05 del año 2025 en la Ciudad de Bosconia

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 cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		
FIRMA:	FIRMA:	GLT
NOMBRE: Diana Fernández	NOMBRE: Jose Arturo Tinoco Gerardin A. Valdelamar M	
CÉDULA: 33481184	CÉDULA: 45093308	10141367
CARGO: Tecnico area Salud	CARGO: Técnico Área Salud	ING IND ALIM / CONT
INSTITUCIÓN: SSSSD.	INSTITUCIÓN: SSSSD.	SECRETARIA Y T.S / DUDSA.

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Dolly Julio.	NOMBRE: Juana Pagoa
CÉDULA: 37816730	CÉDULA: 1067321619
CARGO: Gerente General	CARGO: Jefe de operaciones

Nota: aportan procedimiento externo lavado de tanque al finalizar el cierre del acta, informan el procedimiento tener evidencia fotográfica en poder del encargado de mantenimiento (no visible en la visita)

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Municipio de Dosquebradas

CIUDAD: DOSQUEBRADAS | FECHA: [illegible] | ACTA N°: [illegible]

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] DADOR DE FRÍO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: [illegible]

*CÉDULA / NIT: [illegible] | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: [illegible]

*NOMBRE COMERCIAL: [illegible]

*DIRECCIÓN: [illegible] | MATRICULA MERCANTIL: [illegible]

*DEPARTAMENTO: RISARALDA | *MUNICIPIO: DOSQUEBRADAS

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [1] Localidad [ ] Sector [X] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: [illegible]

TELÉFONOS: [illegible] | FAX: [illegible]

CORREO ELECTRÓNICO: [illegible]

NOMBRE DEL PROPIETARIO: [illegible]

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: [illegible]

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: [illegible]

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: [illegible]

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: [illegible]

*DEPARTAMENTO: [illegible] | *MUNICIPIO: [illegible]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: [illegible] | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 14

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	[illegible]			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE	X		
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		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
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)*	4	2	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	4	2	0	C

1.3	Techos, iluminación y ventilación. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	4	2	0	C
1.4	Instalaciones sanitarias. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta
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.)*	7	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	8	4	0	C
3.2	Reconocimiento médico. *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	0	Brem Exito Salud BS S.A.S. 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.)	8	4	0	C
3.4	Educación y capacitación. *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Recepción y requisitos legales. *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	7	3,5	0	C

PRESCAMPO NOVIEMBRE 2025

4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4	0	C
4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)*	8	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	5	2,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

RESCAMPO NOVIEMBRE 2025

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	X FAVORABLE	90-100%	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.
	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

Si	NO	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes de Oct. del año 20__ en la Ciudad de Dosquebradas.

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 cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: José Martín Toro	NOMBRE:
CÉDULA: 9'815.177	CÉDULA:
CARGO: Técnico	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS	INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

CAMPO OBLIGATORIO NOVIEMBRE 2015

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ACTA N° 66 337-2025

Versión: 01 — Fecha de Vigencia: 17 de Enero de 2024

CIUDAD: PEREIRA — FECHA: 23/07/2025 — ACTA N°: 66 337-2025

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [ ] — Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DE PEREIRA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Carlos Enrique Avila Cayetano

*CÉDULA / NIT: 4516552 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6609145165552

*NOMBRE COMERCIAL: La Cresta Antojera

*DIRECCIÓN: Bodega 2p 0102 local 15 — MATRICULA MERCANTIL: 19216443

*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Pereira

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [X] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Belmonte bajo.

TELÉFONOS: 319 3031719 — FAX: — — —

CORREO ELECTRÓNICO: carlos.avila32@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Carlos Enrique Avila Cayetano

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 4516552

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Carlos Enrique Avila Cayetano

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 4516552

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Bodega 2p 0102 local 15 mercacy2

*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Pereira

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7:00 a.m. 5:00 p.m. — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		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
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de 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 construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1. 1.1, 1.2. 1.4. Numeral 2. 2.1. 2.2. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	0,75	0	C
1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	0,75	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	3	1,5	0	C

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS BEBIDAS

ACTA N° 618 337-2025

1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 5, Art. 10 Numeral 2.3. Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.)*	6	3	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	6	3	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas y dotación** *(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.)*	6	3	0	C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)*	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
4.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2,5	0	C
4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5	,25	0	C
4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5	,25	0	C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8		0	C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2013 artículo 26.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	23			La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta
5	**ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN**	A	AR	I	**HALLAZGOS**

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ACTA N° GDS 337-2025

5.1	**Condiciones de almacenamiento** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	8	4	0		C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979. Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361.Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103.Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)*	9	1,5	1	NA	C
5.3	**Manejo 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.)*	8	4	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

#	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	**6.1 Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73.Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005.)*	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	5			La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	X FAVORABLE	90-100%	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.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	No
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	No

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

Si | No X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 25 del mes de julio del año 2025 en la Ciudad de Pereira. 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 cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Lorena M Jaramillo Gaviria	NOMBRE:	Carlos Avila
CÉDULA:	1.87.12.512	CÉDULA:	4.586.652
CARGO:	Técnico PU	CARGO:	Representante Legal
INSTITUCIÓN:	DSP y PS	INSTITUCIÓN:	

En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le son solicitados para el desarrollo de la VSP. Sus datos serán utilizados solo al cumplimiento de su interés. Usted en ejercicio de sus derechos podrá solicitar consultas

	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	PEREIRA / RISARALDA	**Fecha**	2025-04-22

DATOS GENERALES

Razón social	CERECOL SAS-CERECOL SA		
Dirección	MERCASA BG 1 GALPON 3		
Representante Legal	CAYETANO BUITRAGO CACERES		
Código inscripción planta	9000554946-1	**NIT**	900055494-6
Teléfonos	3136465238,3146516612	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	[redacted]
Grupo de trabajo territorial	EJE CAFETERO	**Oficio comisorio**	7308-283-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Solicitud radicado No 20251092957 con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentacion sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	18	**Maquilas**	EL CAFETAL, HERMANOS PARRA, EL LAGO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	REEMPAQUE DE GRANOS	2.800	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	WILLIAM GIOVANNY OROZCO IDARRAGA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT EC
	GLORIA CECILIA MEJIA OSORIO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	LUISA FERNANDA TREJOS YEPES	INGENIERA DE ALIMENTOS	CC	24.335.388

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: 2024-08-04

Ciudad - Departamento	PEREIRA / RISARALDA	**Fecha**	2025-04-22

DATOS GENERALES

Razón social	CERECOL SAS-CERECOL SA
Dirección	MERCASA BG 1 GALPON 3

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 6.1.1	77,25	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**	**77,25**
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	**FAVORABLE**

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

Exigencias	Subcategoría 6.1.1 1.1-1.2-1.4-1.6-2.2-3.2-3.3-3.4-5.1-5.4-5.5-6.2-6.3-6.5;
	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 7308-283-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20251092957 La última visita de inspección sanitaria por parte del Invima fue el 13 de septiembre 2022, con concepto Favorable.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna. Mil. Gracias!!

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:

Nombre: WILLIAM GIOVANNY OROZCO IDARRAGA

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT EC

Firma:

Nombre: GLORIA CECILIA MEJIA OSORIO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:

Nombre: LINA FERNANDA TREJOS YEPES

Cargo: INGENIERA DE ALIMENTOS

Documento: CC 24.335.388

Firma: [redacted]

Nombre: [redacted]

Cargo: [redacted]

Documento: [redacted]

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]

Nombre: [redacted]

Cargo: [redacted]

Documento: [redacted]

Firma: [redacted]

Nombre: [redacted]

Cargo: [redacted]

Documento: [redacted]

invima	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. *7308-372-25*

GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA PRECOL SAS	ZN INDUSTRIAL ANTIGUA PLAZA DE FERIAS BG 57 (DOSQUEBRADAS, RISARALDA)

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 de 2025-may-26 hasta el 2025-may-30 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
GLORIA CECILIA MEJIA OSORIO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO
MARTHA JUDITH GALINDO LEVA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GURPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO

(*) 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 Eje Cafetero, Carrera 17 No 22N-24 La Suiza 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: Tel (6) (06) 7320106 Ext 7970 - 7971, Chat de WhatsApp: 305 941 5255 - 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 (+57) (601) 242 50 00 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 (+57) (601) 242 50 00 ext. 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Armenia, el día 23 del mes de MAYO del año 2025

CESAR AUGUSTO ROJAS BOTERO
Coordinador GTT Eje Cafetero

Recibido por
Firma
Nombre Diego Fdo Castillo
Cédula 75035237
Cargo Jefe de Planta
Fecha 20-05-2025

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	DOSQUEBRADAS / RISARALDA	Fecha	2025-05-29

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA PRECOL SAS		
Dirección	ZN INDUSTRIAL ANTIGUA PLAZA DE FERIAS BG 57		
Representante Legal	ANDRES FELIPE CASTILLO RAMIREZ		
Código inscripción planta	8160057064-1	NIT	816005706-4
Teléfonos	3308158;3308159;3146172273	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	produccionprecolsa@gmail.com;calidadprecolsa@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	EJE CAFETERO	Oficio comisorio	7308-372-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Solicitud con radicado No 20251128633 con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	17	Maquilas	UNIDOS, MERCACENTRO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz
6.2.2 Almidones y féculas
6.7.2 Productos a base de arroz, papa, yuca, harinas o féculas de cereales, de raíces, de tubérculos, legumbres o leguminosas; precocidos, cocidos y/o saborizados, no considerados como postres; se incluyen las tortas de arroz, de papa o de yuca, snacks, extruidos, papas fritas, palomitas de maíz, achiras

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
HARINAS DE CEREALES O PSEUDOCEREALES ENTEROS	80	t/AÑO
FECULA DE PLATANO	60	t/AÑO
BARRAS DE CEREALES	5	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
MARTHA JUDITH GALINDO LEVA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT EC
GLORIA CECILIA MEJIA OSORIO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
DIEGO FERNANDO CASTILLO GOMEZ	JEFE DE PLANTA	CC	75.035.237

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	DOSQUEBRADAS / RISARALDA	Fecha	2025-05-29

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA PRECOL SAS
Dirección	ZN INDUSTRIAL ANTIGUA PLAZA DE FERIAS BG 57

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 6.1.1;6.2.2	84,63	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoría 6.7.2	91,50	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	88,06
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 6.1.1;6.2.2 1.1-1.4-2.2-2.3-3.2-3.3-3.4-6.5;Subcategoría 6.7.2 1.1-1.4-2.3-3.3-6.5; 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 7308-372-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20251128633 El establecimiento tuvo visita de inspección sanitaria por solicitud del interesado el 29 de enero de 2024 con concepto favorable y porcentaje de cumplimiento de 80,13%
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARTHA JUDITH GALINDO LEVA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT EC

Firma:
Nombre: GLORIA CECILIA MEJIA OSORIO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: DIEGO FERNANDO CASTILLO GOMEZ
Cargo: JEFE DE PLANTA
Documento: CC 75.035.237

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Invima - Saliente
20252019858
20252019858
Fecha:15/05/2025 Folio(s): 1 Código: 2.055.062
De: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO
Para: Alimentos Precocidos de Colombia PRECOL S.A.
Solicitud: - Respuesta a radicado Invima 20251128633 del 15-05-2025

7308-0320-2025

Armenia, Quindío. Mayo 15 de 2025

Señores
ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA – PRECOL S.A.S
Peticionario
E-mail: calidad@precolsa.com.co
Dosquebradas, Risaralda

Asunto: Respuesta a radicado Invima 20251128633 del 15-05-2025

Señora Castaño, Reciba un cordial saludo.

Mediante radicado de la referencia solicita visita de inspección sanitaria para emisión de concepto sanitario al establecimiento ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA S.A.S, ubicado en la Variante Turín – La Popa, Zona industrial Antigua Plaza de Ferias, Bodega 57, frente a lo cual y conforme a las competencias consagradas en la ley 1122 de 2007 se procedió con la inclusión del establecimiento dentro de la programación de visitas de Inspección, Vigilancia y Control del Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, la cual se realizará la semana del 26 al 30 de mayo del 2025.

En la misma, los funcionarios comisionados dejaran copia de las actas que se suscriban.

Cualquier inquietud adicional sobre el particular será atendida en el Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero en la Carrera 17 # 22 Norte 24, Barrio Laureles, Armenia – Quindío o a los correos; crojasb@invima.gov.co, nfallaa@invima.gov.co.

Cordialmente,

CESAR AUGUSTO ROJAS BOTERO
Coordinador
Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero
INVIMA

Proyectó: Néstor Iván Falla Aldana – Profesional Especializado
Elaboró: Marino Garcia Salcedo – Técnico Operativo
Revisó y Aprobó: César Augusto Rojas Botero - Coordinador

Marra Camila

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE DESPOSTE, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 240 DE 2013	
	Código: IVC-INS-FM107	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2022-05-25

Ciudad y fecha: MEDELLÍN, 2025-08-27, 28 Y 29

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	CÁRNICOS QUE GUSTO S.A.S.		
Código:	208DM	Nit:	901670503-5
Dirección:	CALLE 72 No 64C - 151 BODEGA 102		
Municipio:	MEDELLÍN	Departamento:	ANTIOQUIA
Teléfonos:	3147013063	E-mail:	lady.lopezmartinez@gmail.com
Representante Legal:	LADY YURANI LOPEZ MARTINEZ		

Datos de producción:

Especies:	Bovinos y Porcinos	Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sábado		
Velocidad de la línea: # canales/hora	Bovinos: 7 / Porcinos: 35	Número de turnos por día:	1	Producción total/día (Ton):	22
Volumen de desposte (Numero de canales/turno):	Bovinos: 56 / Porcinos: 280	Capacidad de Almacenamiento de producto despostado (Ton):	Refrigerado: 120 / Congelado: 0		

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL OCCIDENTE 1	Oficio Comisorio No:	7305-1138-25
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE IVC EN ATENCIÓN AL PLAN DE VISITAS DEL INVIMA PARA EL 3ER TRIMESTRE DE 2025 DE ACUERDO AL DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 240 DE 2013		

III. INFORMACIÓN ULTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2024-09-04	Porcentaje obtenido:	77,80%	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.

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	El establecimiento realiza medición de intensidad lumínica, pero se observa que en un punto de mesa de corte y la sierra, la iluminación es menor a 550 lux.
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	AR	4	2,0	La planta no clasifica correctamente los residuos: Falta el manejo y disposición de residuos anatomopatológicos y RAEE.
1.9	Calidad del agua *	A	8	8,0	
1.10	Operaciones sanitarias	AR	8	4,0	No se cuenta con cronograma de ejecución y no cuentan con procedimiento establecido para cambio de especie en los días que despostan res y cerdo.
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud *	A	6	6,0	
1.11.2	Capacitación	AR	6	3,0	Se evidencia que no se evalúa la totalidad de capacitaciones impartidas al personal manipulador.
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección *	A	6	6,0	

1.12	**Área de ingreso y recepción de materias primas**				
1.12.1	Requisitos de instalaciones*	AR	5	2,5	Se observan espacios de luz en la puerta del área.
1.12.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3	Requisitos de las operaciones *	AR	8	4,0	El establecimiento realiza actividades de desinfección de canales, pero no se registra el desinfectante y su concentración en el formato de recepción.
1.13	**Área de desposte**				
1.13.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.13.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.13.3	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.14	**Área de refrigeración y/o congelación**				
1.14.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.14.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.14.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8,0	
1.15	**Área de despacho**				
1.15.1	Requisitos de instalaciones *	AR	5	2,5	Se observan espacios de luz en la puerta del área.
1.15.2	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.16	Otras instalaciones	A	5	5,0	
	TOTAL BLOQUE		**147**	**127,0**	
2.	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6,0	
2.2	Implementación de los POES *	AR	8	4,0	No se encuentran validadas algunas superficies POES (punzón de termómetro). Los resultados de validación que presentan de manos o guantes de nitrilo presentan frecuencia de menos de 1 hora y la frecuencia de ejecución en proceso es diferente.
2.3	Mantenimiento de los POES	AR	8	4,0	La planta no documenta los cambios de frecuencia en la ejecución del POES, cuando en la validación les registra que no alcanza la hora de proceso sin lavado y desinfección.
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**28,0**	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	AR	6	3,0	La planta cuenta con un programa de mantenimiento de equipos e instalaciones, pero no se diligencian reportes hacia mantenimiento. No hay hoja de vida de todos los equipos. Hay reportes de calidad desde abril y no se han ejecutado acciones por parte de mantenimiento, sin embargo, no hay afectación a la inocuidad del producto.
3.2	Programa de proveedores	AR	6	3,0	La planta cuenta con un programa de control de proveedores, pero se evidencia que no se establecen controles para la totalidad de proveedores, adicional se requiere ajustar la criticidad en los criterios de aceptación y rechazo.
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	No se registran las actividades de verificación de los equipos de frío.
	TOTAL BLOQUE		**40**	**31,0**	
4.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
4.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	8	8,0	
4.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6,0	
4.3	Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles*	A	6	6,0	
4.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0	
4.5	Control del producto y del proceso *	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**36,0**	
	PUNTAJE FINAL		**259**	**222,0**	

* 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

NINGUNA

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	127	86,39%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	28	77,78%
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	31	77,50%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36	100,00%
TOTAL	259	222	85,71%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	85,71%	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

VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día **29** del mes de **Agosto** de 20**25**. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:	
Nombre:	ANGÉLICA JEANNETH HERNÁNDEZ ZAMUDIO
Cédula	1.015.394.704
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT OCCIDENTE UNO

Firma:	
Nombre:	CESAR AUGUSTO MURILLO POVEDA
Cédula:	1.121.879.211
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT OCCIDENTE UNO

Firma:	
Nombre:	
Cédula	
Cargo:	
Dependencia:	

Firma:	
Nombre:	
Cédula:	
Cargo:	
Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:	
Nombre:	MIRIAM YURANI RIVERA LOPEZ
Cédula	43.920.209
Cargo:	DIRECTORA DE CALIDAD

Firma:	
Nombre:	MARÍA DEL PILAR AYALA OSPINA
Cédula:	66.854.125
Cargo:	ANALISTA DE CALIDAD

Firma:	
Nombre:	LADY YURANI LÓPEZ MARTINEZ
Cédula	1.036.620.479
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL

Firma:	
Nombre:	
Cédula:	
Cargo:	

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.

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE DESPRESE DE AVES, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 242 DE 2013	
	Código: IVC-INS-FM119	Versión: 01	Fecha de Emisión: 2021-11-16

Ciudad y fecha: MEDELLÍN, 25, 26, 27 DE AGOSTO DEL 2025

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA DIZAMAR S.A.S.		
Código:	149DA	Nit:	900.059.436-7
Dirección:	CALLE 72 No 64C-151 BODEGAS 107 Y 108		
Municipio:	MEDELLÍN	Departamento:	ANTIOQUIA
Teléfonos:	3022550624	E-mail:	calidad@dizamar.com
Representante Legal:	JHON JAIRO MARTINEZ MEJIA		

Datos de producción:

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	LUNES, MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES, VIERNES, SÁBADO			Número de Turnos por día:	1
Velocidad de desprese: (# de canales/hora)	800	Volumen de desprese día: (#canales/día)	4000	Producción total/día (Ton):	9
Capacidad de Almacenamiento de producto despresado (**Ton**):		Refrigerado:	12	Congelado:	12

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT OCCIDENTE 1	Oficio Comisorio No:	7305-1139-25
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE IVC EN ATENCIÓN AL PLAN DE VISITAS DEL INVIMA PARA EL 3ER TRIMESTRE DE 2025 DE ACUERDO AL DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 242 DE 2013		

III. INFORMACIÓN ULTIMA VISITA DE IVC QUE GENERO CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2024-09-11	Porcentaje obtenido:	89,96%	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.

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*	AR	3	1,5	Se observa objeto en desuso (Puertas) dentro de las cavas de almacenamiento de producto terminado.
1.2	Diseño y construcción	AR	6	3,0	Se evidencia deterioro en piso de ingreso a cavas, medias cañas y techos.
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	AR	3	1,5	Se observa condensación en cava de almacenamiento de materia prima y cava de producto terminado.
1.5	Iluminación	I	4	0,0	Se evidencia deficiente iluminación en áreas de desprese, almacenamiento y despachos. Se observa lámpara sin protección en cava de almacenamiento de producto terminado.
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*	AR	5	2,5	El programa no cuenta con un enfoque preventivo; en las actividades de verificación no se incluyen todas las áreas (comedor); se evidencia que la planta aplica fumigaciones en áreas críticas como lo son la bodega de material de empaque y no se cuentan con la totalidad de fichas técnicas de los productos utilizados en el control de plagas. Se evidencia presencia de plagas (cucaracha) en oficina de Calidad.

1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	AR	4	2,0	No se encuentra documentada la conducción de los residuos líquidos (plano de aguas residuales y aguas industriales). La planta no clasifica correctamente los residuos, de igual manera se observa que no se respeta el color de bolsa en los distintos recipientes.
1.9	Calidad del agua*	AR	8	4,0	El programa indica que la frecuencia de monitoreo y verificación de cloro operativo es de dos veces, sin embargo en los registros se evidencia que se realiza sólo una vez.
1.10	Operaciones sanitarias	AR	8	4,0	Se evidencia deficiente condiciones de limpieza y desinfección de superficies que no entran en contacto con el producto (Lámparas, Aire acondicionado).
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	**Área de ingreso y recepción de materias primas e insumos**				
1.12.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3	Requisitos para las operaciones*	AR	8	4,0	Se evidencia que la planta no verifica la información que le llega del proveedor y este no relaciona la totalidad de lotes de los productos enviados al establecimiento.
1.13	**Área de desprese y empaque**				
1.13.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.13.2	Requisitos de los equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.13.3	Requisitos para las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.14	**Área de refrigeración y congelación**				
1.14.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.14.2	Requisitos de los equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.14.3	Requisitos para las operaciones*	AR	8	4,0	Se observa el registro de temperaturas de cavas de almacenamiento con desviaciones y no se evidencian las acciones correctivas.
1.15	**Área de despacho**				
1.15.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.15.2	Requisitos para las operaciones * (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.16.	Otras instalaciones	A	5	5,0	
	TOTAL BLOQUE		**147**	**116,5**	
2.	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	AR	6	3,0	Se evidencia que la planta describe como superficies POES algunas operaciones sanitarias (Tubería Externa Salmuera), así como que no contempla la broca taladro para desarrollar el procedimiento de verificación de temperatura en producto congelado.
2.2	Implementación de los POES*	AR	8	4,0	Al no contar con procedimiento POES para la broca de taladro, no se verifica su implementación. La validación requiere revisión debido a que no se define la frecuencia por validación sino por horas de alimentación y algunas superficies no cuentan con el mismo tiempo de uso y contacto con el producto.
2.3	Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	AR	6	3,0	Al no contar con procedimiento POES para la broca de taladro, no se verifica su implementación.
	TOTAL BLOQUE		**36**	**26,0**	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	AR	6	3,0	La planta cuenta con un programa de mantenimiento de equipos e instalaciones, pero no se diligencian reportes hacia mantenimiento y así hacer seguimientos a las actividades y no hay cronograma de mantenimiento locativo.
3.2	Programa de proveedores	A	6	6,0	

3.3	Programa de retiro del producto del mercado	AR	8	4,0	Cuenta con un programa Recall, pero en el ejercicio no se logra determinar el porcentaje de efectividad, no cuenta con clasificación del tipo de Recall y no se cuenta con herramientas para garantizar que el producto fue retirado en un tiempo no mayor a 72 horas, adicional un producto deteriorado se ingresa a planta en la cava de recepción de materia prima.
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	AR	8	4,0	La planta cuenta con un cronograma de muestreo, pero este no se ejecuta como se establece, la planta diligencia el documento de acción correctiva pero no realiza el muestreo correspondiente a esos meses.
3.6	Programa de calibración de equipos	I	6	0,0	El termómetro patrón DZ05 no se encuentra calibrado por un laboratorio acreditado por la ONAC. Se evidencia el registro de actividades de verificación de termómetros, pesas, equipos de frío, colorímetro y pHmetro.
TOTAL BLOQUE			**40**	**23,0**	
4.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1	Vida útil de la carne productos cárnicos comestibles y productos despostados	A	8	8,0	
4.2	Rotulado del producto terminado	AR	6	3,0	El registro sanitario RSA-0030837-2024 no incluye la variedad pierna de pollo marinado.
4.3	Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles*	A	6	6,0	
4.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0	
4.5	Control del producto y del proceso*	AR	8	4,0	Se evidencian fallas en el control del proceso, no se diligencian los formatos en tiempo real y no se evidencia personal de calidad para verificación de variables. Se cuenta con procedimiento de PQRs, pero no se observa seguimiento y registros de las acciones implementadas.
TOTAL BLOQUE			**36**	**29,0**	
PUNTAJE FINAL			**259**	**194,50**	

* 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

NINGUNA

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	117	79%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	26	72%
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	23	58%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	29	81%
TOTAL	259	194,5	75,10%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 75,10%

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

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE DESPRESE DE AVES, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 242 DE 2013		
	Código: IVC-INS-FM119	Versión: 01	Fecha de Emisión: 2021-11-16

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día **27** del mes de **Agosto** de 20**25**. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:		Firma:	
Nombre:	**ANGÉLICA JEANNETH HERNÁNDEZ ZAMUDIO**	Nombre:	**CESAR AUGUSTO MURILLO POVEDA**
Cédula	1.015.394.704	Cédula:	1.121.879.211
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT OCCIDENTE UNO	Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT OCCIDENTE UNO
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	
Dependencia:		Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:		Firma:	
Nombre:	**DANIEL JOSÉ NAVA LARRONDO**	Nombre:	**MIRIAM YURANI RIVERA LÓPEZ**
Cédula	PTT 654.319	Cédula:	43.920.209
Cargo:	Jefe de Planta	Cargo:	Coordinadora de Calidad
Firma:		Firma:	
Nombre:	**JEMIMA PADILLA HENAO**	Nombre:	
Cédula	1.003.082.969	Cédula:	
Cargo:	Auxiliar de Calidad	Cargo:	

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.

Cadena Centrales

invima	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. *7308-585-24*

GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

Respetados señores:

Establecimientos	**Ubicación** (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
CADENA CENTRALES LTDA	CR 9 No 8-64 ZN INDUSTRIAL LA BADEA (DOSQUEBRADAS, RISARALDA)

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 de 2024-sep-30 hasta el 2024-oct-04 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	**Cargo / Rol(*)**	**Dependencia**
BLANCA LUCIA RODRIGUEZ LEONEL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO
MARTHA JUDITH GALINDO LEVA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO

(*) 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 Eje Cafetero, Carrera 17 No 22N-24 La Suiza 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: Tel (6) (06) 7320110 Ext 7970 - 7971, Chat de WhatsApp: 305 941 5255 - 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 Nacional 01 8000 126 940 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 Armenia, el día 30 del mes de SEPTIEMBRE del año 2024

CESAR AUGUSTO ROJAS BOTERO
Coordinador GTT Eje Cafetero

Recibido por
Firma
Nombre Tatiana Mejía D.
Cédula 42 144 778
Cargo Gerente de Operaciones
Fecha 1 - octubre - 2024

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	DOSQUEBRADAS / RISARALDA	Fecha	2024-10-01; 2024-10-02

DATOS GENERALES

Razón social	CADENA CENTRALES LTDA		
Dirección	CR 9 No 8-64 ZN INDUSTRIAL LA BADEA		
Representante Legal	GUSTAVO ADOLFO AGUIRRE DELGADO		
Código inscripción planta	8914112114-1	NIT	891411211-4
Teléfonos	3303200;3301166	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	emp.laranjapaisa@gmail.com;produccion@laranjapaisa.com
Grupo de trabajo territorial	EJE CAFETERO	Oficio comisorio	7308-585-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria Extraordinaria en atención a Solicitud de visita con radicado 202041239393 con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolucion 4241 de 1991 y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	160	Maquilas	JERONIMO MARTINS, MERCAMAS

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

13.3.4 Condimentos (aliños), condimentos en pasta, mezclas condimentadas, sazonadores completos, aderezos
4.8.1 Hortalizas y otros vegetales desecados o deshidratados, (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces, aminés y semillas)
6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Condimentos o aliños	2.000	t/AÑO
Granos de cereales y pseudocereales enteros o triturados	2.340	t/AÑO
Frutos secos	1.144	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
BLANCA LUCIA RODRIGUEZ LEONEL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT EC
MARTHA JUDITH GALINDO LEVA	PROFESIONAL UNIVERSITÁRIO	GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
TATIANA MUÑOZ DELGADO	GERENTE DE OPERACIONES	CC	42.144.778

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	DOSQUEBRADAS / RISARALDA	Fecha	2024-10-01; 2024-10-02

DATOS GENERALES

Razón social	CADENA CENTRALES LTDA
Dirección	CR 9 No 8-64 ZN INDUSTRIAL LA BADEA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 13.3.4.4.8.1.6.1.1	90,50	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	3
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	**90,50**
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	**FAVORABLE**

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

Exigencias	Subcategoría 13.3.4.4.8.1.6.1.1 1.1-1.4-3.3-5.1-5.2: 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. Resolución 4241 De 1991 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 7308-585-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20241239393 El establecimiento cuenta con ultima visita del invima de fecha 06-10-2024 donde se emitio concepto sanitario favorable con un porcentaje del 94%.En esta ocasion se realza visita sanitaria extraordinaria en atencion a solicitud radicado 202041239393. se corrige la direccion como aparece reportaa en certificado de camara de comercio CRA 9 No 8-64 VIA LA BADEA
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: BLANCA LUCIA RODRIGUEZ LEONEL
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT EC

Firma:
Nombre: MARTHA JUDITH GALINDO LEVA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: TATIANA MUÑOZ DELGADO
Cargo: GERENTE DE OPERACIONES
Documento: CC 42.144.778

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OFICIO COMISORIO No. *7308-585-24*

GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
CADENA CENTRALES LTDA	CR 9 No 8-64 ZN INDUSTRIAL LA BADEA (DOSQUEBRADAS, RISARALDA)

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 de 2024-sep-30 hasta el 2024-oct-04 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
BLANCA LUCIA RODRIGUEZ LEONEL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO
MARTHA JUDITH GALINDO LEVA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO

(*) 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 Eje Cafetero, Carrera 17 No 22N-24 La Suiza 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: Tel (6) (06) 7320110 Ext 7970 - 7971, Chat de WhatsApp: 305 941 5255 - 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 Nacional 01 8000 126 940 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 Armenia, el día 30 del mes de SEPTIEMBRE del año 2024

CESAR AUGUSTO ROJAS BOTERO
Coordinador GTT Eje Cafetero

Recibido por
Firma
Nombre Tatiana Muñoz D.
Cédula 42 144 778
Cargo Gerente de Operaciones
Fecha 1 - octubre - 2024

La salud es de todos | Minsalud

CIRCULAR EXTERNA
Nº consecutivo DG1000-161-20

Bogotá **[01 DE JULIO DEL 2020]**

DE: **INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS – INVIMA**

PARA: **ENTIDADES PÚBLICAS Y PRIVADAS QUE REQUIERAN CONCEPTO SANITARIO EN PROCESOS CONTRACTUALES**

ASUNTO: **ACLARACIÓN SOBRE LA EXPEDICIÓN DE CONCEPTO SANITARIO PARA PROCESOS DE CONTRATACIÓN**

El componente de inspección sanitaria establecido en la Resolución 1229 de *2013 "Por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano"* es el proceso mediante el cual se realiza la verificación de los objetos de Inspección, Vigilancia y Control sanitario, con el fin de determinar que sus características cumplan con los estándares y requisitos establecidos en la normatividad vigente.

La inspección comprende tres etapas, a saber: (i) preparación de la inspección, incluida la investigación de antecedentes; (ii) inspección in situ del objeto, que puede incluir la toma de muestras u otro tipo de material probatorio, de conformidad con las especificaciones dictadas en el manual de normas y procedimientos que se apliquen para el tipo de objeto de inspección, vigilancia y control sanitario y (iii) evaluación y emisión de concepto sanitario. Como resultado de la inspección sanitaria se puede originar un concepto sanitario, o la aplicación de medidas de control.

De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, el concepto sanitario es aquel que se emite *"por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada".*

Para el caso de las Plantas de Beneficio Animal según lo estipulado en el Decreto 1975 de 2019, *"... el Invima concederá un concepto sanitario en el que conste el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, de conformidad con los lineamientos, con enfoque de riesgos, definidos por esta entidad, en el marco de la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.*

Este concepto podrá ser favorable, favorable con observaciones o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada en la visita…".

Teniendo en cuenta lo mencionado anteriormente, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) realiza visitas de inspección, vigilancia y control, en las cuales se determina el cumplimiento de la normatividad sanitaria y las condiciones de la calidad de producción, a través del concepto sanitario que da viabilidad al funcionamiento de los establecimientos de su competencia, siempre y cuando las condiciones sanitarias establecidas no presenten incumplimientos que ameriten la aplicación de medidas sanitarias preventivas. La emisión del aludido concepto se realiza con posterioridad a la visita, y este no cuenta con una vigencia determinada.

Es importante aclarar que las visitas de inspección, vigilancia y control a los establecimientos procesadores de alimentos y bebidas, son realizadas con base en los resultados del modelo de riesgo IVC SOA, implementado por el Invima conforme a lo establecido en la Resolución 1229 de 2013. Por ende, las solicitudes de actualización de concepto sanitario con fines comerciales o contractuales no generaran priorización por parte del Instituto, debido a que no hacen parte de las variables de riesgo en inocuidad.

En consecuencia, en los procesos contractuales como las licitaciones públicas o cualquier otro mecanismo de selección de contratistas del Estado, o en las exigencias comerciales de los establecimientos distribuidores y mayoristas o grandes superficies, como requisito para acuerdos comerciales, no se podrán exigir conceptos sanitarios con vigencias determinadas, en tanto la normatividad sanitaria no lo contempla.

El concepto sanitario vigente corresponde a lo reportado en la última acta de inspección sanitaria emitida por el Invima; y si se requiere verificar o confirmar la veracidad, se podrá solicitar constancia al correo electrónico: certiconsa@invima.gov.co, que se atenderá bajo los términos señalados para las peticiones en la Ley 1437 de 2011, en el cual se debe relacionar la siguiente información:

Razón social:	
Nit:	
Dirección:	
Ciudad:	
Correo electrónico en el cual autoriza recibir la notificación personal:	

La salud es de todos | Minsalud

Lo anterior, con el fin de agilizar la entrega de los conceptos sanitarios, contribuyendo a la campaña del Gobierno Nacional denominada "Estado Simple Colombia Ágil".

JULIO CESAR ALDANA BULA
Director General

Elaboro: Jina Marcela Loza no Bedoya-Contratista Oficina Asesora de Planeación
Katherine Johanna Gutierrez Triana- Profesional Dirección General
Johnny Corredor Sarmiento-Profesional Dirección de Operaciones Sanitarias
Luis Enrique Osuna Avila- Profesional Dirección de Operaciones Sanitarias
Amparo Beatriz Jaramillo Peña- Profesional Dirección de Alimentos

Reviso: Lenin Humberto Valbuena Guerrero-Profesional Oficina Asesora Jurídica
Sebastian Osorio Hernandez-Profesional Oficina Asesora Jurídica
Cesar Augusto Malagon Gonzalez-Profesional Dirección de Operaciones Sanitarias
Maria Claudia Jimenez Moreno- Profesional Dirección de Alimentos

Aprobó: Daladier Medina Niño-Jefe Oficina Asesora de Planeación
Luis Armando Ceron Escorcia-Director de Operaciones Sanitarias
Carlos Alberto Robles Cocuyame- Director de Alimentos y Bebidas
Ana Maria Santana Puentes-Jefe Oficina Asesora Jurídica

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	TULUA / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2025-03-18; 2025-03-19

DATOS GENERALES			
Razón social	INDUSTRIA DE HARINAS TULUA SAS		
Dirección	CR 28 No 32-54		
Representante Legal	SANDRA LORENA GIRALDO HURTADO		
Código inscripción planta	8001615382-1	NIT	8001615382-2
Teléfonos	6022349660	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	calided.iht@florsuprema.com
Grupo de trabajo territorial	OCCIDENTE 2	Oficio comisorio	7306-343-2025

OBJETIVO DE LA VISITA
Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 1944 de 1996, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN			
No. de empleados	86	Maquilas	SU DESPENSA, MUA

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.2.1 Harinas: se incluyen las de hortalizas y vegetales

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	HARINA DE TRIGO	70.000	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	JUAN DAVID VASQUEZ TRUJILLO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2
	GUILLERMO LEON TOBON OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	MARIBEL OSPINA MERCADO	LIDER SISTEMA GESTION INTEGRAL	CC	66.725.797

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	TULUA / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2025-03-18; 2025-03-19

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIA DE HARINAS TULUA SAS
Dirección	CR 28 No 32-54
Subcategorías	6.2.1
Línea(s)	HARINA DE TRIGO

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 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)					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:HARINA DE TRIGO MARCA LA VECINA EN PRESENTACION 500G ENVASE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD
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: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	TULUA / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2025-03-18; 2025-03-19

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIA DE HARINAS TULUA SAS
Dirección	CR 28 No 32-54

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje
Subcategoria 6.2.1	100,00	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-

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

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

Exigencias	Subcategoria 6.2.1 :
	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, Decreto 1944 De 1996, 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 7306-343-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20251031844
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: JUAN DAVID VASQUEZ TRUJILLO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC2

Firma:
Nombre: GUILLERMO LEON TOBON OROZCO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARIBEL OSPINA MERCADO
Cargo: LIDER SISTEMA GESTION INTEGRAL
Documento: CC 66.725.797

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

ICA
Instituto Colonbiano Agropecuario

Consecutivo

SUBGERENCIA DE PROTECCION ANIMAL
DIRECCIÓN TECNICA DE SANIDAD ANIMAL
SECCIONAL RISARALDA

CERTIFICACION

Mediante Resolucion ICA No. 00016103 del 25/08/2022

LA GRANJA Avícola: **LA MARIANA** identificada con R.S.P.A No. **0001337581** y localizada en el departamento de **Risaralda**, municipio **Pereira**, vereda **La Bananera** con un sistema de producción de:**Postura**

Propietario/Poseedor/Tenedor(a): **VITAOVO S.A.S.**

HAN CUMPLIDO CON LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN LA RESOLUCIÓN ICA 3651 DE 2014 POR LO CUAL SE CERTIFICA COMO:

GRANJA AVICOLA COMERCIAL BIOSEGURA

ESTE CERTIFICADO TIENE VIGENCIA DE TRES AÑOS CONTADOS A PARTIR DE SU EXPEDICION
DADO EN GERENCIA SECCIONAL RISARALDA A LOS 25 DIAS DEL AGOSTO DEL 2022

Jhon Freddy Amaya
GERENTE SECCIONAL

FORMA 3-943 Versión 03-2020

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No.
(00016103 25/08/2022)
"POR MEDIO DE LA CUAL SE CERTIFICA LA GRANJA LA MARIANA, COMO GRANJA AVÍCOLA BIOSEGURA DE POSTURA"

EL GERENTE GENERAL DEL INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO – ICA

En uso de sus facultades legales y en especial las que le confiere los Decretos 1071 de 2015 y 4765 de 2008, expedidos por la Presidencia de la República y las Resoluciones Nos. 1676 de 2011, 3651 de 2014 y 061680 del 11 de febrero de 2020, expedidas por el ICA, y,

CONSIDERANDO:

Que el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, es la entidad responsable de proteger la sanidad agropecuaria del país con el fin de prevenir la introducción y propagación de enfermedades que puedan afectar el sector agropecuario nacional.

Que la Ley 1255 de 2008, declaró *de interés social nacional y como prioridad sanitaria la creación de un programa que preserve el estado sanitario de país libre de influenza aviar, así como el control y erradicación de la enfermedad del Newcastle en el territorio nacional y se dictan otras medidas encaminadas a fortalecer el desarrollo del sector avícola nacional.*

Que, en virtud de lo expuesto, el ICA consideró necesario establecer las condiciones de bioseguridad que deben cumplir las granjas avícolas comerciales con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de agentes patógenos al predio, para lo cual profirió la Resolución 3651 de 2014, "Por medio de la cual se establecen los requisitos para la certificación de granjas avícolas bioseguras de levante y postura y se dictan otras disposiciones".

Que las medidas de bioseguridad que se establezcan en las granjas avícolas comerciales contribuyen a la prevención y el control de las enfermedades como Influenza Aviar, Newcastle y Salmonelosis las cuales causan un impacto económico y sanitario en el comercio de aves y sus productos.

Que **VITAOVO S.A.S.**, identificado con **NIT 900363012-0** en calidad de PROPIETARIO de la granja **LA MARIANA** ubicada en la vereda **LA BANANERA** del

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No.
(00016103 25/08/2022)
"POR MEDIO DE LA CUAL SE CERTIFICA LA GRANJA LA MARIANA, COMO GRANJA AVÍCOLA BIOSEGURA DE POSTURA"

---

municipio de **PEREIRA**, solicitó al ICA – Seccional Risaralda, visita de verificación para obtener la Certificación Sanitaria como Granja Avícola Bioseguras.

Que mediante visita realizada el día diez (10) de agosto de 2022, se verificó el cumplimiento de los presupuestos legales exigidos por la Resolución No. 3651 de 2014 expedida por el ICA, emitiéndose concepto **FAVORABLE**, por lo que es procedente acceder a la solicitud referida en el considerando anterior y en consecuencia la Gerencia Seccional Risaralda del Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, ordenará la certificación como granja avícola Bioseguras.

Que, en mérito de lo expuesto, la Gerencia Seccional Risaralda.

RESUELVE:

ARTÍCULO 1.- Otorgar el **certificado como Granja Avícola Bioseguras de levante y postura y se dictan otras disposiciones** a la granja **LA MARIANA**, del grupo empresarial **VITAOVO S.A.S.**, identificado con **900363012-0**, representante Legal el señor RAFAEL ANDRES ORREGO ZAPATA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 10009308, de la granja **LA MARIANA** Registro Sanitario **N° 0001337581**, ubicada en vereda **LA BANANERA** del municipio de **PEREIRA**, Risaralda.

ARTÍCULO 2.- La presente certificación de granja Bioseguras tiene una vigencia de tres (3) años, contados a partir de la fecha de su expedición y está limitada por el cumplimiento de los requisitos citados en la resolución 3651 de 2014.

PARÁGRAFO. - El productor deberá solicitar al ICA la renovación de la certificación, con una antelación mínima de treinta (30) días calendario al vencimiento de ésta, cumpliendo con todos los requisitos establecidos en la Resolución 3651 de 2014. Así mismo deberá informar por escrito al ICA cualquier cambio realizado en la granja como modificación de la capacidad instalada, de acuerdo a lo establecido en el artículo 4 numeral 4.1.1., de la Resolución 3651 de 2014 y cambio del titular del registro o razón social, de acuerdo a lo establecido en el artículo 4 numeral 4.1.2., de la Resolución 3651 de 2014.

ARTÍCULO 3.- Notifíquese el presente Acto Administrativo de acuerdo con lo consagrado en los artículos 67 a 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011).

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No.
(00016103 25/08/2022)
"POR MEDIO DE LA CUAL SE CERTIFICA LA GRANJA LA MARIANA, COMO GRANJA AVÍCOLA BIOSEGURA DE POSTURA"

ARTÍCULO 4.-Contra la presente Resolución procede el recurso de reposición, y en subsidio el de apelación, los cuales de acuerdo con lo contenido en el artículo 76 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011), deberá interponerse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a su notificación ante el Instituto Colombiano Agropecuario, Gerencia Seccional Risaralda Calle 9 # 7282 sector La Badea, frente al colegio Empresarial, ubicada en Dosquebradas, Risaralda o al correo electrónico gerencia.risaralda@ica.gov.co

ARTÍCULO 5.- La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFIQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Jhon Freddy Amaya Taborda
Gerente Seccional Risaralda

Proyecto: MÉLIDA CRISTINA GASPAR
VoBo: DIEGO ALEJANDRO ECHEVERRY TANGARIFE – JURIDICO –GERENCIA SECCIONAL
Aprobó. Jhon Freddy Amaya Taborda

34

NOTIFICACIÓN DE PERSONAL

En Dosquebradas, a los _____ (__) días del mes de ____ de 2.02_, CONCURRIÓ a la Oficina Local de Dosquebradas el (a) Señor (a) Rafael Andres Arrego, identificado (a) con cédula de ciudadanía No. 10009308, en su calidad de Propietario con el fin de notificarse personalmente del contenido de la Resolución..000.16.103... del 25 de Agosto de 2022 proferido por la Gerencia Seccional Risaralda, a través de la cual se certifica como granja avícola biosegura.

Se le informa al notificado que contra la presente resolución procede el recurso de reposición el cual deberá interponerse dentro de los diez (10) días siguientes a la presente actuación, de acuerdo con lo indicado en el artículo 76 de la Ley 1437 de 2011. En caso de no interponerse el citado recurso en los términos aquí indicados, el acto administrativo que se notifica quedará debidamente ejecutoriado y surtirá todos sus efectos.

Dentro de la presente diligencia de notificación, el notificado fue informado de la posibilidad de recibir notificaciones y comunicaciones a través de correo electrónico, quien conocida la información otorgó su aceptación para lo cual autorizó al Instituto a notificar o comunicar cualquier acto que se expida en relación con la Resolución..000.16103...al correo electrónico.....

El (a) Notificado (a) ,

_____

CC No. _____

Quien Notifica

_____

la Recetta

Municipio de Dosquebradas

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Invima

CIUDAD: DOSQUEBRADAS FECHA: 17/06/2025 ACTA N°: GV-292-25

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES REFRIGERADOS [X] CONGELADOS [X]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

RAZON SOCIAL: ALIMENTOS CARNICOS S.A.S.

*CEDULA / NIT: 890 304 130-4 *NUMERO DE INSCRIPCION: GG-190-890 304 130-4

*NOMBRE COMERCIAL: ALIMENTOS CARNICOS S.A.S.

*DIRECCION: CL 19 # 10-33 MATRICULA MERCANTIL: 166472

*DEPARTAMENTO: RISARALDA *MUNICIPIO: DOSQUEBRADAS

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ] Otro [ ] Cuál: HECTOR MACA LENA.

TELEFONOS: 310 3737723 FAX:

CORREO ELECTRONICO: cartiz@alimentoscarnicos.com.co

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: ALIMENTOS CARNICOS S.A.S.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 890 304 130-4

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: JORGE ADRIAN VASQUEZ GOMEZ

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 87 38 491

*DIRECCION DE NOTIFICACION: CL 19 # 10-33

*DEPARTAMENTO: RISARALDA *MUNICIPIO: DOSQUEBRADAS

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 24 HRS. *NUMERO DE TRABAJADORES: 45

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 25/06/2024 (día / mes / año)

FAVORABLE [ ] FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ] DESFAVORABLE [ ]

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 92,5%

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN [ ] SOLICITUD DEL INTERESADO [X] ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS [ ]

SOLICITUD OFICIAL [ ] EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA [ ] SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS [ ]

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
Inaceptable (I):	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 25 Numeral 1.1.2, Artículo 35 Numeral 5, Resolución 3009 de 2010 Artículo 66, Resolución 0240 de 2013 Artículo 128, Resolución 0242 Artículo 54 Numeral 1)	4	2	0	C
1.2 Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 25 Numeral 1.1.3, 1.1.4, Artículo 35 Numeral 5, Res 3009 de 2010 Artículo 66, Res 0240 de 2013 Artículo 128, Res 0242 Artículo 54)	4	2	0	C
1.3 Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 25 Inciso 1.1.3,1.1.5,1.1.6, Artículo 35 Num 5 Resolución 3009 de 2010 Artículo 66, Resolución 0240 de 2013 Artículo 128, Resolución 0242 Artículo 54)	4	2	0	C
1.4 Instalaciones sanitarias. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 25 Numeral 1.1.7 Artículo 35 Numeral 5, Resolución 3009 de 2010 Artículo 66, Resolución 0240 de 2013 Artículo 128, Resolución 0242 Artículo 54)	5	2,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 25 Numeral 1.1.1, Resolución 3009 de 2010 Artículo 66 Numeral 4, Resolución 0240 de 2013 Artículo 128 Numeral 4, Resolución 0242 Artículo 54)	7	3,5	0	2 SE EVIDENCIA SOPORTE/CAMASTILA MANUALES CON CALIBRACION Y CARGADOR DE ESTIBAS DENTRO AREA DE ALMACENAMIENTO CARNICO REFRIGERADO CON CALIBRACION * ESTIBAS MADERA. EN MALA CALIDAD (CARNICOS).
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3,5	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

GV-292-25.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (signos/lesiones).	(8)	4	0	HUMANOS. - APARENTE 2024-11-15. C
3.2	Reconocimiento médico.	(3)	1,5	0	RECONOCIMIENTO MEDICO | DENTRO LIMITES. DERMATOLOGIA. MANIPULADORES (RM) 59475 C 52 TP
3.3	Prácticas higiénicas. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.15. Resolución 3929 de 2010 Artículo 15 Numeral 5. Resolución 0240 de 2013 Artículo 17. Resolución 0240 de 2013 Artículo 18)	(8)	4	0	———
3.4	Educación y capacitación.	(3)	1,5	0	——— 2024-19-08. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22.	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Recepción y requisitos legales. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 35 Numeral 1.2.3. Resolución 3929 de 2010 Artículo 16 Numeral 1.22.4 y 5. Resolución 0240 de 2013 Artículo 128 Numeral 1.2.3.4 y 5. Resolución 0242 de 2013 Artículo 54 Numeral 2.3.4.5 y 6. Resolución 402 de 2023)	(7)	3,5	0	——— C
4.2	Condiciones de almacenamiento. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 4. Res. 3929 de 2010 Artículo 17 Numerales 3.3.2.1, 3.3.2.2 y 3.3.2.3. Artículo 36 Numeral 1.2, 4, 5 y 7. Res 0240 de 2013 Artículo 26, Artículo 128 Numeral 1.2.4.5 y 7. Res 0242 de 2013 Artículo 24, Artículo 54 Numeral 2.3.5.7 y 8.)	8	/	0	> SE EVIDENCIA UBICACION Y DISPOSICION PRODUCTO BAJO DIFUSORES CON ALMACENAMIENTO HUMEDAD. (HIELO CONDENSACION - C
4.3	Contaminación de los productos. (Las 6 de carta. Decreto 1500 de 2007 Artículo 31 Numeral 1.2.4. Decreto 3929 de 2010 Artículo 9. Resolución 2674 de 2013 Artículo 3. Resolución 0240 de 2013 Artículo 128 Numeral 1.2.7. Resolución 2674 de 2013 Artículo 3 Numeral 3.2.1 y 3.2.2. Resolución 0240 de 2013 Artículo 26 Numeral 1.2.1 y 3. Resolución 0240 de 2013 Artículo 26, Artículo 54 Numeral 1.2.1 y 3.	(8)		0	——— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.11)	(5)	2,5	0	ANALISIS FQ Y MB - SYNLAB-0701-25. - DENTRO LIMITES. 14-06-2025 - LYSOL TANQUE EMBALSE RECUPERAR. - REVISAR PROCEDIMIENTO.
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.9.)	(5)	2,5	0	C
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.9. Resolución 351 de 2014.)	4	(2)	0	> UBICACION Y DISPOSICION RESIDUOS SOLIDOS ESCOMBROS / ADJUNTO AREAS ALMACENAMIENTO / AREA EXTERNA C
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.8.Decreto 1843 de 1991 o norma que adicione, sustituya o complemente.)	(9)			——— C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.12)	(6)	3	0	——— C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11, 1.1.12 1.1.13, 1.2.1, 1.2.2, 1.2.4 y 1.3.)	(2)	1	0	——— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29.	La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta

GV- 292-25

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
90.5%	X FAVORABLE	90-100%	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.
	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

SI [ ] NO [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

DAR CUMPLIMIENTO A REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS EN ACTA.

Por parte quien atendio la Visita en el establecimiento:

Sin Observaciones.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 11 del mes de JUNIO del año 2025 en la Ciudad de DOSQUEBRADAS

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	GERSAIN A VALENCIA T	NOMBRE:	
CÉDULA:	10141763	CÉDULA:	
CARGO:	ING IND ALMT CONT	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	ETC SALUD Y SEG SOC DOSQ	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Andres Raul Rua C	NOMBRE:	
CÉDULA:	1'113526484	CÉDULA:	
CARGO:	Coordinador Logistico.	CARGO:	

Alcaldía de PEREIRA · invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

ACTA Nº SMB021-25

Versión: 03 — Fecha de Vigencia: 26 de Mayo de 2020

CIUDAD: PEREIRA — FECHA: 09 05 2025 — ACTA Nº: SMB029-25

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: GRAN SUPERFICIE [ ] — GRAN SUPERFICIE CON PREPARACION DE ALIMENTOS [X]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGUIRDAD SOCIAL DE PEREIRA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Empinder S.A Sociedad Anonima

*CÉDULA / NIT: 816007754-7 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6600816007754

*NOMBRE COMERCIAL: Supermercado el viejo Portal Sabaneta

*DIRECCIÓN: Calle 11 Nº 23A-53 — MATRICULA MERCANTIL: 13562604

*DEPARTAMENTO: RISARALDA — *MUNICIPIO: PEREIRA

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [X] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserio [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cual: Barrio Alta Suiza Pereira

TELÉFONOS: 3400381 — FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: jefatura.contabilidad@empinder.com.co

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Empinder S.A Sociedad Anonima

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] — Número de documento: 816007754-7

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Luis Anibal Sanin Varela

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] — *Número de documento: 15431633

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Mercasa 61. 3 16. 6-19

*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Pereira

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8:00am 9:00pm Lun-Dom — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 64

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique: Radicado 16727

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
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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	**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.)*	(2)	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	(1)	0	Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 1. Se evidencia el área de almacenamiento piso con agrietamiento que dificulta labor de limpieza y desinfección C

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES
ACTA Nº SIIB029-25

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	(2)	1	0	
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(2)	1	0	C
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.)*	(2)	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

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	(1,5)	0	Resolución 2674 de 2013. Artículo 8. Se evidencia nevera de exhibición de lácteos sin enfoques descriptivos en 2 de sus puertas.
2.2	**Diseño y funcionamiento de equipos 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.)*	(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)*	(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.)*	(5)	2,5	0	
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	(1)	0	Resolución 2674 de 2013 artículo 11 Numeral 1. Se evidencia reconocimiento médico con vigencia superior a 1 año sin la renovación del mismo. 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.)	(6)	3	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3	(1,5)	0	Resolución 2674 de 2013. Artículo 12. Se evidencia soporte de capacitación de solo 2 horas al personal manipulador de alimentos. No se evidencia plan de capacitaciones. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13,5	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	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

Alcaldía de PEREIRA invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

ACTA Nº 5110201 2

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.)*	8			
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
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	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% 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	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	2	1	0	C
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	Resolución 2674 de 2013. Artículo 6 numeral 5.3. Se evidencia recipiente de material de madera de color de madera en área de recepción e inventario y en área de horno sin tapa. C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	7			C
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	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	3	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21	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*	5	2,5	0	Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 3, y numeral 4. Se evidencia área de bodega almacenamiento de utiles de material sanitario de diferentes actividades de limpieza y desinfección y de cuarto frio almacenado en contacto directo con el s

Alcaldía de PEREIRA invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

ACTA Nº _____

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 .)*	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	2,5	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			1,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta C

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
91,5	X FAVORABLE	90-100%	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.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

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

Si | No | Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

la persona Natural o jurídica propietaria del establecimiento, representante legal, la administración y personal que labore de apoyo la obligación solidaria de mantener durante todo el tiempo de funcionamiento del establecimiento, las condiciones sanitarias que dieron origen a la expedición del concepto favorable. CSQ 01913.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 09 del mes de Mayo del año 2025 en la Ciudad de Pereira.

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 cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jenc. Helga Pamil Osorio	NOMBRE:
CÉDULA: 1088°39226	CÉDULA:
CARGO: Profesional de Apoyo	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSP y ES	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ellin Yuranl Osorio G.	NOMBRE:
CÉDULA: 1004753846	CÉDULA:
CARGO: Auxiliar Calidad y BPM.	CARGO:

La Secretaría de Salud y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le son solicitados desde sus actividades de I.V.C., los cuales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otro lado, por su naturaleza, los datos que tienen carácter de públicos pueden estar contenidos en estas actas sin autorización del titular. art.10 Ley 1581 de 2012.