19720

FEDAG S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RM-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o Lt)	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN			ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
						CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE		
27-03 2024	Jenffer camilo	Pimenton rojo			161	1	1	1	Si	Sin Novedad
27-03 2024	Jenffer Carrillo	Tomate guiso			1726	1	1	1	Si	Sin Novedad
27-03 2024	Ricardo Parra	Zanahoria			1233	1	1	1	Si	Sin Novedad
27-03 2024	Central de abasto Bog.	Repollo blanco			1430	1	1	1	Si	Sin Novedad
27-03 2024	Central de abasto Bog.	AJO			19	1	1	1	Si	Sin Novedad
27-03 2024	central de abasto Bog	Platano			1370	1	1	1	Si	Sin Novedad
27-03 2024	central de abasto Bog	Naranja			2700	1	1	1	Si	Sin Novedad
27-03 2024	Ediel Cruz	Platano			2084	1	1	1	Si	Sin Novedad
27-03 2024	Ediel Cruz	Piña			1082	1	1	1	Si	Sin Novedad
27-03 2024	Cristal Azul	Agua en bolsa	27/09/24	20/03/24	428400	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

Industrializado Sexta Semana 1972

FEDAG S.A.S	FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	CÓDIGO: PP-01-RM-01 VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o l)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
30-03-24	Toliboy	Cheesecake	27-04-24	241126		1	1	1	Si	Sin novedad
30-03-24	Toliboy	Ponque tajado	05-04-24	241126		1	1	1	Si	Sin novedad
30-03-24	Toliboy	Ponque cubierto chocolate	14-04-24	241055		1	1	1	Si	Sin novedad
30-03-24	Toliboy	Galleta	09-04-24	241044		1	1	1	Si	Sin novedad
30-03-24	Toliboy	Brownie	09-04-24	241044		1	1	1	Si	Sin novedad
30-03-24	Recreo	leche Vainilla	14-06-24	067		1	1	1	Si	Sin novedad
30-03-24	Recreo	leche Entera	02-06-24	055		1	1	1	Si	Sin novedad
30-03-24	Recreo	leche Chocolate	13-05-24	035		1	1	1	Si	Sin novedad
30-03-24	Recreo	yogurt Melocoton	26-06-24	069		1	1	1	Si	Sin novedad
30-03-24	Recreo	Yogurt Fr. Rojos	27-06-24	070		1	1	1	Si	Sin novedad
30-03-24	Productos Saborosa	Bocadillo tri.	01-07-24	0702		1	1	1	Si	Sin novedad
30-03-24	Productos Saborosa	Panelitas	08-07-24	0802		1	1	1	Si	Sin novedad
						1	1	1	Si	Sin novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

19722

FEDAG S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RM-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o lt)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
30-03-24	Central Mayorista	Granadilla	04-04-24	2903-24		1	1	1	Si	Sin novedad
30-03-24	Central Mayorista	Banano	04-04-24	29-03-24		1	1	1	Si	Sin novedad
30-03-24	Central Mayorista	Mantana	04-04-24	29-03-24		1	1	1	Si	Sin novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

SEMANA 7

19723

FEDAC S.A.S	FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	CÓDIGO: PP-01-RM-01
		VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o l)	CAR. CRÍO.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron fallas/es, devoluciones o cambios)
4-04 2024	Arroz Casarare	Arroz blanco	4/04/25	095A1	8471,0	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Ideal	Mantequilla	8/09/24	66806	1431,0	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Ideal	Aceite de soya	25/03/25	250324	4500,0	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Mercado Mayorista soy.	Fideos	13/01/25	25H	874,0	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Granos de Oriente	Arveja Seca	14/03/25	7738	1039,0	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Granos de oriente	Fryol	18/01/25	81088	1039,0	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Mercado Mayorista soy	Avena Hojuelas	4/03/25	4/03/24	1097,0	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Mercado Mayorista soy	Harina Arepas	8/03/25	208	1242,0	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Mercado Mayorista soy	Leche en polvo	4/03/25	50324	1685,0	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Distrilog	Mayonesa con sal	23/08/24	05411	2077,0	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Mercado Mayorista soy	Panela	20/08/24	200324	957,0	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Mercado Mayorista soy	Azucar	18/03/26	130324	1392,0	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Mercado Mayorista soy	Sal		410201	783,0	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termómetro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

4.

19724

FEDAC S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RM-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (gr, Kg, ml o Q)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
4-04 2024	M&S. SAS	carne de res Molida	25/08/25	250424	1283	1	1	1	Si	Sin novedad
4-04 2024	M&S. S.A.S	Carne de res para asar			1283	1	1	1	Si	Sin novedad
4-04 2024	M&S. S.AS	Pechuga pollo	24/09/2024	24/03/24	2340	1	1	1	Si	Sin novedad
4-04 2024	Oscar Fabian Dominguez	Huevos			19556,0	1	1	1	Si	Sin novedad
4-04 2024	Marcela Bautista	Queso Campesino	24/08/24	24/04/24	2131,0	1	1	1	Si	Sin novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

457

19725

FEDAG S.A.S	FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	CÓDIGO: PP-01-RM-01
	CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO	VERSIÓN: 01-022024

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (gr, Kg, ml o Lt)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO-ellos	OBSERVACIONES (describir si se presentaron fallados, devoluciones o cambios)
4-04 2024	Central de abastos Bq.	Guayaba			1589	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Central de abastos Bq.	Naranja			1956	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Central de abastos Bq.	Piña			50	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	El Eden	Mango			2346	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	El Eden	Limón			590	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Harol Jimenez	Yuca			780	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Martha Sierra Paez	Papa Común			2446	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Ediel Cruz	Platano Harton			607	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Central de abastos Bq.	Arveja verde desgranada			316	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Ricardo Parra	Cebolla Coloreada			2045	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Victor Alarzon	Cebolla larga			832	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Mercado Mayo Bolaca	Cilantro			3.9	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Central de abastos	Yuca			1465	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

2651

19726

FEDAC S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RM-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (Kg ml o U)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
4-04 2024	Central de abasto Boy.	Habichuela			649	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Jenifer Carrillo	Pimenton rojo			56	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Central de abasto Boy.	Remolacha			640	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Central de abasto Boy	Repollo blanco			1409	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Yenifer Carrillo	Tomate guiso			2431	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Ricardo Parra	Zanahoria			2742	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Ricardo Parra	Ajo			29	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Central abasto Boy	Platano			1933	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Hordd Jimenez	Platano			2460	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Ediel cruz	Piña			2069	1	1	1	Si	Sin Novedad
4-04 2024	Cristal Azul	Agua en bolsa			58668	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterio de aceptación colocar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termómetro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

Industrializado Septima Semana.

19727

FEDAG S.A.S	FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	CÓDIGO: PP-01-RM-01
		VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o l)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
4-09 2024	Recreo	Leche entera UHT Bx 200ml				1	1	1	Si	Sin novedad
4-09 2024	Recreo	Avena UHT Bx 200 ml				1	1	1	Si	Sin novedad
4/09 2024	Recreo.	Leche Vainilla UHT X 200ml				1	1	1	Si	Sin novedad
4-04 2024	Recreo	Leche Chocolate UHT X 200ml				1	1	1	Si	Sin novedad
4-04 2024	R	Galleta marca comercial Pan				1	1	1	Si	Sin novedad
4-04 2024		Galleta de Vainilla festival				1	1	1	Si	Sin novedad
4-04 2024		Galleta chips de chocolate				1	1	1	Si	Sin novedad
4-04 2024		Galleta wafer marca exito				1	1	1	Si	Sin novedad
4-04 2024	Fritolay	Mani				1	1	1	Si	Sin novedad
4-04 2024	La Huerta.	Bocadillo tricolor.				1	1	1	Si	Sin novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroja el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

1600

SEMANA 8

14-28

FEDAC S.A.S.	FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	CÓDIGO: PP-01-RM-01
	CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO	VERSIÓN: 01-022024

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o l)	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN: CAR. CRIS.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron fallantes, devoluciones o cambios)
11-04 2024	Ideal	Aceite de soya	25/03/25	25/03/24	3083	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Sortimaporsta	Mantequilla	24/03/25	26/03/24	1055	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Chicamocha	Arroz blanco	4/04/25	45A2	4891	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	San Remo	Espagetti	5/11/24	310234	2844	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	La nieve	Fideos	12/01/25	25H	649	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Granos de oriente	Frijol	30/04/25	20/03/24	773	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Granos de oriente	Lenteja	30/04/25	10/04/24	773	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Ideal	Avena Hojuelas	4/03/25	04/03/24	805	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Miramonte	Leche en polvo	12/11/24	18/12/23	1262	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Distribog.	Mayonesa sal	11/04/24	07/11/1	1521	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Distrimax	Panela	1/09/24	1/09/24	596	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Sortimayorista	Azucar	22/03/24	22/03/24	1026	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Sortimayorista	Sal		4022	583	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

19729

FEDAG S.A.S	FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	CÓDIGO: PP-01-RM-01
		VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (gr, Kg, ml o lt)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO sí/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
11-04 2024	M&S. S.A.S	Carne de res	24/03/25	24/03/24	940	1	1	1	Si	Sin novedad
11-04 2024	M&S. S.A.S	Carne molida	24/03/25	24/03/24	940	1	1	1	Si	Sin novedad
11-04 2024	M&S. S.A.S	Pechuga de pollo	20/08/24	20/03/24	1708	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Fabian Dominguez	Huevos gallina			14216	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Maricela Nova	Queso doble crema	4/08/24	4/03/24	1594	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Cristal Azul	Agua en bolsa	1/04/24	2/03/24	42648	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

1602

19730

FEDAG S.A.S	FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	CÓDIGO: PP-01-RM-01
	CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO	VERSIÓN: 01-022024

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (Gr, Kg, ml o Lt)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
11-04 2024	Central de abastos Boy.	Guayaba			1137	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Yuly Jazmin Puerto	Piña			1505	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	El Eden	Limon			432	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Central de abastos Boy.	Mango común			1564	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Central de abastos Boy.	Piña			59	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Central de abastos Boy.	Naranja			1137	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Nelson Ricardo	Maracuya			1000	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Harold	Platano			3082	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Martha Sierra	Papa común			5063	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	central de abastos Boy.	Platano Harton			360	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Sortimayorista Boyaca	Arveja verde			234	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Ricardo Parra	Cebolla Cabezona			1251	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Victor Alarcon	Cebolla larga			468	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: En las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

1603

1973

FEDAG S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RM-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o lt)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO a/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
11-04 2024	Surtimayorista Boyaca	Habichuela			793	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Central de abastos Soy	Pepino cohombro			614	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Jenifer carrillo	Pimenton Rojo			118	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Ricardo Parra	Remolacha			466	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Gloria Florez	Repollo blanco			466	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Jenifer carrillo	Tomate guiso			2060	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Ricardo Parra	Zanahoria			1639	1	1	1	Si	Sin Novedad
11-04 2024	Central de abastos Boy	Ajo			21	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

1691

Semana 8 industrializado

19732

FEDAG S.A.S	FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	CÓDIGO: PP-01-RM-01
	CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO	VERSIÓN: 01-022024

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o lt)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO o/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
11/04 2024	Recreo	Nutrigurt Frutos rojos	26/06/24	9/03/24		1	1	1	Si	Sin novedad
11/04 2024	Recreo	Nutrigurt Melocoton	26/06/24	9/03/24		1	1	1	Si	Sin novedad
11-04 2024	Recreo	Avena con leche	27/05/24	29/02/24		1	1	1	Si	Sin novedad
11-04 2024	Toliboy	Mini chocorrico	23/05/24	29/09/22		1	1	1	Si	Sin novedad
11-04 2024	Toliboy	Browinie	27/04/24	29/09/22		1	1	1	Si	Sin novedad
11-04 2024	Toliboy	Tajada Ponque	22/04/24	29/09/22		1	1	1	Si	Sin novedad
11-04 2024	Toliboy	Mantecada	27/04/2024	29/09/22		1	1	1	Si	Sin novedad
11-04 2024	Toliboy	Galleta	27/04/24	29/09/22		1	1	1	Si	Sin novedad
11-04 2024	Normandy.	Panelita de leche	8/07/24	8/02/24		1	1	1	Si	Sin novedad
11-04 2024	La Huerta.	Bocadillo Tricolor	7/07/24	7/02/24		1	1	1	Si	Sin novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

19733

FEDAC S.A.S.T.

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RM-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o lt)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO-ajuste	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
18-04 2024	Ideal	Aceite de soya	25/04/25	25/08/24	2950,0	1	1	1	SI	Sin Novedad
18-04 2024	Santmayorista	Mantequilla	24/06/24	L6112	661,0	1	1	1	SI	Sin Novedad
18-04 2024	Chicomocha	Arroz blanco	1/04/25	092A1	4880,0	1	1	1	SI	Sin Novedad
18-04 2024	San Remo	Spaghetti	18/08/25	07824	2344,0	1	1	1	SI	Sin Novedad
18-04 2024	San Remo	Fideos	29/03/25	08924	645,0	1	1	1	SI	Sin Novedad
18-04 2024	Granos del oriente	Arveja verde	20/03/25	22382	769,0	1	1	1	SI	Sin Novedad
18-04 2024	Granos del oriente	Lenteja	30/04/25	11410424	769,0	1	1	1	SI	Sin Novedad
18-04 2024	Ideal	Avena ideal	4/03/25	040324	1385,0	1	1	1	SI	Sin Novedad
18-04 2024	Doña Arepa	Harina para arepas	21/03/25	25/04/24	937,0	1	1	1	SI	Sin Novedad
18-04 2024	Doña Vaca	Leche en polvo	4/03/25	050324	1222,0	1	1	1	SI	Sin Novedad
18-04 2024	Ideal	Mayonesa ideal	11/09/24	07111-1	13190	1	1	1	SI	Sin Novedad
18-04 2024	Granos del oriente	Azucar	30/04/25	1504124	10860	1	1	1	SI	Sin Novedad
18-04 2024	Bodegazo	Panela	17/09/24	16/04/24	706,0	1	1	1	SI	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arrojo el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

9091

19734

FEDAC S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-R08-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o l)	CAR. OBS.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o sanitizo)
18-04 2024	Bodega 20 Refisal	Sal refisal		402221	579,0	1	1	1	Si	Sin Novedad
18-04 2024	Fabian Dominguez	Huevos de gallina			14418,0	1	1	1	Si	Sin Novedad
18-04 2024	Marcela Nava Bautista	Queso campesino	30-04-25	L0167	1590,0	1	1	1	Si	Sin Novedad
18-04 2024	MJS. S.A.S	Carne Picada	20-04-25	20/04/24	1870	1	1	1	Si	Sin Novedad
18-04 2024	Pollo Fiesta	Pechuga pollo	16/08/24	16.04/24	1704	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

1603

19735

FEDAG S.A.S.T.

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RM-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, m o lt)	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN			ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
						CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE		
19-04 2024	Surtimayorista Boyaca	Maracuya			150	1	1	1	SI	Sin Novedad
19-04 2024	Edel Cruz	Piña			1559	1	1	1	SI	Sin Novedad
19-04 2024	El Eden	Mango Común			1701	1	1	1	SI	Sin Novedad
19-04 2024	El Eden	Limon			431	1	1	1	SI	Sin Novedad
19-04 2024	Ana Tereza Martinez	Naranja			1370	1	1	1	SI	Sin Novedad
19-04 2024	Nelson Vallejo	Maracuya			2.520	1	1	1	SI	Sin Novedad
19-04 2024	Martha Sierra	Papa Común			1922	1	1	1	SI	Sin Novedad
19-04 2024	Ricardo Parra Moreno	Papa Criolla			1686	1	1	1	SI	Sin Novedad
19-04 2024	Jairol Jimenez	Platano			3918	1	1	1	SI	Sin Novedad
19-04 2024	Ricardo Parra Moreno	Cebolla Cabezona			1032	1	1	1	SI	Sin Novedad
19-04 2024	Victor Alarcon	Cebolla larga			467	1	1	1	SI	Sin Novedad
19-04 2024	Surtimayorista Boyaca	Pepino Cohombro			609	1	1	1	SI	Sin Novedad
19-04 2024	Ricardo Parra	Remolacha			465	1	1	1	SI	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arrojo el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

1608

1436

FEDAC S.A.S	FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	CÓDIGO: PP-01-RM-01
	CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO	VERSIÓN: 01-022024

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (gr, Kg, ml o Lt)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	ENPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
19-04-2024	Elena Flores	Repollo blanco			1424	1	1	1	Si	Sin Novedad
19-04-2024	Yenifer carrillo	Tomate de guiso			2193	1	1	1	Si	Sin Novedad
19-04-2024	Ricardo Parra	Zanahoria			1428	1	1	1	Si	Sin Novedad
19-04-2024	Ricardo Parra	Ajo			21	1	1	1	Si	Sin Novedad
19-04-2024	Central de abasto Boy.	Pimentón Rojo			80	1	1	1	Si	Sin Novedad
19-04-2024	Cristal Azul.	Agua en bolsa	25-de-2024	Lo-18.	425430	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

1609

Industrializado Semana Nueve

19737

FEDAG S.A.S	FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	CÓDIGO: PP-01-RM-01
		VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o l)	CAR. CRÍT.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
	Recreo	Nutri gurt	26/06/24	069		1	1	1	Si	Sin novedad
	Recreo	Nutri gurt	26/06/24	069		1	1	1	Si	Sin novedad
	Recreo	Avena con leche	20/07/24	083		1	1	1	S	Sin novedad
	Recreo	leche entera	16/07/24	080		1	1	1	Si	Sin novedad
	Recreo	leche chocolate	13/06/24	066		1	1	1	Si	Sin novedad
	Toliboy	Mogolla Miel	3/05/24	240932		1	1	1		Sin novedad
	Toliboy	Mantecada	03/05/24	240932		1	1	1	Si	Sin novedad
	Toliboy	Ponque Tajada	03/05/24	240932		1	1	1	Si	Sin novedad
	Toliboy	Galleta	3/05/24	240932		1	1	1	Si	Sin novedad.
	Toliboy	cheesecake	3/05/24	240932		1	1	1	Si	Sin novedad
	Frito lay	Mani moto	28/07/24	04109		1	1	1	Si	Sin novedad
	Normandy	Cocadas	26/08/24	13-10		1	1	1	Si	Sin novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

1610

SEMANA 10

19738

FEDAC S.A.S	FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	CÓDIGO: PP-01-RM-01
	CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO	VERSIÓN: 01-022024

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o L)	CAR. CRG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO-alto	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
25-04 2024	Ideal	Aceite de Soya	12/04/25	12/04/24	3222	1	1	1	SI	Sin Novedad
25-04 2024	Surtimayorista	Mantequilla	12/10/24	612032	1070	1	1	1	SI	Sin Novedad
25-04 2024	Chicamocha	Arroz blanco	4/04/2025	095A1	5959	1	1	1	SI	Sin Novedad
25-04 2024	Granos de Oriente	Frijol	30/04/25	222004	777	1	1	1	SI	Sin Novedad
25-04 2024	Granos de Oriente	Lenteja	30/04/25	205042	777	1	1	1	SI	Sin Novedad
25-04 2024	Granos de Oriente	Avena en hojuelas	3/04/25	284803	1620	1	1	1	SI	Sin Novedad
25-04 2024	Surtimayorista	Harina para Arepas	21/04/25	04	960	1	1	1	SI	Sin Novedad
25-04 2024	Bodegazo	Leche en polvo	4/04/25	18/04/24	1262	1	1	1	SI	Sin Novedad
25-04 2024	Tiendas D1	Crema de leche	6/07/24	100	566	1	1	1	SI	Sin Novedad
25-04 2024	Ideal	Mayonesa con Soi	26/09/24	08/6111	1515	1	1	1	SI	Sin Novedad
25-04 2024	Granos de oriente	Azucar blanca	30/04/25	17/04/24	1039	1	1	1	SI	Sin Novedad
25-04 2024	Bodegazo	Sal		410201	587	1	1	1	SI	Sin Novedad
25-04 2024	Componente	Panela	17/09/24	16/04/24	714	1	1	1	SI	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

1191

19739

FEDAG S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RM-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (gr, Kg, ml o Lt)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO s/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
25-04 2024	M&S.S.A.S	Carne de res molida	10/04/2026	10/04/24	942	1	1	1	SI	Sin Novedad
25-04 2024	M&S. S.A.S	Carne de asar magra	13/02/25	14/02/24	942	1	1	1	SI	Sin Novedad
25-04 2024	Pollo Fiesta	Pechuga con piel	15/10/24	15/04/24	17-14	1	1	1	SI	Sin Novedad
25-04 2024	Oscar Tavon Dominguez	Huevos de gallina			14280	1	1	1	SI	Sin Novedad
25-04 2024	Marcela Nava Bautista	Queso campesino	6/06/24	21/04/24	1631	1	1	1	SI	Sin Novedad
26-04 2024	Nieves	Fideos	4/04/25	4/04/24	659	1	1	1	SI	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar: ll cumple, ll no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

1612

19740

FEDAG S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RM-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o l)	CAR. CRG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO s/No	OBSERVACIONES (describir si se presentaron fallas/es, devoluciones o cambios)
26-04 2024	Ediel cruz	Piña			4284	1	1	1	SI	Sin Novedad
26-04 2024	El Eden	Mango Común			2685	1	1	1	SI	Sin Novedad
26-04 2024	El Eden	Limón			435	1	1	1	SI	Sin Novedad
26-04 2024	Central de abastos	Manzana			121	1	1	1	SI	Sin Novedad
26-04 2024	Central de abastos	Naranja			1428	1	1	1	SI	Sin Novedad
26-04 2024	Nelson Ricardo	Maracuya			500	1	1	1	SI	Sin Novedad
25-04 2024	Central de abastos	Guayaba			3802	1	1	1	SI	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroja el termómetro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

1613

FEDAG S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RM-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, mlo l)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
						CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE		
26-04 2024	Martha Serra Perez	Papa común			3399	1	1	1	Si	Sin Novedad
26-04 2024	Central de abastos Bol.	Platano			3454	1	1	1	Si	Sin Novedad
26-04 2024	Ricardo Parra Moreno	Cebolla Cabezona			1176	1	1	1	Si	Sin Novedad
26-04 2024	Victor Alarcon	Cebolla larga			529	1	1	1	Si	Sin Novedad
26-04 2024	Central de abastos	Pepino Cohombro			613	1	1	1	Si	Sin Novedad
26-04 2024	Jenifer Carrillo	Pimentan rojo			161	1	1	1	Si	Sin Novedad
26-04 2024	Gloria Florez	Repollo blanco			1420	1	1	1	Si	Sin Novedad
26-04 2024	Jenifer Carrillo	Tomate guiso			1726	1	1	1	Si	Sin Novedad
26-04 2024	Ricardo Parra Moreno	Zanahoria			1235	1	1	1	Si	Sin Novedad
26-04 2024	Ricardo Parra Moreno	Ajo			19	1	1	1	Si	Sin Novedad
26-04 2024	Cristal Azul	Papa en bolsa			4284	1	1	1	Si	Sin Novedad
26-04 2024	Central de abastos	Habichuela			488	1	1	1	Si	Sin Novedad
26-04 2024	Central de abastos	Arveja Verde			240	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

SEMANA 10

19742

FEDAG S.A.S	FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	CÓDIGO: PP-01-RM-01
		VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o lt)	CAR. DIG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
25/09/2024	Recreo	Nutri gurt F.R	27/06/24	100324		1	1	1	Si	Sin novedad
25-09-2024	Recreo	Nutri gurt Mokato	26/06/24	9/03/24		1	1	1	Si	Sin novedad
25-09-2024	Recreo.	Leche entera	16/07/24	8/04/24		1	1	1	Si	Sin novedad
25-09-2024	Recreo	Avena con leche	20/07/24	23/03/24		1	1	1	Si	Sin novedad
25-09-2024	Recreo	Leche Saborizada Vainilla	14/06/24	7/03/24		1	1	1	Si	Sin novedad
25-09-2024	Toliboy	Ponque cubierto chocolate	30/05/24	240942		1	1	1	Si	Sin novedad
25-09-2024	Toliboy	Tajada ponque blanco	13/05/24	240942		1	1	1	Si	Sin novedad
25-09-2024	Toliboy	Brownie	13/05/24	240942		1	1	1	Si	Sin novedad
25-09-2024	Toliboy	Mantecado	13/05/24	240942		1	1	1	Si	Sin novedad
25-09-2024	Toliboy	Galleta	13/05/24	240942		1	1	1	Si	Sin novedad
25-09-2024	Normandia	Pemelita de leche	10/09/24	1004		1	1	1	Si	Sin novedad
25-09-2024	La Huerta.	Bocadillo Tricolor	11/09/24	1104		1	1	1	Si	Sin novedad
						1	1	1	Si	Si.

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

191

SEMANA ONCE 19743

FEDAG S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RM-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (Gr, Kg, ml o lt)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
2-05 2024	Bodega20	Sal		L404	783	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Granos de Oriente	Azucar	30/04/25	30/04/24	1312	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Campooriente	Panela	24/08/24	2401	957	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Ideal	Mayonesa	13/08/24	0631	2077	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Bodega20	Leche enpolvo	26/04/25	26/04/24	1685	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Sortimayorista	Harina arepas	23/04/25	230424	1242	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Granos de Oriente	Avena hojuelas	25/04/25	250424	1097	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Granos de Oriente	Frijol	25/04/25	240424	1032	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Granos de Oriente	Arveja	24/04/25	240408	1032	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Sortimayorista	Fideos	24/05/25	1336H	874	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Chicamocha	Arroz blanco	2/05/25	2054A	8771	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Sortimayorista	Mantequilla	24/04/25	240424	1431	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Ideal	Aceite	25/04/25	250424	4500	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arrojo el termometro (solica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

2191

19744

FEDAC S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RM-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (Gr, Kg, ml o lt)	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN			ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
						CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE		
2-05 2024	M JS. S.A.S	Carne de res Picada	30/04/25	300424	1284	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	M JS. S.A.S	Carne de Cerdo Picada	30/04/25	300424	1284	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	M JS. S.A.S	Pechuga de Pollo	24/10/24	240424	2340	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Edgar Guerrero	Huevos gallina			19556	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Maricela Nava Bautista	Queso Campesino	24/09/24	240424	2131	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termómetro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

191

19745

FEDAC S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RM-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (gr, Kg, ml o U)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
2-05 2024	Martha Sierra	Papa Común			2440	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Harold Jimenez	Platano Harton			3534	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Alfredo Lopez	Yuca blanca			3120	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Central abasto Boy.	Alverja verde			316	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Ricardo Parra Mancero	Cebolla Cabezona			2045	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Victor Alarcon	Cebolla larga			832	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Central abasto Boyaca	Cilantro			3	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Central abasto Boyaca	Pimenton rojo			56	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Ricardo Parra	Remolacha			640	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Gloria Flores	Repollo blanco			4901	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Yenifer Camilo	Tomate de guso			2431	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Ricardo Parra	Zanahoria			2242	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Central de abastos	Habichuela			649	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

2191

19746

FEDAG S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RIA-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (gr, Kg, ml o Lt)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
2-05 2024	Ricardo Parra	AJO			29	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Mildred Giron	Mango			2347	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Jose Alfredo Lopez	Limon			450	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Mildred Giron	Limon			140	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Jose Alfredo Lopez	Naranja			4200	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Mildred Giron	Piña			517	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Ediel cruz	Piña			1600	1	1	1	Si	Sin Novedad
2-05 2024	Cristal Azul	Agua en bolsa			5866	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termómetro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

6191

Industrial 2000. Semana 11. 19747

FEDAG S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RM-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o lt)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
2-05-2024	Recreo	leche entera	20/06/24	20 0424		1	1	1	Si	
2-05-2024	Recreo	Leche Saborizada vainilla	14/06/24	7/0424		1	1	1	Si	Sin novedad
2-05-2024	Recreo	Alpina gurt.	27/06/24	10 0424		1	1	1	Si	Sin novedad
2-05-2024	Recreo	Avena con leche	18/07/24	21/0424		1	1	1	Si	Sin novedad
2-05-2024	Toliboy	Galleta	20/05/24	240953		1	1	1	Si	Sin novedad
2-05-2024	Toliboy	Mogolla miel	20/05/24	240953		1	1	1	Si	Sin novedad
2-05-2024	Toliboy	Ponque blanco	22/05/24	240947		1	1	1	Si	Sin novedad
2-05-2024	Toliboy	cheesecake torta de fresa	20/05/24	240953		1	1	1	Si	Sin novedad
2-05-2024	Toliboy	Mantecada	24/05/24	240952		1	1	1	Si	Sin novedad
2-05-2024	La huerta	Bocadillo brevo	11/09/24	4104		1	1	1	Si	Sin novedad
2-05-2024	La huerta.	Panelita	04/08/24	0403		1	1	1	Si	Sin novedad
2-05-2024										
2-05-2024										

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

1620

19748

FEDAC S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RM-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o lt)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
7-05 2024	Chaomacha	Arroz.	6/05/25	127-A4	5090	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Ideal	Aceite de soya	22/04/25	220424	2988	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	La nieve	Pasta Spaguetti	25/03/25	133H 1C21	3308	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Granos de Oriente	Frijol	01/05/25	8100	1012	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Granos de Oriente	Lentejas	25/04/25	4-29 05 25 21	1012	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Granos de Oriente	Avena en hojuelas	05/04/25	7383 C 309	1060	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Bodegazo	leche entera en polvo	05/2025	27 805 803 28.21	1016	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Bodegazo	Mayonesa con sal	13/09/24	07811	2023	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Comfaoriente	Panela	01/09/24	01-0424	782	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Ideal	Mayonesa	12/10/24	1051		1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Granos del Oriente	Azucar Blanco	22/03/26	2293-24 RS208	1052	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Bodegazo	Sal		L040 E-1361	687	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Sorimayorista	Mantequilla	12/10/24	61803 2	1399	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

1691

19749

FEDAG S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RM-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (Ej. Kg, ml o U)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
7-05-2024	Maricela NOVA	Queso doble crema	2/06/24	7-05-24	2129	1	1	1	Si	Sin novedad
7-05-2024	M&S S.A.S	carne de res picada	6/03/25	6/03/24	12412	1	1	1	Si	Sin novedad
7-05-2024	M&S S.A.S	carne de res molida	6/04/25	6/05/24	1094	1	1	1	Si	Sin novedad
7-05-2024	M&S S.A.S	Pechuga de pollo	6/09/24	6/05-24	1149	1	1	1	Si	Sin novedad
7-05-2024	Edgar Guerrero	Huevos			19218	1	1	1	Si	Sin novedad
7-05-2024	Cristal 0,2l	agua en bolsa	22/04/24	22/04/24	38220	1	1	1	Si	Sin novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termómetro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

1622

19750

FEDAC S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-RM-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (Kg ml o U)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
9-05 2024	Martha Sierra	Papa común			6484	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Harold Jimenez	Platano Hartón			3500	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Central abastos Boyaca	Arveja con cascara			311	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Ricardo Parra	Cebolla cabezona			1125	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Victor Alarcon	Cebolla larga			546	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Central abastos Bod.	Habichuela			631	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Central abasto Bod.	Pepino cohombro			715	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Jenifer Carrillo	Pimentón rojo			53	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Ricardo Parra	Remolacha			628	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Gloria Florez	Repollo blanco			628	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Yennifer Carrillo	Tomate de arbol			1957	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Ricardo Parra	Zanahoria			1563	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Ricardo Parra	ajo			22	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroja el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

693

19751

FEDAG S.A.S

FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: PP-01-R08-01

VERSIÓN: 01-022024

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (Kg. ml o U)	CAT. ORS.	CAT. TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
9-05 2024	Mildred Giron	Mango			2114	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Mildred Giron	Limon			125	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Alfredo Lopez	Limon			450	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Alfredo Lopez	Naranja			1300	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Mildred Giron	Piña			5790	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	Ediel Cruz	Piña			1544	1	1	1	Si	Sin Novedad
9-05 2024	central abastos Boy.	Tomate de cdo								
9-05 2024	Central abastos Boyaca	Maracuya								
9-05 2024	Central abastos	Naranja			391	1	1	1	Si	Sin Novedad

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termometro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

Industrializado Semana 12 19752

FEDAG S.A.S.	FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	CÓDIGO: PP-01-RM-01
	CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA RES. 719 DE 2015. ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO	VERSIÓN: 01-022024

HORA Y FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD (g, Kg, ml o l)	CAR. ORG.	TRANSPORTE	EMPAQUE O EMBALAJE	ACEPTADO si/no	OBSERVACIONES (describir si se presentaron faltantes, devoluciones o cambios)
9-05 24	Recreo	leche entera	30-07-24	2204-24.		1	1	1	Si	Sin novedad
9-05 24	Recreo	Leche saborizada vainilla	14-07-24	7-03-24.		1	1	1	Si	Sin novedad
9-05 24	Recreo	Nutrigurt.	27-07-24	100424		1	1	1	Si	Sin novedad
9-05 2024	Recreo	Avena con leche	18-08-24	2104-24		1	1	1	Si	Sin novedad.
9-05 2024	Toliboy	Galleta	18-06-24	2408.		1	1	1	Si	Sin novedad
9-05 2024	Toliboy	Rompe Tapado	24-05-24	240322		1	1	1	Si	Sin novedad
9-05 2024	Toliboy	Chocorico	18-05-24.	240952		1	1	1	Si	Sin novedad.
9-05 -2024	Toliboy	Mantecada	24-05-24	240817.		1	1	1	Si	Sin novedad.
9-05 2024	Toliboy	Brownie.	24-05-24.	40282		1	1	1	Si	Sin novedad.

INSTRUCCIONES: en las casillas de criterios de aceptación calificar 1 cumple, 0 no cumple y colocar el valor de la temperatura que arroje el termómetro (aplica para alimentos de alto riesgo).

Responsable:

19753

ANEXO 55
Formato reporte de proveedores en la operación del programa de alimentación escolar PAE. Periodo del 1 al 30 de abril de 2024

19754

ETC

Casanare

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE

IDENTIFICACION DEL OPERADOR PAE								
NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CO... INSU...
FEDAG S.A.S	900905461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 60 No. 24-63	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3136330776	SURTIMAYORISTA YOPAL CENTRO	280
FEDAG S.A.S	900905461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 60 No. 23-61	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3138250774	COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S Y C DEL NORTE SAS	85501
FEDAG S.A.S	900905461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 60 No. 23-61	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3138250774	MOLINO CASANARE SAS O	8500
FEDAG S.A.S	900905461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 60 No. 23-62	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3138250773	SURTIMAYORISTA YOPAL CENTRO	890
FEDAG S.A.S	900905461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 60 No. 23-59	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3138250772	ROMA Y SERVICIO E ELIZALDA S.A.S. ELIZALDA HERMANOS	25284
FEDAG S.A.S	900905461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 60 No. 25-59	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3138250772	COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S Y C DEL NORTE SAS	85000
FEDAG S.A.S	900905461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 60 No. 25-62	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3138250773	JORGE DUARTE Y CIA S. EN C. - SUPERPANELA EL ARO	258
FEDAG S.A.S	900905461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 60 No. 23-60	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3138250775	MULTISERVICIOS Y SUMINISTROS DEL LLANO SAS - CARNES ROJAS BRAHVELIS	8540
FEDAG S.A.S	900905461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 60 No. 23-60	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3138250775	MULTISERVICIOS Y SUMINISTROS DEL LLANO SAS - CARNES ROJAS BRAHVELIS	8540
FEDAG S.A.S	900905461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 60 No. 23-60	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3138250775	Avícolas N.R del oriente SAS	1.050
FEDAG S.A.S	900905461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 60 No. 23-60	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3138250775	LACTEOS SAMAVY	
FEDAG S.A.S	900905461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 60 No. 23-60	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3138250775	JOSE ALFREDO LOPEZ CASTAÑO	
FEDAG S.A.S	900905461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 60 No. 23-59	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3138250772	NELSON RICARDO VALLEJO RUIZ	
FEDAG S.A.S	900905461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 60 No. 25-59	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3138250772	YULIT JASMIN PUERTO LAVERDE	

1627

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	
INFORME DE LIQUIDACION E INFORME DE EJECUCION DE LOS PERIODOS DEL 01 DE ABRIL AL 17 DE MAYO DE 2024		**PERIODO: 1 DE ABRIL AL 17 DE MAYO DE 2024**

ANEXO 56
Registros sanitarios (INVIMA) y conceptos sanitarios de establecimientos de comercio de proveedores del programa PAE. Periodo del 1 al 30 de abril de 2024

19756

Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20267355	Nombre producto	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ. VARIEDADES: HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO CON SABOR A MANTEQUILLA Y SAL, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO Y HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO.				
Registro Sanitario	PSA-0004272-2023	Vencimiento	2030/11/14	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI.8020011059						
Marcas	LA NIEVE, LA BARRANQUILLERITA, OLIMPICA,, AREPANIEVE, RAPI AREPA NIEVE, LA NIEVE, DOÑA NIEVE, TIA NIEVES, AREPA LA NIEVE, MASAPAN LA NIEVE, LA INSUPERABLE, MAS X MENOS, MASAREPA, QUICKSY, LA OZ, DEL COSTAL						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
500 g ; 1000 g ; Pacas x 20 kilos ; Pacas x 24 libras ; Bultos de polipropileno x 50 Kg ; 2,27 Kg ; Pacas o paquetes 2,27 Kg x 4 unidades ; Pacas o paquetes 1000 g x 10
unidades ; Pacas o paquetes 500 g x 20 unidades ; Pacas o paquetes 500 g x 24 unidades; Pacas o paquetes 1000 g x 20 unidades
De 5 g a 100 Kg, empacados desde 2 unidades hasta 100 unidades para cada presentación.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S.	VIA 40 Nº 62 - 174	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	molatlan@metrotel.net.co
TITULAR REGISTRO SANITARIO	MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S.	VIA 40 Nº 62 - 174	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	molatlan@metrotel.net.co

Imprimir Atras

1629

19757

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20276723	Nombre producto	ESPARCIBLE, ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA				
Registro Sanitario	PSA-0004515-2024	Vencimiento	2031/04/11	Modalidad	FABRICAR, ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI.8902085961						
Marcas	DELIRINA, MARGARICA, SUMBROSITA, GUSTOSITA, SABRINA, DIANA, DIANA PRESENTA, , DE LOS PRODUCTORES DE DIANA, CON EL RESPALDO DE DIANA, GUSTOSITA DELL DELI , ALKOSTO, GUSTOSITA BALANCE, GUSTOSITA EQUILIBRIO						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiqueta	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentación Comercial
Desde 30 g a 15 kg.
Desde 10 g a 15 kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	AROMAS Y SABORES BUENA VIDA SAS	CRA. 1 ESTE NO.- 4 - 71	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	SUESCA	
FABRICANTE	COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL SANTANDEREANA DE ACEITES S.A.S SIGLA C.I. SACEITES S.A.S	Zona Industrial Chimitá Km 1 Via Palenque Café Madrid	COLOMBIA	SANTANDER	GIRON	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	DIANA CORPORACION S.A.S	CARRERA 13 No. 93 - 24	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	eduardmelo@arrozdiana.com.co

Imprimir << Atras

1680

19758

Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20115185	Nombre producto	CREMA DE LECHE SEMI ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT).				
Registro Sanitario	RSA-001990-2016	Vencimiento	2026/07/21	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	AGOTAMIENTO AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCION NO. 2023007493 DE 1 DE MARZO DE 2023						
Marcas	PARMALAT, PROLECHE, D'LISH, LATTI, COOLECHERA.						

Datos de Interés

Tratamiento	PASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231832058	Finalizado	Resolucion
	20221273063	Finalizado	Resolucion
	20211156860	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bolsa y/o Tetra brik 100 ml, 125 ml, 200 ml, 400 ml, 450 ml, 500 ml, 550 ml, 600 ml, 700 ml, 800 ml, 900 ml, 1 litro, 1.1 litros, 1.2 litros,1.3 litros.
Paquetes y/o cajas: Desde 2 unidades hasta 100 unidades en incrementos de una unidad.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	LACTALIS COLOMBIA LTDA.	CR 34 No. 13A - 251.	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
FABRICANTE	PROCESADORA DE LECHES S.A. PROLECHE S.A.	CALLE 72 No. 64 - 105	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	constanza.poveda@colactalis.com
FABRICANTE	PROCESADORA DE LECHES S.A. PROLECHE Y/O PDL S.A	Calle 2 N° 3-20 C	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	CHIA	constanza.poveda@colactalis.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	LACTALIS COLOMBIA S.A.S. LACL S.A.S.	DIAGONAL 182 No. 20 - 84.	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

Imprimir Atras

162

19759

Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20245175	Nombre producto	LECHE EN POLVO ENTERA, LECHE EN POLVO DESCREMADA, LECHE EN POLVO DESCREMADA DESLACTOSADA, LECHE EN POLVO AZUCARADA				
Registro Sanitario	RSA-0023368-2023	Vencimiento	2028/01/31	Vocación	ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	LUCERITO, LATTI						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Realizado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentación Comercial
De 30 g a 1000 g y de 1 Kg a 25 Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Dirección	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	PROCESOS INDUSTRIALES & SOLUCIONES ALIMENTICIAS S.A.S (SUPPLY FOODS)	CR 36 NO. 8 - 442 Bodega 16	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PROCESOS INDUSTRIALES & SOLUCIONES ALIMENTICIAS S.A.S (SUPPLY FOODS)	CR 36 NO. 8 - 442 Bodega 16	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	

Imprimir Atras

1632

Atras

19760

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20162749	Nombre producto	1.1 PASTAS ALIMENTICIAS. REFERENCIAS: • PASTAS LARGAS: ESPAGUETTI, SPAGHETTI, FETUCCINE, MACARRÓN, ESPAGUETI EXPRESS, VERMICELLI, BUCATTINI. • PASTAS CORTAS: CONCHA, CARACOL, FIDEO, MACARRONCITO, MACARRON GRUESO, GUARQUERON, GUARGUERON, LETRAS, CABELLO DE ANGEL, PENNE RIGATE, LUMACONI, LASAÑA, TORNILLO, CORBATA, CODO, ESTRELLITA, PASTAS ANIMADAS, CODO EXPRESS, RIGATONE, RIGATONE EXPRESS, CONCHITA, BASTONES, PASTYARROZ, PASTARROZ, ARGOLLITAS. 1.2. PASTA ALIMENTICIA LARGA REFERENCIAS: ESPAGUETTI, SPAGHETTI, FETUCCINE, MACARRÓN, ESPAGUETI EXPRESS, VERMICELLI, BUCATTINI. 1.3. PASTA ALIMENTICIA MEDIA REFERENCIAS: CONCHA, CARACOL, FIDEO, GUARQUERON, GUARGUERON, CABELLO DE ANGEL, LUMACONI, LASAÑA, BASTONES. 1.4. PASTA ALIMENTICIA CORTA REFERENCIAS: LETRAS, TORNILLO, CORBATA, ESTRELLITA, PASTAS ANIMADAS, CONCHITA, ARGOLLITAS, CODO, CODO EXPRESS, MACARRONCITO, MACARRÓN GRUESO, RIGATONE, RIGATONE EXPRESS, PENNE RIGATE, PASTYARROZ, PASTARROZ.
Registro Sanitario	PSA-0001963-2019	Vencimiento	2026/05/08
Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS.8913003828		
Marcas	SAN REMO, PUGUESE		

Datos de Interés

Tratamiento	SECADO	Condiciones de Almacenamiento	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Presentaciones Comerciales: 1 g a 50.000 g
Presentaciones Comerciales de 1 g a 50.000 g en combinación de todas las referencias

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	HARINERA DEL VALLE S.A.	CARRERA 1A #47-20	COLOMBIA	VALLE	CALI	
FABRICANTE	HARINERA DEL VALLE S.A.	CONJUNTO INDUSTRIAL PARQUE SUR	COLOMBIA	CAUCA	VILLA RICA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	HARINERA DEL VALLE S.A.	CARRERA 1A #47-20	COLOMBIA	VALLE	CALI	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	HARINERA DEL VALLE S.A.	CARRERA 33A #16-04	COLOMBIA	VALLE	PALMIRA	

Imprimir Atras

1633

Atras

19761

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20244970	Nombre producto	PASTAS ALIMENTICIAS. VARIEDADES: PASTA LARGA (SPAGHETTI BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO , MACARRON LARGO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, TALLARIN BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO Y LINGUINE BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO) Y PASTA CORTA (FIDEO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, CABELLO DE ANGEL BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, MACARRON CORTO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, MACARRON GRUESO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, CARACOLES BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, TORNILLOS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, CANELONES BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, ESTRELLAS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, LETRAS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, CODITOS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, CONCHAS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, CONCHITAS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO)
Registro Sanitario	RSA-0823329-2025	Vencimiento	2028/01/30	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NL8020011059						
Marcas	LA NIEVE, ALBERTINI FOOD, ÉXITO, SABROSONI, MEDALLA DE ORO, LA INSUPERABLE, CAPRISSIMA						

Datos de Interés

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
90 g, 125 g, 200 g, 250 g, 500 g, 1000 g, 6 Kg, 12,5 Kg - Paca o paquete 60 g x 25 unidades, Paca o paquete 90 g x 50 unidades, Paca o paquete 125 g x 20 unidades, Paca o paquete 125 g x 25 unidades, Paca o paquete
125 g x 50 unidades, Paca o paquete 200 g x 24 unidades, Paca o paquete 250 g x 24 unidades, Paca o paquete 500 g x 24 unidades, Paca o paquete 1000 g x 12 unidades

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S.	VIA 40 Nº 62 - 174	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	molatlan@metrotel.net.co
TITULAR REGISTRO SANITARIO	MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S.	VIA 40 Nº 62 - 174	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	molatlan@metrotel.net.co

Imprimir Atras

1634

19762

Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	19956548	Nombre producto	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO.				
Registro Sanitario	RSAO17126505	Vencimiento	2025/09/17	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NIt.8301321701						
Marcas	LA 14, COMFANDI, MAKRO, OLIMPICA, TIA, ZAPATOCA, ÉXITO, ALKOSTO, EXITO, ALKOSTO., EL CAFETAL, RIKASAL, MERCALDAS., MARISAL, MI SAL, COLSUBSIDIO, ABURRA, CONSUMO, COORATIENDAS, CARREFOUR, CAFAM., MERCAMAS, MERCADEFAM, CAUSA, UNIDOS, YEP, EKONO, DOTCHI FOODS, CARIBE JR, SURTIMAX, CARULLA., MARISAL, ARO, M&C.						

Datos de Interés

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231047478	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1, 2, 5, 10, 50, 100, 115, 130, 125, 175, 250, 400, 500, 1000, 2000 y 3000 g, 25kg, 50kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	CONVERSION DE SALES Y CONCENTRADOS S.A., CONVERSALCO S.A., PLANTA DOS ZIPAQUIRA	VIA CATEDRAL DE SAL RETEN POTOSÍ	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	marchen@etb.net.co
TITULAR REGISTRO SANITARIO	CONVERSION DE SALES Y CONCENTRADOS S.A. CONVERSALCO S.A.	vereda Astorga sector Camacho Km 1.5. via Suesca Nemocon	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	NEMOCON	conversalco_misal@hotmail.com

Imprimir Atras

1 623

Atras

19763

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20149171	Nombre producto	LECHE EN POLVO VARIEDADES: 1. LECHE EN POLVO ENTERA, 2. LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D, 3. LECHE EN POLVO DESCREMADA, 4. LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO, 5. LECHE EN POLVO ENTERA AZUCARADA . .				
Registro Sanitario	RSA-006359-2018	Vencimiento	2028/05/24	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI.900514916-2 CONCEPTO FAVORABLE						
Marcas	THE CANTARO, LA BECERRITA, LA CARIBEÑA, ALKOSTO, ZAPATOCA, LOS IBAÑEZ, ARO, ROSALINDA, LATTI, PRODUCTOS CASTILLO TODO UN IMPERIO, MEDALLA DE ORO, OLIMPICA, MUA, MERCACENTRO, UNIDOS, THE CANTARITO, LELÉ						

Datos de Interés

Tratamiento	DESHIDRATACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231023521	Finalizado	Rotulos

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Presentación de bolsa: 27g. 104 g. 200 g. 360 g. 400 g. 500 g. 750 g. 900 g. 1000 g.
Presentación de bolsa: 5kg. 12.5kg. 25kg. Desde 10 g hasta 1000 g; desde 1 Kg hasta 50 Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto.	Ciudad	Email
FABRICANTE	INVERSIONES MUNDILACTEOS S.A.S.	KM.1 VIA A TURBACO, LT 2A-28, PARQUE IND. EUROPARK CARTAGENA R.P.H. BOD N.28	COLOMBIA	BOLIVAR	TURBACO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INVERSIONES MUNDILACTEOS S.A.S.	KM.1 VIA A TURBACO, LT 2A-28, PARQUE IND. EUROPARK CARTAGENA R.P.H. BOD N.28	COLOMBIA	BOLIVAR	TURBACO	

Imprimir Atras

1636

19764

invima

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

CIUDAD Yopal FECHA 30/08/23 ACTA N° 20489

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaria de Salud Yopal

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL Supermercados Yopal Centro - Almacenes Exito SA

*CÉDULA / NIT 8909006089 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

*NOMBRE COMERCIAL Supermercado Yopal Centro

*DIRECCIÓN Calle 10 # 18-26 MATRICULA MERCANTIL 1C3385

*DEPARTAMENTO Casanare *MUNICIPIO Yopal

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

Otro [ ] Cual: Centro

TELÉFONOS 3003077082 FAX

CORREO ELECTRÓNICO notificaciones@grupo-exito.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Almacenes Exito S.A

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento 8909006089-9

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Almacenes Exito SA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento 8909006089-9

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Calle 10 # 18-23

*DEPARTAMENTO Casanare *MUNICIPIO Yopal

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 7:00 am 8:00 pm *NÚMERO DE TRABAJADORES 78 (Directos e Indirectos)

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	07/06/20	FAVORABLE	X	97	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	—		
		DESFAVORABLE	—		

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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.	—

TRO — 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

	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	

Powered by CamScanner

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

invima

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	1	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	(1)	2	Se evidencian techos con Acum Polvo y Presencia de telaraña
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	(3)	1,5	3	
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	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	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 24.)	3	(1,5)	0	Se evidencia Equipo Nuevo Prias. Se Evidencia Estibas con. Ho No sanitarias
2.2	Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.2; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	(3)	1,5	0	
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	
	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	

Powered by CamScanner

19766

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

invima

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	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	6			La calificación del bloque corresponde al 18% del total del acta
4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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 6; Artículo 35, Numeral 4.)*	8		0	C
4.3	Control de Proceso. *(Ley 9 de 1979, Artículo 283, 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 1506 de 2012 Art 46; 47; 48; 50.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	22			La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

Powered by CamScanner

1629

invima

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 8, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 6.)	4	2	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 8, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2	1	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 8, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2	1	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	4		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 8 Numeral 8.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	2	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		22		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	
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	

Powered by CamScanner

1640

19768

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

Invima

CIUDAD Yopal FECHA 30/08/23 ACTA N° 20189

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaria de Salud Yopal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

DATOS OBLIGATORIOS

RAZÓN SOCIAL Supercupista Yopal Centro - Almacenes Exito SA

*CÉDULA / NIT 890900608-9 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

*NOMBRE COMERCIAL Supercupista Yopal Centro

*DIRECCIÓN Calle 10 # 18-26 MATRICULA MERCANTIL 1639BF

*DEPARTAMENTO Casanare *MUNICIPIO Yopal

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

Otro [ ] Cuál: Centro

TELÉFONOS 3003077082 FAX

CORREO ELECTRÓNICO notificaciones@grupo-exito.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Almacen Exito SA

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento 890900608-9

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Almacen Exito SA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento 890900608-9

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Calle 10 # 18-23

*DEPARTAMENTO Casanare *MUNICIPIO Yopal

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 8:00 am 8:00 pm *NÚMERO DE TRABAJADORES 78

Lunes a Domingo

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	07/06/20	FAVORABLE	X		97 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	—		
		DESFAVORABLE	—		

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

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, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 5 y 7. Artículo 33, Numeral 5.)	(2)	1	0	C

Powered by CamScanner

1641

Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20135621	Nombre producto	SALSA CON MAYONESA: DE LAS VARIEDADES: SALSA CON MAYONESA, SALSA CON MAYONESA INSTITUCIONAL, SALSA CON MAYONESA PREMIUM, SALSA CON MAYONESA GOURMET, SALSA CON MAYONESA TARTARA, SALSA CON MAYONESA SABOR AJO, SALSA CON MAYONESA ROSADA, SALSA CON MAYONESA RANCHERA, SALSA CON MAYONESACON SABOR A MAIZ, SALSA CON MAYONESA CON SABOR A QUESO CHEDDAR.				
Registro Sanitario	RSA-004590-2017	Vencimiento	2027/08/01	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI.860326315						
Marcas	LA OCAÑERITA, IDEAL, DEL ROSARIO, JM, MERKGUSTO, OLIMPICA, O, GENIAL, SALOMON, SALOME, IDEALISIMA, IDEALISIMO, GALILEA, MAITE, DEL BOSQUE, PORTUMESA, MK, LA NUEVA, LOS MONTES, EL HUERTO, BETEL, ARO, ABASTECENTRO, ZAJEY, ARA, JERONIMO MARTINS, SUPER IDEAL, SAMARA						

Datos de Interés

Tratamiento	HOMOGENIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas			
	Rotulado	Estado	Arte/Diseño
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentación Comercial
DE 6 g HASTA 20 000 g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	BACCA RODRIGUEZ S.A.S	AV. 9 No. 0A-72 Barrio Panamericano	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	
FABRICANTE	EMPRESA COLOMBIANA DE SALSAS S.A.S.	AV 9 0A 72 -1 BARRIO PANAMERICANO	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	
FABRICANTE	EMPRESA COLOMBIANA DE SALSAS S.A.S.	CALLE 7 NO. 12-197	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	VILLA ROSARIO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	EMPRESA COLOMBIANA DE SALSAS S.A.S.	CALLE 7 NO. 12-197	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	VILLA ROSARIO	

Imprimir Atras

Atras

19770

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20239928	Nombre producto	ACEITE VEGETAL VARIEDAD DE GIRASOL, ACEITE VEGETAL VARIEDAD DE OLIVA, ACEITE VEGETAL DE SOYA, ACEITE VEGETAL DE PALMA, MEZCLA DE ACEITES VEGETALES OLEINA DE PALMA Y SOYA				
Registro Sanitario	FSA-0003678-2022	Vencimiento	2029/11/21	Modalidad	ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	AGOTAMIENTO AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCION NO. 2023012009 DE 27 DE MARZO DE 2023						
Marcas	ACEITE IDEAL, REFISOYA, ORO SOYA,, SOYA PURA, FRISOYA, FORSUMES A, DOM'SOYA, SOYA SALOME, SOYA GALILEA, SOYA SALOMON, PALMA SALOME, PALMA GALILEA, PALMA SALOMON, ORO PALMA, ORO VEGETAL, REFI PALMA, REFI VEGETAL, DONELY, SALOMON VEGETAL,MAITE, DE ORO, SARA, CONSERVAS ANDALUCIA, ACEITE SAN ANDRES						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231064083	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
100 ml hasta 20 L

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	BACCA RODRIGUEZ S.A.S	AV. 9 No. 0A-72 Barrio Panamericano	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	BACCA RODRIGUEZ S.A.S	AV. 9 No. 0A-72 Barrio Panamericano	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	

Imprimir << Atras

1643

19771

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CIUDAD: Yopal | ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud | FECHA: 6/06/2018 | ACTA N°: 20830

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: B Y C del Norte S | *CÉDULA / NIT: 901597728

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: P3001901597728 | *NOMBRE COMERCIAL: Comercializadora y Distribuidora B Y C

*DIRECCIÓN: Calle 19 # 13-70 | MATRICULA MERCANTIL: 1268284

*DEPARTAMENTO: Casanare | Barrio [X] | Comuna [7] | Sector [ ] | Caserío [ ] | Vereda [ ] | Localidad [ ]

*MUNICIPIO: Yopal | UPZ [ ] | Corregimiento [ ] | Otro [ ] | Cuál:

TELÉFONOS: 3117449430 | FAX: | CORREO ELECTRÓNICO: byCdelnorte@gmail.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: B Y C Del Norte S

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] | Número de documento: 901597728

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: B Y C Del Norte S

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] | Número de documento: 901597728

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 19 # 13-70.

*MUNICIPIO: Yopal | *DEPARTAMENTO: Casanare | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 7

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7:00 am / 5:00pm.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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
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

I	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, 2.9 y 2.7, Art. 31 Numeral I, 2)	(2)	1	0		C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes** (Resolución 2674/2013, Art. 7, Numeral 1, 1.1, 1.2, 1.4, Numeral 2, 2.1, 2.2, Art. 31 Numeral I, 2)	1,5	(0,75)	0	Se observan paredes con desprendimiento de pintura.	E
1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Art. 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Art. 31 Numeral I, 2)	(1,5)	0,75	0		C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Art. 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, Art. 31 Numeral I, 2)	(3)	1,5	0		C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674/2013, Art. 5, Numeral 2.3, 2.5, Art. 31 Numeral I, 2)	(2)	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9,25		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 2674/2013, Art. 6, Art 10 Numeral 2.3, Art. 18 Numeral 3.1, 3.2 y 3.3 Art 31 Numeral I, 2,3)	(6)	3	0		C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento** (Resolución 2674/2013, Art. 6, Art 9 Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10, Art. 34, Art 35 Numeral 8 y 10 Resoluciones 683, 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, Art. 11, Numeral 2, 3, Art. 14, Numeral 10)	6	(3)	0	manipuladores de alimentos no cuentan con vacunación	C
3.2	**Reconocimiento médico** (Resolución 2674/2013, Art. 11 Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	(0)	Realizar reconocimiento medico.	C
3.3	**Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674/2013, Art. 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, Art. 31 Numeral 4, Art. 35 Numeral 9)	(6)	3	0		C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos** (Resolución 2674/2013, Art. 12, 14)	5	2,5	(0)		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

1644

19772

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

#	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	**Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Art. 19. Resolución 2674/2013, Art. 6 Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Art. 9)	5	2,5	0	NO SE EVIDENCIAN REGISTROS DE OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO	C
4.2	**Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013, Art. 5, Numeral 4)	2,5	1,25	0		C
4.3	**Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Art. 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25	0		C
4.4	**Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013, Art. 25, Numeral 5)	8		0		C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Art. 6 Numeral 5.5, Art. 26 Numeral 7.)	6	3	0		C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Art. 13. Resolución 2674/2013 Art. 26)	4	2	0	EVIDENCIA PARCIALMENTE NO CUENTA CON PLAN DE SANEAMIENTO	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

#	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	**Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013 Art. 27, Art 28, Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4)	8	4	0	SE OBSERVA ALMACENAMIENTO EN PISO	C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados** (Ley 9 de 1979, Art. 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. 389, 390, 391. Decreto 561 de 1984, Art 31, 32, 33, 34, 35, 36, 99, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674/2013 Art. 27, Art. 29 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art 35 Numeral 4)	9	4,5	0		NA C
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente** (Resolución 2674/2013 Art. 27, Art 28, Numeral 1, 4, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 5)	8	4	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7,1	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

#	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	**Procedencia y requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1500 de 2012 Art. 40, 47, 49, 50. Resolución 2674/2013 Art 31 parágrafo 2 Art. 37. Resolución 5109 de 2005)	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccionar con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
77,75 ~~0,0~~	FAVORABLE	90-100%
	X 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 procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N A	NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N A

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	Cual:
		Ninguna.

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:	Por parte del establecimiento:
	* Ninguna Jose Argemiro Rico Parada.

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 16 del mes de AGOSTO del año 2019 en la ciudad de Yopal.

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) día contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Diana Y. Mancy	FIRMA:	FIRMA: Jose Argemiro Rico P.	FIRMA:
NOMBRE: Diana Y. Mancy	NOMBRE:	NOMBRE: Jose Argemiro Rico P.	NOMBRE:
CÉDULA: 46.183.332	CÉDULA:	CÉDULA: 1115111205	CÉDULA:
CARGO: Tecnico Salud	CARGO:	CARGO: Administrador	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaria Salud	INSTITUCIÓN:		

1645

Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20171701	Nombre producto	ARROZ VARIEDADES:EXCELSO, PREMIUM, EXCELSO BLANCO, EXCELSO AMARILLO, ARROZ DEL CAMPO, HARINA, RECHAZO DE CLASIFICADORA ELECTRONICA, CRISTAL, GRANZA, SOPA.				
Registro Sanitario	NSA-0007697-2019	Vencimiento	2029/10/25	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8300902303						
Marcas	ARROZ CHICAMOCHA, CHICAMOCHA; ARROZ FLOR DEL PAUTO, FLOR DEL PAUTO.						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas

Radicado	Estado	Archivo
20231140983	Finalizado	Resolucion
20221260213	En Curso	
20221260213	En Curso	
20221260213	En Curso	
20221260213	En Curso	
20211239132	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
De 100 gramos a 100 kilos

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	MOLINO CASANARE SAS CJ	km 18 via araguarey	COLOMBIA	CASANARE	YOPAL	chicamocha-ltda@hotmail.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	MOLINO CASANARE SAS CJ	km 18 via araguarey	COLOMBIA	CASANARE	YOPAL	chicamocha-ltda@hotmail.com

Imprimir Atras

19774

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 23/08/2021	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7307-0289-22

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
MOLINO CASANARE LTDA CI	KM 18 VIA ARAGUANEY, YOPAL, CASANARE

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2022-05-24 hasta el 2022-05-27 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
ORGE ALBERTO SEPULVEDA ESCOBAR	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA
WILLIAM RAMON RINCON SANTANA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA

(*) *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 **Calle 38 No. 31-58, Edificio, Centro Bancario y Comercial, Quinto Piso, Villavicencio – Meta, Teléfono 6086784326** 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.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Villavicencio, el día 24 de Mayo de 2022

JOHNNY CORREDOR SARMIENTO
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

Recibido por
Firma
Nombre Alejandra Reyes
Cédula 1026581451 BTA DC
Cargo Pas. SGI-A
Fecha 25-05-2022

164

19775

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	YOPAL - CASANARE	Fecha	25/05/2022	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	8300902303-2	Dirección	KM 18 VIA ARAGUANEY
Razón Social	MOLINO CASANARE LTDA CI	Teléfonos	3134803979;3143548608
NIT - CC	830090230	Correo electrónico	[illegible]
Representante Legal	FLORENCIO VARGAS PATIÑO	Fax	NO CUENTAN
GTT	ORINOQUIA	Oficio Comisorio	7307-0289-22
Objetivo de la visita	REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCION A LISTADO PRIORIZADO PARA VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, RESOLUCION 2674 DE 2013, LA RESOLUCION 5109 DE 2005.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	60	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en	SI
Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.1.1 GRANOS ENTEROS O TRITURADOS SE INCLUYE ARROZ		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO			Cantidad/Unidad de tiempo
	ARROZ BLANCO		17500 TONELADAS/AÑO

8
1648

19776

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: YOPAL - CASANARE Fecha: 25/05/2022 Acta No. 2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8300902303-2	Dirección:	KM 18 VIA ARAGUANEY
Razón Social:	MOLINO CASANARE LTDA CI	Teléfonos:	3134303979 3143548605
NIT - C.C.:	8300902303	Correo electrónico:	[illegible]
Representante Legal:	FLORENCIO VARGAS PATIÑO	Fax:	NO CUENTAN
GTT:	ORINOQUIA	Oficio comisorio:	7307-0280-22

Objeto de la visita : REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCION ALISTADO PRIORIZADO PARA VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, RESOLUCION 2674 DE 2013, LA RESOLUCION 5109 DE 2005.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	60	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO		
Subcategorías evaluadas:	6.1.1 GRANOS ENTEROS O TRITURADOS SE INCLUYE ARROZ		
Líneas de subcategoría del alimentos		Volúmen / año	
ARROZ BLANCO		17500 TONELADAS	

Subcategoría 1: 6.1.1 GRANOS ENTEROS O TRITURADOS SE INCLUYE ARROZ

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		Se observo deterioro un por elementos en desuso y falta de poda oportuna de malezas. Realizan mantenimiento
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		El área de almacenamiento de envase cuentan con espacio insuficiente para las necesidades de la planta.
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		

8
1649

19777

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Las paredes del área de envasado están conformada con estructura liviana que esta deteriorada al presentar roturas. Presentan suciedad en paredes, en época de no cosecha adelantan actividades de mantenimiento. Se presentan gaseras en bodega de almacenamiento de envase y bodega cerca al piscinas de secado.
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 estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 5	ar	5		Cuentan con lavamanos y sistema de secado ubicada en área de difícil acceso. No cuentan con sistema de limpieza de calzado.
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	ar	5		No han adecuado el área de residuos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		El flotador del dispensador de agua para el proceso de pelichado presenta oxidación. Las envasadoras no cuentan con sistema de protección de lámina de material de envase
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	ar	10		No presentan registros de calibracion de equipos para control de humedad
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12

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	ar	12,5		No evidencia que lo implementado en medidas en actividades de manejo de residuos son efectivas. Se observa acumulación de residuos plasticos en proceso.

19778

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 6.3, Art 7 num 6,3 : Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		No identifican los puntos donde colocan trampa contra roedores y otras plagas. Se observan desorden por materiales en desuso por actividades de mantenimiento.
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	ar	12,5		Se observa suciedad en paredes del área de producto terminado
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13
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.	ar	16,5		Se observan residuos bebidas y comidas en vasijeros en algunas áreas proceso
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)					8
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	ar	10		No han documentados los criterios aplicados en la recepción de materias primas e insumos.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 16 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	ar	10		No llevan control de aplicación de bataeardana, cantidad y lote del aditivo y de producto
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.	ar	5		No cuentan con suficientes tarimas para almacenar envases
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)					15
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	ar	12,5		No han establecido medidas en caso de no conformidades
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		No han implementado el programa de trazabilidad
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)					12
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					72

WK

8

1652

19779

invima	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 | Versión: 05	Fecha de emisión: 28/10/2013

Subcategorías	Puntajes
Subcategoria1	77
Subcategoria2	-
Subcategoria3	-
Subcategoria4	-
Subcategoria5	-
Subcategoria6	-
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	**77**

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:
Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe dar cumplimiento a las siguientes exigencias:

1.1; 1.2; 1.4; 1.8; 2.2; 2.4; 3.2; 3.3; 3.4; 4.2; 5.1; 5.3; 5.5; 6.1; 6.5

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular RESOLUCION 2674 DE 2013, LA RESOLUCION 5109 DE 2005.

Exigencias adicionales:

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se actualizó correo electrónico a sgerenciasilda.cl@gmail.com

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: WILLIAM RAMON RINCON SANTANA

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT ORINOQUIA

Firma:

Nombre: JORGE A. SEPULVEDA ESCOBAR

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT ORINOQUIA

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: ALEJANDRA VARGAS VARGAS

Cargo: COORDINADORA DE GESTION CALIDAD E INOCUIDAD

C.C. 1126581451

16J3

Atras

19780

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20195687	Nombre producto	AVENA VARIEDADES: AVENA EN HOJUELA NATURAL, AVENA EN HOJUELA, AVENA EN GRANO,AVENA EN HOJUELAS SIN GLUTEN, AVENA EN HOJUELAS LIBRE DE GLUTEN.				
Registro Sanitario	NSA-0009768-2021	Vencimiento	2031/01/18	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	JUMBO, DINASTIA, SUPER EXPRESS, LA VAQUITA, BOOM, SUPER AHORRO, D1, KOBACOLOMBIA, BIG, BONANZA, ALEBAN, SUPERMARK, ÉXITO, EURO, OLIMPICO, PACARDI, FRUTOS SECOS,LA VAQUITA, PACIFICO, MUA, VITAO, VITAYUM, KYMA, NUTRINOLA, MERCACENTRO, ALMIN THREE 3CEREALES, VITAO, LA VAQUITA, SELETTI, POPULAR, GRANOS DEL ORIENTE, OR, PACIFICO, EURO, MUA, UNIDOS, MEGATIENDAS, MERCAMAS, MERCACENTRO, MERCALDAS, LA GRAN COLOMBIA,						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas			
	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
RANGO DE 10 g hasta 40.000 gramos

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	VITAMARKET SAS	Calle 79 B Sur No. 50-150 INT 121 CENTRO EMPRESARIAL PROVISION	COLOMBIA	ANTIOQUIA	LA ESTRELLA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	VITAMARKET SAS	Calle 79 B Sur No. 50-150 INT 121 CENTRO EMPRESARIAL PROVISION	COLOMBIA	ANTIOQUIA	LA ESTRELLA	

Imprimir Atras

1659

<<Atras

19781

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20205834	Nombre producto	AZÚCAR BLANCO				
Registro Sanitario	NSA-0010732-2021	Vencimiento	2031/07/07	Modalidad	ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	GRANOS DEL ORIENTE						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 500 kilogramos hasta 50 Kilos

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	JOSE A. Y GERARDO E. ZULUAGA S.A.S.	cra 84 n° 47-70 bloq 2 local 13	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	josegera@une.net.co
TITULAR REGISTRO SANITARIO	JOSE A. Y GERARDO E. ZULUAGA S.A.S.	cra 84 n° 47-70 bloq 2 local 13	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	josegera@une.net.co

Imprimir <<Atras

1677

19782

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

INVIMA

ALCALDIA DE FUNZA

CIUDAD: funza | FECHA: 04 / 03 / 2024 | ACTA N°: 0026

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Ensamble mixto [ ] Ensamble cárnicos [ ] Planta de Granos

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Jose A y Gerardo E Zuluaga SAS

*CÉDULA / NIT: 8909283773-5 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25286890928 3775

*NOMBRE COMERCIAL: Jose A y Gerardo E. Zuluaga SAS

*DIRECCIÓN: Km 7 Autopista Medellin - Bogota | MATRICULA MERCANTIL: 37252

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: funza

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

Otro [ ] Cuál: Parque Industrial Celta Bodega 118

TELÉFONOS: 3176652644 | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: gerenciahoy@zuluaga.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Gerardo Alexander Zuluaga Giraldo

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] | Número de documento: 70697542

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Gerardo Alexander Zuluaga Giraldo

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] | Número de documento: 70697542

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 84 # 47-70 Bodega 2 Loc 13

*DEPARTAMENTO: Antioquia | *MUNICIPIO: Itagui

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-V 7am - 5pm | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 15

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	01 / 12 / 2022	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	80% %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		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 aspectos verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón de 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	EDIFICACIÓN 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, 2.2 y 2.6.)	2	1	0	—	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	2	1	0	Se observa Abertura en pared entrada. Se observa grieta en piso Area de bodega.	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	2	1	0	—	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	4	2	0	Se observa lavamanos de Accionamiento de Pedal sin funcionamiento	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

16J6

19783

ACTA N° 0026

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.*	3	1,5	0	— C
2.2	**Superficies y materiales de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 17 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	4	2	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.)*	7	3,5	0	— C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0	• Didier Algarra (06/feb/2024) • Nancy Saavedra (8/Sep/2023) C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14).*	7	3,5	0	— C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13).*	4	2	0	Didier Algarra (16/febrero/2024 Nancy Saavedra (7/Noviembre) 2023) C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. *(Resolución 2674/2013, Artículo 15, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Resolución 8126 de 2006,Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	0		0	— C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5)*	8	4	0	— C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 2.1, y 5.)*	7	3,5	0	— C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 8; Artículo 17 Numeral 6*	6	3	0	No cuenta con Area de manejo de producto No Conforme o de Devolución. Se observa estibas en madera. NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			27	La calificación del bloque corresponde al 30% 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 2, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 2.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 28, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 9. Resolución 2115 de 2007, Artículo 8.)*	7	3,5	0	Colombiana de fumigaciones y Aseo S.A.S. 12/02/2024 ✓ C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4)*	4	2	0	— C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 16, Numeral 11.)*	4	2	0	Soporte por papeles el Final S.A.S 01 de Marzo 2024 C

167

19784

ACTA N° 0026

5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26. Numeral 2.)	9		0	Soporte de Colombiana de Fumigaciones S Ago 30% 9/01/2014.	C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 8 Numeral 5.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3,5	0	No presentan Registros diligenciados de Limpieza y desinfección.	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				20,5	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
90,5	X	FAVORABLE	80-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable(3), 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 - 79,9%	
		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 quien atendio la Visita en el establecimiento:

• María Pilar Ramos

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 4 del mes de Marzo del año 2014 en la Ciudad de _____

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:	Henry Guerra	FIRMA:	
NOMBRE:	Henry Guerra	NOMBRE:	
CÉDULA:	1143365334	CÉDULA:	
CARGO:	Ing. Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Secretaría de Salud	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	María Pilar Ramos	NOMBRE:	
CÉDULA:	52.152.289	CÉDULA:	
CARGO:	Gerente Regional Funza	CARGO:	

1658

19785

>> Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20124545	Nombre producto	PANELA VARIEDADES: CUADRADA,REDONDA,PASTILLADA,PULVERIAZA,PULVERIZADA SABOR LIMON, PULVERIZADA SABOR HIERBABUENA,PULVERIZADA SABOR TAMARINDO,PULVERIZADA SABOR DURAZNO PULVERIZADA SABOR FRUTOS ROJOS,PULVERIZADA SABOR MARACUYA				
Registro Sanitario	NSA-002718-2017	Vencimiento	2027/04/04	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones			NI.8040137064				
Marcas	SUPER PANELA EL ARO						

Datos de Interés

Tratamiento	CONCENTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DESDE 25 G HASTA 5000 G
25g, 50g, 75g, 100g, 125g, 150g, 175g, 200g, 225g, 250g, 275g, 300g, 325g, 350g, 375g, 400g, 425g, 450g
475g, 500g, 525g, 550g, 575g, 600g, 625g, 650g, 700g, 725g, 750g, 775 g, 800g, 825g, 850g,, 875g, 900g,
925g, 950g, 975g, 1000g, 1025g, 150g, 1075g, 1100g, 1125g, 11150g, 1175g, 1200g 1225g , 1250g, 1275g, 1300g,
1350g, 1375g, 1400g, 1425g, 1450g, 1500g, 1525g, 1550g, 1575g, 1600g, 1625g, 1650g, 1675g, 1700g, 1725g,
1750g, 1775g, 1800g, 1825, 1850g, 1875g, 1900g, 1925g, 1950g, 1975g, 2000g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	JORGE OLARTE Y CIA S EN C	MUNICIPIO DE SUAITA,CORRE	COLOMBIA	SANTANDER	SUAITA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	JORGE OLARTE Y CIA S EN C	MUNICIPIO DE SUAITA,CORRE	COLOMBIA	SANTANDER	SUAITA	

Imprimir >> Atras

1659

19786

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

CIUDAD: SUAITA | FECHA: 5/06/2022 | ACTA N°: 01 / 2022

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] | EXPENDIO DE FRIO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: GRUPO GESTION SALUD AMBIENTAL

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPOS OBLIGATORIOS

*RAZÓN SOCIAL	SUPERPAÑELA EL ARO
*CÉDULA / NIT	23.549.730 - 1
*NUMERO DE INSCRIPCIÓN	
*NOMBRE COMERCIAL	SUPERPAÑELA EL ARO
*DIRECCIÓN	VADO REAL
MATRICULA MERCANTIL	
*DEPARTAMENTO	SANTANDER
*MUNICIPIO	SUAITA
Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [X] Caserío [ ] UPZ [ ] Otro [ ] Cual	
TELEFONOS	311 4624960
FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	mirsantu@hotmail.com
*NOMBRE DEL PROPIETARIO	LUZ MIRIAM DUEÑAS PUENTES
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 23.549.730
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	LUZ MIRIAM DUEÑAS PUENTES
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 23.549.730
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	FINCA EL ARO VEREDA ASER SAN JOSE DE SUAITA
*DEPARTAMENTO	SANTANDER
*MUNICIPIO	SUAITA
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	7:00am A 12:00m 2:00pm a 6:00pm
*NÚMERO DE TRABAJADORES	5

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	24/02/2022	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION	100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		Cual/Que			

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
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACIÓN 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, 2.2 y 2.5)*	4	2	0	4
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 1. 2)*	4	2	0	MANTENER PAREDES LIMPIAS 4

1660

19787

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numerales 2. 4. 5.1. 7. 8.)*	4	2	0	4
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numeral 6.1. 6.2. 6.3. 6.4.)*	5	2,5	0	DOTAR CON IMPLEMENTOS DE HIGIENE PERSONAL. JABON LIQUIDO, TOALLAS 2.5
	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. 9 y 9. Artículo 10. Numerales 2 y 3 Artículo 34.)*	7	7	0	7
	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	8	0	8
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. 3. 4)*	3	3	0	3
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	8	0	8
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3	1,5	0	MANTENER EL PERSONAL CAPACITADO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 1.5
	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	7
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 25. numerales 1. 4. 5. 6. 7.)*	8	4	0	MANTENER MATERIA PRIMA SOBRE ESTIBAS PARA EVITAR LA CONTAMINACION 4

1661

19788

4.5	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 16. Numeral 3 Artículo 27 literales a y c. Artículo 28 Numerales 2, 3)*	8	4	0	8
	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 28. Numeral 4 Artículo 32. Numeral 8. Resolución 2115 de 2007. Artículo 9.)*	5	2.5	0	5
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 6 Numeral 4. Artículo 32. Numerales 5 y 10.)*	5	2.5	0	5
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	4
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 28. Numeral 3.)*	9		0	9
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013. Artículo 28 Numeral 1.)*	6	3	0	IMPLEMENTAR MEDIDAS PARA EVITAR LA CONTAMINACION 3
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674/2013. Artículo 26.)*	2	1	0	NO HAY SOPORTES DE SANEAMIENTO 0
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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	
87.%		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.
	X	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: NINGUNA MEDIDA SANITARIA

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

AJUSTAR EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

1662

19789

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 JULIO del año 2022 en la Ciudad de SUNTA

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: EILEN PINEDA GARZON	NOMBRE:
CÉDULA: 37.616.351	CÉDULA:
CARGO: TECNICO OPERATIVO SALUD AMBIENTAL	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA	FIRMA:
NOMBRE: JORGE OLARTE	NOMBRE:
CEDULA: 17.448.871	CÉDULA:
CARGO: GERENTE	CARGO:

1663

19790

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

CIUDAD: Trinidad | FECHA: 25-07-2023 | ACTA N°:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Fidel Esteves Lara

*CÉDULA / NIT: 9433621 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 8543099433621

*NOMBRE COMERCIAL: Carnes Rojas Brangus

*DIRECCIÓN: Cra 4 # 6-32 | MATRICULA MERCANTIL: 154578

*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Trinidad

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

Otro [ ] Cuál: El centro

TELÉFONOS: 3144234613 | FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: fidelesteve24@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Fidel Esteves Lara

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 9433621

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 4 # 6-32

*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Trinidad

*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO: 8:00am-6:00pm L-D | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [ ] Aves [ ]

Otras especies: _____

OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [X] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	25-07-2022	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	91,5%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA 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 realicepor 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 afecta la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

1664

19791

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y Diseño. (Ley 09/1979, Art. 168 y 262 Resolución 3009/2002, Art. 67, num. 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Art. 65, num. 1, 2, 10).	(2)	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.1. Resolución 3009/2010, Art. 67 num. 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Art. 65, num 4, 5, 11.2)	2	(1)	0	Se evidencia presencia de humedad en area de patio en paredes y piso con pintura levantada en la misma area
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.1. Resolución 3009/2010, Art. 67 num. 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Art. 65, num. 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14)	(2)	1	0	
1.4	Instalaciones Sanitarias. (Resolución 3009/2010, Art. 67 num. 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Art. 65, num. 15, 16, 17, 18, 19).	3	(1,5)	0	Se evidencia Sanitario sin funcionalidad y sin implementos necesarios y con falta de limpieza y desinfeccion al igual que el tanque de almacenamiento de agua
1.5	Programa de Mantenimiento de instalaciones. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.2.1)	1	0,5	(0)	No se evidencia programa de mantenimiento ni registros
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6,5%	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. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.1. Resolución 3009/2010, Art. 67 num. 22, 23, 24. Resolución 563/2012. Resolución 4142/2012. Resolución 4143/2012. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 22, 23,24. Resolución 242/2013, Art. 22, num. 2.1, 2.2, Art. 60, num. 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835/2013)	(5)	2,5	0	
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 4. Resolución 3009/2010, Art. 17 num. 3.3.2.1, Lit. e; Art. 65, num. 6, 7; Art. 67, num. 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Art. 129, num. 1, 6, 7; Art. 130, num. 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Art. 24, num. 1.6, 2.1; Art. 94, num. 7, 8. Art. 65, num. 25, 26, 27)	(6)	3	0	
2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Art. 66, num. 1.2.1)	1	0,5	(0)	No se evidencia programa de mantenimiento de equipos y utensilios ni registros.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Powered by CamScanner

1665

19792

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y Diseño. (Ley 09/1979, Art. 168 y 202. Resolución 3009/2002, Art. 67, num. 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Art. 55, num. 1, 2, 10)	(2)	1	0	—
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.1. Resolución 3009/2010, Art. 67 num. 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Art. 55, num. 4, 5, 11.2)	2	(1)	0	Se evidencia presencia de humedad en area de patio en paredes y piso con pintura levantada en la misma area
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.1. Resolución 3009/2010, Art. 67 num. 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Art. 55, num. 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14)	(2)	1	0	—
1.4	Instalaciones Sanitarias. (Resolución 3009/2010, Art. 67 num. 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Art. 55, num. 15, 16, 17, 18, 19).	3	(1,5)	0	Se evidencia Sanitarios sin señalización sin implementos necesarios y con falta de limpieza y desinfección al igual que el tanque de almacenamiento de agua
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.2.1)	1	0,5	(0)	no se evidencia programa de mantenimiento ni registros
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6,5%	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. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.1. Resolución 3009/2010, Art. 67 num. 22, 23, 24. Resolución 023/2012. Resolución 4143/2012. Resolución 4143/2012. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 22, 23,24. Resolución 242/2013, Art. 22, num. 2.1, 3.2. Art. 55, num. 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835/2013)	(5)	2,5	0	—
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Art. 36, num. 4. Resolución 3009/2010, Art. 17 num. 3.3.2.1, Lit e. Art 66, num. 6, 7, Art 67, num. 26, 26, 27. Resolución 240/2013, Art. 129, num. 1, 6, 7, Art 130, num. 26, 26, 27. Resolución 242/2013, Art. 24, num. 1.5, 2.1, Art 54, num. 7, 8, Art. 55, num. 25, 26, 27)	(6)	3	0	—
2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Art. 36, num. 1.2.1)	1	0,5	(0)	no se evidencia programa de mantenimiento de equipos y utensilios ni registros.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Powered by CamScanner

1666

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de Salud (Signos/Lesiones). (Decreto 1503/2007, Art. 20, num. 1.1.13. Resolución 3009/2010, Art. 15, num. 1, 3, 16; Art. 67, num. 21.2 Resolución Resolución 240/2013, Art. 14, num. 1; Art. 15; Art. 17, num. 16; Art. 130, num. 21.2. Resolución 242/2013, Art. 13, num. 1; Art. 14;	6	3	0	C
3.2	Reconocimiento Médico. (Resolución 3009/2010, Art. 15, num. 1; Art. 67, num. 21.2. Decreto 1500/2007, Art. 20, num. 1.1.13. Resolución 240/2013, Art. 14, num. 1; Art. 15. Resolución 242/2013, Art. 13, num. 1; Art. 14).	2	1	0	no se evidencia certificado medico con aptitud para manipular alimentos C
3.3	Prácticas Higiénicas. (Resolución 3009/2010, Art. 15, num. 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Art. 67, num. 21. Resolución 240/2013, Art. 14, num.3; Art. 17, num. 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Art. 130, num. 21.2. Resolución 242/2013, Art. 13, num. 3; Art. 16, num. 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0	no se evidencian avisos alusivos a las buenas practicas, no se evidencia jabon antibacterial ni toallas para secado de manos C
3.4	Dotacion Personal. (Resolución 3009/2010. Art. 15, num 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Art. 17, num. 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013. Art. 16, num. 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5	0	C
3.5	Educacion y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Art. 67, num. 21.3; Art. 68, num. 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Art. 14, num. 2; Art. 132, num. 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Art. 13, num. 2; Art. 57, num. 1, 2, 4).	3	1,5	0	se evidencia capacitacion vencido en 05/2022 no se evidencia plan de capacitacion implementado ni documentado. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14%	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3. Artículo 41. Resolución 2009030694 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 69: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 129: Numeral 3, Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013. Artículo 54: Numeral 4, Artículo 55: Numerales 28, 29)	6	3	0	C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Art. 20, num. 1.2.2; Art. 36, num. 9. Resolución 242/2013, Art. 22, num. 3.3; Art. 65, num. 32)	3	1,5	0	C
4.3	Empaque y Etiquetado. (Resolución 402/2002. Decreto 1500/2007, Art. 14, num. 1, 2, 3; Art. 42, num. 1, 5, 6, 7, 8, 9.Resolución 5109/2005. Resolución 683/2012. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834/2013. Resolución 3009/2002, Art. 67, num. 32. Resolución 222/1900, Art. 3 Resolución 240/2013, Art. 130, num. 32. Res. 242/2013, Art. 65, num. 31).	3	1,5	0	No realiza este proceso de empaque y etiquetado. NC

Powered by CamScanner

197941

4.4	Registro de Temperaturas. (Ley 09/1979, Art. 428; Decreto 1500/2007, Art. 9, Parágrafo 1; Decreto 2270/2012, Art. 5; Resolución 3929/2013, Art. 17, num. 3.3.2.2, lit. b), num. 3.3.2.3, lit. a); Art. 60, num. 2.1, 2.2, 2.3; Art. 67, num. 27; Resolución 240/2013, Art. 129, num. 2, 4; Art. 130, num. 27; Resolución 242/2013, Art. 22, num. 2.2, 3.1; Art. 24, num. 3, 5; Art. 55, num. 27, 32)	(7)		0	[C]
4.5	Condiciones de Almacenamiento. (Resolución 3929/2013, Art. 17, num. 3.3.2.2, lit. a), c), e), f); num. 3.3.2.3, lit. f); Art. 67, num. 31, 32; Resolución 240/2013, Art. 129, num. 1, 7; Art. 130, num. 30, 31; Resolución 242/2013, Art. 22, num. 2, 3; Art. 54, num. 2; Art. 55, num. 30, 32, 35)).	5	(2,5)	0	se evidencia bandeja plastica con carne molida, en el congelador se evidencia carne en contacto con el piso del congelador, no estan en bandejas ni bien empacada. [C]
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				24,5%	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y Calidad de Agua Potable. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575/2007, Art. 13, num. 2. Resolucion 2115/2007, Art. 9. Resolucion 3929/2013, Art. 67, num. 3. Resolucion Resolucion 240/2013, Art. 130, num. 3. Resolución 242/2013, Art. 55, num. 3).	(6)	3	0	[C]
5.2	Residuos Líquidos. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.9. Resolución 3929/2013, Art. 67, num. 23. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 23. Resolución 242/2013, Art. 22, num. 2.4, Art. 55, num. 20, 32).	(3)	1,5	0	[C]
5.3	Residuos Sólidos. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.9. Resolución 3929/2013, Art. 67, num. 23. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 23. Resolución 242/2013, Art. 55, num. 20).	(5)	2,5	0	[C]
5.4	Control Integral de Plagas. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.8)	6	(3)	0	no se evidencian registros ni programa [C]
5.5	Limpieza y Desinfección de Áreas, Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.12. Resolución 3929/2013, Art. 67, num. 12. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 12. Resolución 242/2013, Art. 55, num. 12, 38).	6	(3)	0	se evidencia falta de limpieza en puertas de congeladores y refrigeradores, en area de baño y tanque bajo [C]
5.6	Soportes Documentales. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num 1.1.6, 1.1.9, 1.1.11).	2	1	(0)	no se evidencia plan de saneamiento documentado e implementado, ni los registros. [C]
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	Condiciones del Área. (Resolución 242/2013, Art. 22, num 11, 12, 13. Art. 55, num. 32)	(4)	2	0	[M]
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				4%	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

Powered by CamScanner

1668

19795

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que una o más de las opciones a evaluar sea No Aplica (NA) o no aplique en el establecimiento (0), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
77,3%	FAVORABLE	100-80%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	80 - 60,0%	
	DESFAVORABLE	< 60,0%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	ninguna
NÚMERO INT. ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	ninguna

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:

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, 23 del mes de agosto del año 2023 en la ciudad de Yopal

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: Sandra Gutierrez Bello	NOMBRE:
CEDULA: 1118 546 143	CEDULA:
CARGO: Técnico en Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: SAS	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Tibal estupiñan Lara	NOMBRE:
CEDULA: 9433 621 yopal	CEDULA:
CARGO: Administrador	CARGO:

1669

19796

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

SUBGERENCIA DE PROTECCION ANIMAL
DIRECCIÓN TECNICA DE SANIDAD ANIMAL
SECCIONAL CUNDINAMARCA

CERTIFICACION

Mediante Resolucion ICA No 00021711 del 31/10/2022

LA GRANJA Avicola: LA NATALIA identificada con R.S.P.A No. 0001372298 localizada en el departamento de CUNDINAMARCA, municipio FOMEQUE, vereda GRAMAL, con un sistema de producción de: GALLINA PONEDORA

Tenedor(a): AVICOLAS R.R DEL ORIENTE SAS

HAN CUMPLIDO CON LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN LA RESOLUCIÓN ICA 3851 DE 1994 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 CUNDINAMARCA A LOS 31 DIAS DEL MES DE OCTUBRE DEL 2022

YOLI ALEXANDRA MARTINEZ NEIVA
GERENTE SECCIONAL CUNDINAMARCA

FORMA 3-043 Versión 03-2018

Powered by CamScanner

1670

19797

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No.00021711
(31 de octubre de 2022)

"Por medio de la cual se certifica la granja **LA NATALIA** como Granja Avícola Biosegura de **GALLINA PONEDORA**, ubicada en la vereda **GRAMAL** del municipio de **FOMEQUE- CUNDINAMARCA**"

LA GERENTE DE LA SECCIONAL CUNDINAMARCA DEL INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO - ICA

En ejercicio de sus atribuciones legales y estatutarias, en especial las que le confiere los Decretos 4765 de 2008 y 1071 de 2015, las resoluciones Nos. 2442 de 2013, 061688 de 2020, expedidas por el Instituto Colombiano Agropecuario 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 anterior el ICA considero 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, por lo cual profirió la Resolución 003651 de 2014, "Por medio de la cual se establecen los requisitos para la certificación de granjas avícolas bioseguras de postura y / o levante 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 la empresa **AVICOLAS R.R DEL ORIENTE SAS** con numero de **NIT 900.249.983-1**, representada legalmente por el señor **OSCAR ORLANDO ROMERO ROMERO**, identificado con la cedula número **3.017.292**, en calidad de tenedor de la granja **LA NATALIA** con RSPP **0001372298** ubicada en la vereda **GRAMAL** en el municipio de **FOMEQUE**, departamento de Cundinamarca, solicitó al ICA - Seccional Cundinamarca, realizar visita de verificación para obtener la Certificación Sanitaria como Granja Avícola Biosegura.

1691

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No.00021711
(31 de octubre de 2022)

"Por medio de la cual se certifica la granja **LA NATALIA** como Granja Avicola Biosegura de **GALLINA PONEDORA**, ubicada en la vereda **GRAMAL** del municipio de **FOMEQUE- CUNDINAMARCA**"

Que mediante visita realizada el dia trece (13) de octubre (10) de dos mil veintidós (2022), se emitió concepto **FAVORABLE** y cumplido los presupuestos legales exigidos en la Resolución No. 003651 de 2014, expedida por el ICA, es procedente acceder a la solicitud, y en consecuencia la Gerente Seccional Cundinamarca del Instituto Colombiano Agropecuario - ICA, ordena la certificación como Granja Avicola Biosegura.

Que, en virtud de lo expuesto, la Gerencia Seccional de Cundinamarca,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°. - OTORGAR el certificado como **GRANJA AVÍCOLA BIOSEGURA DE GALLINA PONEDORA** a la granja **LA NATALIA** con RSPP **0001372298,** ubicada en la vereda **GRAMAL**, en el municipio de **FOMEQUE**, departamento Cundinamarca, de la cual es tenedor la empresa **AVICOLAS R.R DEL ORIENTE SAS**, identificada con numero de **NIT 900.249.983-1**, representada legalmente por el señor **OSCAR ORLANDO ROMERO ROMERO** identificado con la cedula número **3.017.292.**

ARTÍCULO 2°. - La presente certificación de Granja Avicola Biosegura 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 003651 de 2014.

PARÁGRAFO. - El productor deberá solicitar al ICA la renovación de la certificación, con una antelación minima de treinta (30) dias calendario al vencimiento de esta, cumpliendo con todos los requisitos establecidos en la resolución 003651 de 2014. Asi mismo deberá informar por escrito al ICA cualquier cambio realizado en la granja (tipo de explotación, cambio de arrendatario, propietario o venta, terminación de la actividad comercial, entre otros).

ARTÍCULO 3°. - Comuníquese el presente acto administrativo al señor **OSCAR ORLANDO ROMERO ROMERO**, en su calidad de representante legal, identificado con numero de cedula **3.017.292,** de conformidad con lo preceptuado en los articulos 67 a 69 del código de procedimientos administrativo y de lo contencioso administrativo (Ley 1437 de 2011).

ARTÍCULO 4°. - La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

19799

RESOLUCIÓN No.00021711
(31 de octubre de 2022)

"Por medio de la cual se certifica la granja **LA NATALIA** como Granja Avícola Biosegura de **GALLINA PONEDORA**, ubicada en la vereda **GRAMAL** del municipio de **FOMEQUE- CUNDINAMARCA**"

ARTÍCULO 5°. - El incumplimiento de cualquiera de las disposiciones establecidas en la presente resolución será sancionado de conformidad con lo preceptuado en los artículos 156 y 157 de la ley 1995 de 2019, o aquella que modifique, adicione o sustituya, sin perjuicio de las acciones civiles y penales a que haya lugar.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Mosquera a los treinta y uno (31) días del mes de octubre (10) de dos mil veintidós (2022)

YOLY ALEXANDRA MARTINEZ NOVOA
Gerente Seccional Cundinamarca.

Proyectó María Fernanda Lara Cacedo Líder Aviar - Seccional Cundinamarca
Revisó Andrea Fabiola Camelo Martínez – Coordinador Pecuario Seccional Cundinamarca
Aprobación Jurídica Carlos Rojas – Oficina Jurídica Seccional Cundinamarca
Aprobó Yoly Alexandra Martínez Novoa - Gerente Seccional Cundinamarca

Atras

19800

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20227010	Nombre producto	QUESO FRESCO SEMIDURO SEMIGRASO, DOBLE CREMA; QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO, QUESILLO; QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO, QUESO CAMPESINO; QUESO FRESCO SEMIGRASO DURO, QUESO COSTEÑO				
Registro Sanitario	RSA-0018956-2022	Vencimiento	2027/05/11	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CC 237562391						
Marcas	LACTEOS SAMMY, SAMMY, MARIANA						

Datos de Interés

Tratamiento	COCCION	Condiciones de conservación	REFRIGERADO

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DESDE 30 GRAMOS A 5 KILOS ; TAJAJO DESDE 30 GRAMOS HASTA 2500 GRAMOS
DESDE 30 GRAMOS HASTA 20 KILOS

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	MARISELA NOVA BAUTISTA	VEREDA BRISAS DE TONCE FINCA EL RODEO	COLOMBIA	CASANARE	CHAMEZA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	MARISELA NOVA BAUTISTA	VEREDA BRISAS DE TONCE FINCA EL RODEO	COLOMBIA	CASANARE	CHAMEZA	

Imprimir Atras

1674

14801

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-26	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7307-0033-24

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Dirección De Operaciones Sanitarias
Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
NOVA DAUTITOTA MARISELA-LACTEOS SAMMY	VDA BRISAS DEL TONCEL EL EL RODEO (CHAMEZA – CASANARE).

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del (2024-01-22) hasta el (2024-01-26), para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol[1]	Dependencia
DIANA MILENA PABON RIVERA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA
ANYELA MARIA DIAZ CALONGA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA

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 exigir 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: Calle 38 No 31 -58, Edificio Centro Bancario y Comercial, Quinto Piso, Villavicencio – Meta, Telefono 606784326 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: 606784326, Chat de WhatsApp: (3222761958) Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Villavicencio el día 19 del mes de enero del año 2024

OSCAR FERNANDO SASTRE
Profesional Universitario con Funciones de Coordinador

Recibido por
Firma Mariscla Nova B.
Nombre Mariscla Nova B
Cédula 23756239
Cargo Gerente
Fecha 23 y 24 Enero 2024

1675

19802

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 08		Fecha de emisión: 2023-11-23	
Ciudad - Departamento	CHAMEZA / CASANARE	Fecha	2024-01-23 y 2024-01-24	Acta No.	3

DATOS GENERALES

Razón social	NOVA RAUTISTA MARISELA-LACTEOS SAMMY
Dirección	VDA BRISAS DEL TONCEL FI EL RODEO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.5.1	66,15	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	**66,15**
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	**FAVORABLE**

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

Exigencias	Subcategoría 1.5.1 -1.4-1.5-1.6-1.7-2.1-2.3-2.4-3.1-3.3-3.4-4.1-4.3-5.1-5.3-5.5-5.6-6.1-6.3-6.4-6.5-6.6;
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 1804 De 1989, Resolución 2310 De 1986, y demas regiamentacion 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 7307-0033-24 . Acta en excel. Visita realizada en atención a listado priorizado (primer trimestre) El establecimiento presenta registro sanitario RSA-0018956-2022 VIGENTE HASTA 2027/05/11 otorgado para los productos QUESO FRESCO SEMIDURO SEMICRASO, DOBLE CREMA; QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO, QUESILLO; QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO, QUESO CAMPESINO; QUESO FRESCO SEMIGRASO DURO, QUESO COSTEÑO; el establecimiento solo procesa QUESO FRESCO SEMIDURO SEMIGRASO, DOBLE CREMA
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna Marisela Nova B.

1676

14803

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: ANYELA MARIA DIAZ CALONGA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OR

Firma:
Nombre: DIANA MILENA PABON RIVERA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OR

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Marisela Nova Bautista
Nombre: MARISELA NOVA BAUTISTA
Cargo: PROPIETARIA
Documento: CC 23.756.239

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]

d

1677

«« Atras

19804

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20256410	Nombre producto	AGUA POTABLE TRATADA, HIELO				
Registro Sanitario	RSA-0026127-2023	Vencimiento	2028/06/06	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NIt.1115868841						
Marcas	AGUA DE LA PAZ, AGUA VAINILLA, ALFE AMERICAN						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DESDE 150ML HASTA 30 LITROS.
DESDE 150 GRAMOS HASTA 40 KILOGRAMOS

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	JOSE ALEXANDER HUMO FUENTES, PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO AGUA DE LA PAZ	CRA 7A ESTE N 4 -47 CIUDADELA LOS ALCARAVANES	COLOMBIA	CASANARE	PAZ DE ARIPORO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	JOSE ALEXANDER HUMO FUENTES, PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO AGUA DE LA PAZ	CRA 7A ESTE N 4 -47 CIUDADELA LOS ALCARAVANES	COLOMBIA	CASANARE	PAZ DE ARIPORO	

Inicio «« Atras

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Departamento	PAZ DE ARIPORO - CASANARE	Fecha	2023-08-17	Acta No.	3

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	1115860884-2	Dirección	CR 7 ESTE No 4 - 47
Razón Social	JOSE ALEXANDER HUMO FUENTES - AGUA DE LA PAZ	Teléfonos	3175692352
NIT - CC	11158608841	Correo electrónico	aguadelapaz14@gmail.com
Representante Legal	JOSE ALEXANDER HUMO FUENTES	Fax	NO APLICA
GTT	GTT ORINOQUIA	Oficio Comisorio	7307-0398-23
Objetivo de la visita	Objeto de la visita: REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A GESTION DEL RIESGO (LISTADO PRIORIZADO) CON LA FINALIDAD DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVAD SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, RESOLUCION 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, RESOLUCION 12186 DE 1991.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	3	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en	SI
Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	3.1.1 Agua potable tratada		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo	
	3.1.1 Agua potable tratada	365000 LITROS/AÑO	

19806

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: 13/06/2021

Subcategorias	Puntajes
Subcategoria1	79
Subcategoria2	-
Subcategoria3	-
Subcategoria4	-
Subcategoria5	-
Subcategoria6	-
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	-
Número de subcatego	1
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	**79**

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida aplicada:**	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	**NO**		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: **FAVORABLE**

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

items evaluados como **ar** e **i** (aceptable con requerimiento) 1.5; 1.6; 3.1; 3.3; 3.4; 5.1; 5.3; 5.5; 5.6; 6.1; 6.5;

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular: RESOLUCION 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, RESOLUCION 12186 DE 1991,

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales especificas de producto o proceso:

Ninguna

1680

19807

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: 13/06/2021

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

El establecimiento hace parte de plan de mejoramiento de estatus sanitario.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: WILLIAM RAMON RINCON SANTANA

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT ORINOQUIA

Firma:

Nombre: JORGE ALBERTO SEPULVEDA ESCOBAR

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT ORINOQUIA

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: JOSE ALEXANDER HUMO PUENTES

Cargo: PROPIETARIO

C.C. 1115860884

1681

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/08/2021

14806

Ciudad / Depto: **PAZ DE ARIPORO - CASANARE** Fecha: **2023-08-17** Acta No **3**

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	1115860884-2	Dirección:	CR 7 ESTE No 4 - 47
Razón Social :	JOSE ALEXANDER HUMO FUENTES - AGUA DE LA PAZ	Teléfonos:	3175692352
NIT - C.C.:	11158608841	Correo electrónico:	aguadelapaz14@gmail.com
Representante Legal:	JOSE ALEXANDER HUMO FUENTES	Fax:	NO APLICA
GTT:	GTT ORINOQUIA	Oficio comisorio:	7307-0398-23

Objeto de la visita: REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A GESTION DEL RIESGO (LISTADO PRIORIZADO) CON LA FINALIDAD DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVAD SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, RESOLUCION 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, RESOLUCION 12186 DE 1991.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	3	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquinas:	NO		
Subcategorías evaluadas:	3.1.1 Agua potable tratada		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
3.1.1 Agua potable tratada	365000 LITROS/AÑO

Subcategoría 1: **3.1.1 Agua potable tratada, agua de manantial, agua mineral, agua gas**

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crític	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		

1682

19809

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, parades 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	ar	5		El vestier no cuentan con puerta
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		Cuenta con dispositivo para desinfeccion del calzado que pese a su tamaño no es efectivo, el calzado se limpia cada tres dias en la llave del patio, no cuentan con sistema de limpieza de calzado cerca del vestier.
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)					**18**

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 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**

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	ar	12,5		No describen la fuente con parametros de calidad.El Programa de menejo y control de agua potable solo describen generalidades.
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	ar	12,5		Se observan hormigas en el vestier

1683

19810

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	ar	12,5		No describen de forma completa las actividades de limpieza y desinfección, el manual solo presenta generalidades. No cuentan con elementos adecuados para la limpieza de botellones. No hacen limpieza diario de tuberías de envasado,usan detergentes con concentraciones menores de las sugeridas por el fabricante.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**13**

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**

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	ar	10		No registran ingreso de insumos para la limpieza y desinfección.
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	ar	10		Controlan flujo de envasado acorde a referencia tecnica de la UV. No han documentado la actividad y no dejan registros de su control adquirieron uan ultravioleta de mayor capacidad. No llevan un control de buen funcionamiento.
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.	ar	5		No cuentan con información que certifique el fabricante de tapas cumple con las buenas practicas de fabricación.

14811

5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	i	0		No cuentan con profesional o técnico idoneo que sea responsable de los procesos de producción y control de calidad de tiempo completo. Se apoyan para temas de calidad con asesor externo. No cuentan con procedimientos para el manejo de quejas y reclamos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					11

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crític.	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		El plan de muestreo no establecen plan de acción para casos de parametros fuera de norma
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Etiqueta para botellón por 18.9 litros, Agua de la Paz, RSA-0026127-2023.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		No registran gasto de insumos. No han hecho simulacro de recogida de producto.
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)					12
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					79

<< Atras

14812

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20257059	Nombre producto	AGUA POTABLE TRATADA , HIELO				
Registro Sanitario	RSA-0026316-2023	Vencimiento	2028/06/16	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,399503912						
Marcas	AGUA VALAVA						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231175719	Finalizado	Resolucion
	20231175719	Finalizado	
	20231175719	Finalizado	
	20231175719	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Dedes 200ml hasta 20000 ml
Dedes 500 g hasta 30 kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	BEATRIZ RODRIGUEZ LOPEZ	CARRERA 14 # 7-47	COLOMBIA	CASANARE	TAURAMENA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	BEATRIZ RODRIGUEZ LOPEZ	CARRERA 14 # 7-47	COLOMBIA	CASANARE	TAURAMENA	

Imprimir << Atras

1686

19813

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: INVIMA-FM114	Versión: 03	Fecha de emisión: 2019/05/13	

Ciudad / Departamento	TAURAMENA (CASANARE)	Fecha	2022/04/21	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta		Dirección	DG 8 No 3A - 14/18
Razón Social	RODRIGUEZ LOPEZ BEATRIZ - VALAWA	Teléfonos	3103434781
NIT - CC	999503913	Correo electrónico	luzgdiz77@hotmail.com, aguavalagua2018@gmail.com
Representante Legal	BEATRIZ RODRIGUEZ LOPEZ	Rep	NO APLICA
GTT	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA	Oficio Comisorio	7307-0190-22
Objetivo de la visita	Objeto de la visita: REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (LISTADO PRIORIZADO), CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE, EN ESPECIAL LA Ley 9 de 1979, RESOLUCION 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 12186 DE 1991, RESOLUCION 5109 DE 2005, RESOLUCIONES 683 Y 4143 DE 2012		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	4	La actividad industrial realizada en el establecimiento se ajusta con la establecido en	SI
Vacunas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	3.2.1 Agua potable tratada, agua de manantial, agua mineral, agua gasificada		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA	Cantidad/Unidad de Tiempo	28900 LITROS / SEMANA

Powered by CamScanner

19814

Invima	ACTIVIDAD: SEGUIMIENTO CONTROL	MODALIDAD: INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Consec. SIC INS 72113	Version: 26

Subcategoría	Puntaje
Subcategoría1	65
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Subcategoría11	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	65

Se aplicó MSG?	NO	Tipo de medida aplicada:	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: **FAVORABLE**

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

1.1; 1.2; 1.3;1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 2.1; 2.2; 2.4; 3.1;3.3; 3.4; 4.1; 5.1; 5.2; 5.5; 5.6; 6.1; 6.3; 6.4; 6.5; 6.6

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular: RESOLUCIÓN 3874 DE 2013, RESOLUCIÓN 12186 DE 1991, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, RESOLUCIONES 683 Y 4142 DE 2012

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

En algunas unidades de producto terminado envasado en bolsa en presentación de 350 ml, se evidencia que algunos de los caracteres de la marcación de fecha de vencimiento y lote no son claramente legibles.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Powered by CamScanner

1688

19815

Invima	INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INF-FR-111 | Versión: 15 | Fecha de emisión: 2021/08/13	

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

El establecimiento cuenta con Registro sanitario para el producto para Agua Potable Tratada: RSA-006606-2018 vigente hasta el 2023/06/06 .

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: _____

Nombre: MARILYS ENCISO PINEDA

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - OTT ORINOQUIA

Firma: _____

Nombre: ANYELA MARIA DIAZ CALONGA

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - OTT ORINOQUIA

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: _____

Nombre: BEATRIZ RODRIGUEZ LOPEZ

Cargo: Practicante

C.C. 36.550.381

Powered by CamScanner

1659

<< Atras

19816

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	19950366	Nombre producto	TORTAS, PONQUES Y BIZCOCHOS CON O SIN RELLENO CON O SIN COBERTURA VARIEDADES: TORTA FAMILIAR, TAJADA DE SABORES, BROWNIE, PONQUE JUNIOR, BRAZO DE REINA, REPOLLA, TORTA DECORADA, YOYO, PONQUE LONCHERO, LONCHERO DE QUESO, PONQUE NAVIDEÑO, TORTA DE QUESO, MANTECADA, NEVADOS, PONQUE CUBIERTO CON CHOCOLATE, CHEESECAKE, MAGDALENAS, MUFFIES , PONQUE CON CUBIERTA DE CHOCOLATE, PONQUE TRADICIONAL, PONQUE DE SABORES. TORTA DE CHOCOLATE, TAJADA BROWNIE, PECOSO, TAJADA CEBRA, PONQUE ANTOJO NAVIDEÑO.				
Registro Sanitario	RSAL11I2004	Vencimiento	2025/04/09	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA_24433						
Marcas	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY, FILOA, HORNEADITOS, COLSUBSIDIO, TOLIBOY, MERCADO COLSUBSIDIO.						

Datos de Interés

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231045874	Finalizado	
	20231045874	Finalizado	
	20231045874	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1120g, 1000g, 900g, 450g
65g, 60g, 50g, 40g, 500g
100g, 90g, 60g, 40g
230g, 220g, 210g
100g, 85g, 80g, 60g, 40g
65g, 60g, 40g
paquete de 300g (12 unidades), paquete de 500 gramos (12 unidades)
80g, 70g, 60g, 40g
80g, 75g, 70g, 60g, 40g
450g, 900g
De 10 g a 1300 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S.	Transversal 15 Nº 31 - 79	COLOMBIA	BOYACA	DUITAMA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S.	Transversal 15 Nº 31 - 79	COLOMBIA	BOYACA	DUITAMA	

Inicio << Atras

1690

<< Atras

19817

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20116743	Nombre producto	GALLETAS CON CHIPS DE CHOCOLATE, GALLETAS COMBINADAS, GALLETAS CON COCO, GALLETAS CON CEREAL, GALLETAS CON GRAGEAS, GALLETAS SABOR MORA, GALLETAS SABOR LIMON, GALLETAS SABOR CHOCOLATE, GALLETAS SABOR FRESA, GALLETAS SABOR VAINILLA, GALLETAS SABOR LECHE				
Registro Sanitario	NSA-002080-2016	Vencimiento	2026/12/28	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NL9005109537						
Marcas	TOLIBOY, MADRIGAL, PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY						

Datos de Interés

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DE 10 g a 1300 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S.	Transversal 15 Nº 31 - 79	COLOMBIA	BOYACA	DUITAMA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S.	Transversal 15 Nº 31 - 79	COLOMBIA	BOYACA	DUITAMA	

imprimir << Atras

1691

<< Atras

19818

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20135211	Nombre producto	PAN TAJADO INTEGRAL, PAN TAJADO MANTEQUILLA, PAN TAJADO BLANCO, PAN ALIÑADO, PAN BREVA, PAN MIGA, TOSTADAS, PAN BLANDITO, PAN MIEL, PANETÓN, COTUDOS, PAN CON CEREAL, PAN QUESO, PAN BOCADILLO, PAN AREQUIPE, MOGOLLA BLANCA, PAN COCO, MOGOLLA CARAMELO, MOGOLLA MIEL, PAN PITUFO, PAN ANÍS, TOSTADA INTEGRAL, PAN PERRO, PAN HAMBURGUESA, MOGOLLA ARTESANAL.				
Registro Sanitario	NSA-003845-2017	Vencimiento	2027/11/07	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NIT900510537						
Marcas	TOUBOY, PRODUCTOS COMESTIBLES TOUBOY						

Datos de Interés

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231049341	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
PAN TAJADO INTEGRAL, PAN TAJADO MANTEQUILLA, PAN TAJADO BLANCO:250 g, 450 g, 500 g. PAN ALIÑADO: 40 g, 50 g, 60 g, 70 g, 80 g, 110 g, 200g, 220 g, 450 g. Paquete x 5 unidades: 200 g. Paquete x 6 unidades: 240 g. Paquete x 10 unidades: 400 g
De 10g a 1000g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS COMESTIBLES TOUBOY S.A.S.	Transversal 15 N° 31 - 79	COLOMBIA	BOYACA	DUITAMA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS COMESTIBLES TOUBOY S.A.S.	Transversal 15 N° 31 - 79	COLOMBIA	BOYACA	DUITAMA	

Imprimir << Atras

1692

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 00	Fecha de emisión: 30/04/2018	Página: 1 de 10

Ciudad/Depto	DUITAMA/BOYACA	Fecha	21 de Febrero de 2019	Acta No.	1

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	9005109537-1	Dirección	TR 15 No 31-79
Razón Social	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY SAS	Teléfonos	7626677;3106505133
NIT - CC	9005109537	Correo electrónico	contacto@toliboy.com
Representante Legal	RICARDO DIAZ CORTES	Fax	NO APLICA
GTT	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2.	Oficio comisorio	7303-0773-19
Objetivo de la Visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Seguimiento Oficial o priorización con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad aplicable		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	108	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	Levapan, Koba, Colsubsidio		
SUBCATEGORIAS EVALUADAS	7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)		
	7.1.3 Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces		
	4.2.5 Frutas en almíbar		

LINEAS DE SUBCATEGORIA DE ALIMENTO	Volumen / año
Panes leudados variedades dulces, integrales	19200.00 kilogramos / mes
Tortas	3300.00 kilogramos / mes
Galletas dulces	1200.00 kilogramos / mes
Bizcochos	15600.00 kilogramos / mes
Otro	3000.00 kilogramos / mes
Frutas en almíbar	12600.00 kilogramos / mes

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO Favorable

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

4.2.5 Frutas en almíbar

1.2,1.4,2.1,2.2,2.3,2.4,3.2,3.4,5 1,5.2,5.3,5.4,5.6,6.1,6.2,6.3,1.1,1.2,1.4,1.8,2.1,2.2,2.3,3.2,3.4,5.1,5.2,5.6,6.1,6.2,6.3,1.1,1.2,1.4,1.6,2.2,2.3,2.4,3.2,3.4,5.1,5.2,5.6,6.1,6.2,6.3

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular Resolución 2674 de 2013 y demas normatividad aplicable

EXIGENCIAS ADICIONALES

Ninguna

EXIGENCIAS ADICIONALES ESPECÍFICAS DE PRODUCTO O PROCESO

Ninguna

1694

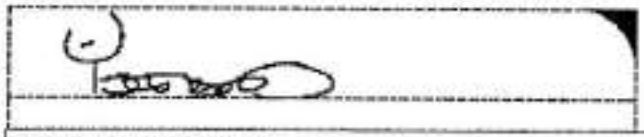
19821

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 00	Fecha de emisión: 30/04/2018	Página: 10 de 10

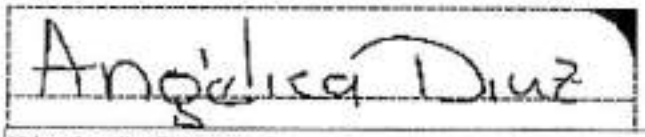
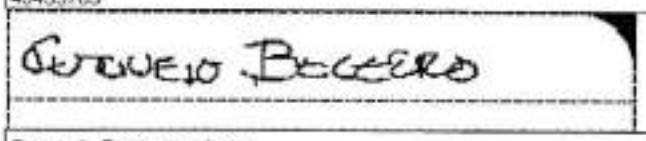
OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA
Se agradece la forma cordial en q se realizo la visita y la observaciones, reiteramos nuestro compromiso con el cumplimiento de la normatividad y con la calidad de nuestros productos

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC
El establecimiento cuenta con doble codigo de inscripción inc también 9005109537-2 Se elabora desmoldante para contacto con alimentos pero este no se constituye como materia prima, ni como alimento por lo que no se evalua en la presente acta El area de glase se encuentra suspendida, por tramites ante Invma razon por la cual no se evalua en la presente acta

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma	
Nombre	Yibeth Astrid Villamil Suarez
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma	
Nombre	Yeimy Angelica Diaz Mateus
Cargo	jefe de planta
C.C.	46453783
Firma	
Nombre	Consuelo Becerra pedraza
Cargo	Jefe de calidad
C.C.	46670990

1675

« Atras

19822

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20127646	Nombre producto	BEBIDA LACTEA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA, LARGA VIDA CON YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR A: FRESA, MORA, MELOCOTON. BEBIDA LACTEA CON YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR A: FRESA, MORA, MELOCOTON. BEBIDA LACTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA LARGA VIDA CON DULCE CON SABOR A FRESA, MORA, MELOCOTON, BEBIDA LACTEA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA, LARGA VIDA CON YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR A FRUTOS ROJOS, BEBIDA LACTEA CON YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR A: FRUTOS ROJOS, BEBIDA LACTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA LARGA VIDA CON DULCE CON SABOR A FRUTOS ROJOS, BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA CON DULCE CON FRUTA SABOR FRUTOS ROJOS, BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA CON DULCE CON FRUTA SABOR MELOCOTON, BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA CON DULCE CON FRUTA SABOR FRESA, BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA CON DULCE CON FRUTA SABOR MORA. BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA CON DULCE CON SABOR A FRUTOS ROJOS. BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA CON DULCE CON SABOR A MELOCOTON. BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA CON DULCE CON SABOR A FRESA. BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA CON DULCE CON SABOR A MORA. BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA CON DULCE PARA MEZCLAR CON HOJUELAS DE MAÍZ AZUCARADAS, BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA CON DULCE PARA MEZCLAR CON CEREAL DE ARROZ ACHOCOLATADO.
Registro Sanitario	RSA-003512-2017	Vencimiento	2027/05/04	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI.860401826B						
Marcas	RECREO, FINQUERITA, RECREIN, LATTI EXITO, SURTIMAX, EKONO, ALKOSTO, LATTI LATTI, NUTRIGURT, DE LA CUESTA, FIOCCOSO						

Datos de Interés

Tratamiento	PASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20211232170	Finalizado	Resolucion
	20211232170	Finalizado	
	20211232170	Finalizado	
	20211232170	Finalizado	Resolucion
	20221086378	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bolsa Flexible: Desde 100 ml, hasta 2000 ml. Bolsa Flexible: Desde 100 g, hasta 2000 g. CAJA TETRA BRIK: 100 ml, hasta 2000 ml.
Multiempaques desde 2 hasta 200 unidades (intervalos de 1 unidad)
Desde 100 g hasta 2000 g para Bebida láctea fermentada con dulce y con sobrecopa de cereal en rango de 10 a 40 g en intervalos de 1 g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Calle 34 No. 29 - 08.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	gcalidad@productoselrecreo.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Calle 34 No. 29 - 08.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	gcalidad@productoselrecreo.com

Imprimir « Atras

1696

Atras

19823

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20207230	Nombre producto	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA, ENTERA, SABORIZADA (FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE). LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA, ENTERA, SABORIZADA (FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE) FORTIFICADA CON HIERRO AMINOQUELADO Y/O ZINC AMINOQUELADO Y/O ACIDO FOLICO Y/O VITAMINA A Y/O VITAMINA B1 Y/O VITAMINA B2 Y/O VITAMINA B3.				
Registro Sanitario	RSA-0013366-2021	Vencimiento	2026/07/27	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NIT 8600016258						
Marcas	EL RECREO, RECREIN, ICBF, ÉXITO, SURTIMAX, TAEQ, TROOP X, CARULLA, EKONO, GRADO, FORTIMILL, LATTI, MERCAMAS, ALKOSTO, SUPERINTER, OLIMPICA, FINQUERITA, MERCADERIA S.A.S, DE LA CUESTA, RECREO						

Datos de Interés

Tratamiento	ULTRAPASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas

Radicado	Estado	Archivo
20231023392	Finalizado	Resolucion
20221086369	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
BOLSA FLEXIBLE DESDE 100 ml HASTA 2000 ml; BOLSA FLEXIBLE DESDE 100 g HASTA 2000 g.
CAJA TETRA BRIK DESDE 100 ml HASTA 2000 ml; CAJA TETRA BRIK DESDE 100 ml HASTA 2000 ml.
Multiempaques desde 2 hasta 200 unidades (intervalos de 1 unidad)

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Calle 34 No. 29 - 08.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	gcalidad@productoselrecreo.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Calle 34 No. 29 - 08.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	gcalidad@productoselrecreo.com

Imprimir << Atras

1692

Atras

19824

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20260941	Nombre producto	*LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA. *LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO *LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y/O MINERALES D3, Y/O A Y/O HIERRO.				
Registro Sanitario	RSA-0027075-2023	Vencimiento	2028/08/14	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NIT.8604018268						
Marcas	RECREIN, RECREO, UNO A, LA PRUEBITA, CIBRE, QUALITE, ICBF, LAFTI, ÉXITO, TAEQ, CARULLA, MERCADERÍA S.A.S. DE LA CUESTA						

Datos de Interés

Tratamiento	ULTRAPASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20241048450	En Curso	

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bolsa flexible desde 50 mL hasta 2000 mL con internalos de 1 mL Caja brik desde 50 mL hasta 2000 mL con internalos de 1 mL

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Calle 34 No. 29 - 08.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	gcalidad@productoselrecreo.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Calle 34 No. 29 - 08.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	gcalidad@productoselrecreo.com

inicio Atras

1698

« Atras

19825

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20204136	Nombre producto	BEBIDA DE AVENA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA Y/O CON SABOR A CANELA Y/O FORTIFICADA CON HIERRO Y/O ZINC Y/O ACIDO FOLICO. BEBIDA DE AVENA CON LECHE PASTEURIZADA Y/O CON SABOR A CANELA Y/O FORTIFICADA CON HIERRO Y/O ÁCIDO FÓLICO Y/O ZINC. BEBIDA DE AVENA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA Y/O CON SABOR A CANELANOMBRE DE FANTASIA: AVENA. BEBIDA DE AVENA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA NOMBRE DE FANTASÍA: AVENA ENTERA.				
Registro Sanitario	RSA-0012562-2021	Vencimiento	2026/06/09	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NUI8604018260						
Marcas	EL RECREO, RECREIN, ULTRA N, UNO A, LATTI, FINQUERITA, SUTIMAX, CARULLA, EKONO, TAEQ, TROOP X, ALKOSTO, OLIMPICA, ALAI, D'LISH, MERCADERIA S.A.S, DE LA CUESTA, RECREO						

Datos de Interés

Tratamiento	ULTRAPASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas

Radicado	Estado	Archivo
20221086381	Finalizado	Resolucion
20231025709	Finalizado	
20231025709	Finalizado	
20231025709	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
BOLSA FLEXIBLE DESDE 100 ml HASTA 2000 ml; BOLSA FLEXIBLE DESDE 100 g HASTA 2000 g;
CAJA TETRA BRIK DESDE 100 ml HASTA 2000 ml; CAJA TETRA BRIK DESDE 100 ml HASTA 2000 ml.
BOLSA FLEXIBLE DESDE 100 mL HASTA 2000 mL; BOLSA FLEXIBLE DESDE 100 g HASTA 2000 g; * CAJA TETRA BRIK DESDE 100 mL HASTA 2000 mL; CAJA TETRA BRIK DESDE 100 g HASTA 2000 g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Calle 34 No. 29 - 08.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	gcalidad@productoselrecreo.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Calle 34 No. 29 - 08.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	gcalidad@productoselrecreo.com

Imprimir « Atras

1699

19826

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-Fur-14	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	ZIPAQUIRA/CUNDINAMARCA	Fecha	24-25/10/2023	Acta No.	6

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	8064018268-1	Dirección	Cl 34 No 29-08 VDA Susagua
Razón Social	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS	Teléfonos	8519501;3134324561
NIT - CC	860401826-8	Correo electrónico	gcalidad@productoselrecreo.co mcalidad@productoselrecreo.co m
Representante Legal	HECTOR JULIO PIÑEROS ROJAS	Fax	NO REPORTA
GTT	CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio	7303-4274-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Gestion del riesgo (Listado priorizado Cuarto trimestre), Derecho de Peticion, Toma de muestra, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolucion 2310 de 1986, Resolucion 1804 de 1989, Resolucion 3929 de 2013 y demás reglamentación sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	471		
Maquilas	D1 SAS;JERONIMO MARTINS COLOMBIA SAS, ALMACENES ÉXITO SA,GASEOSAS LUX SAS, ALKOSTO SA,COMERCIALIZADORA LA BONANZA SAS.	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)	
	1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"	
	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)	
	1.7.1 Arequipe/dulce de leche/caramelos de leche	
	3.5.1 Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta	
	4.5.1 Néctarey refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para el consumo	

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	LECHE LIQUIDA ENTERA Y UHT	65.000 M3 / AÑO
	YOGURT, KUMIS,AVENA, LECHES SABORIZADAS Y BEBIDAS LACTEAS	12.000 M3 / AÑO
	CREMA DE LECHE PASTEURIZADA UHT	1.900 M3 /AÑO
	QUESOS FRESACOS CAMPESINO,MOZARELLA, DOBLE CREMA, PERA, COSTEÑO, QUES	1.100 TONELADAS / AÑO
	AREQUIPE	4.14 TONELADAS / AÑO
	GELATINA	2.9 M3 / AÑO
	REFRESCOS DE FRUTAS	4.360 M3 / AÑO

1700

19827

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/05/13

Ciudad / Depto: ZIPAQUIRA/CUNDINAM ARCA | Fecha: 24-25/10/2023 | Acta No.: 6

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8064018288-1	Dirección:	Cl 34 No 29-08 VDA Susagua
Razón Social :	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS	Teléfonos:	8519501;3134324581
NIT - C.C.:	860401828-8	Correo electrónico:	gcalidad@productoselrecreo.com;calidad@productoselrecreo.com
Representante Legal:	HECTOR JULIO PIÑEROS ROJAS	Fax:	NO REPORTA
GTT:	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio:	7303-4274-23

Objeto de la visita : Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Derecho de Peticion, Toma de muestra, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolucion 2310 de 1986, Resolucion 1804 de 1989,

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	471	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: D1 SAS;JERONIMO MARTINS COLOMBIA SAS, ALMACENES ÉXITO SA,GASEOSAS LUX SAS, ALKOSTO SA,COMERCIALIZADORA LA BONANZA SAS.

Subcategorías evaluadas: 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
LECHE LIQUIDA ENTERA Y UHT	65.000 M3 / AÑO

Subcategoría 1: 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
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. 16 num. 5	a	10		

70

1-701

19828

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13			

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	er	5		Se observa pisos con roturas en area de proceso de leche UHT, en silos horizontales en area de bandas, en area de salmuera; aberturas en parte superior de pared de UHT, en zona flex pared con desprendimiento de pintura. Se observa cortina que comunica directamente el area de pasteurización con exteriores y el area de recibo de leche. Se observa cárdhas de techos con presencia de oxidación en silos de leche standarizada, en area de empaque de UHT,.
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. 6.1, 6.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 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	er	12,5		Se evidencia oxidación en homogenizador situacion que se corrige durante la visita
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)					13

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de [illegible]	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, 6.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Act 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

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

5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 10 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 23 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. 10 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		

F-702

19829

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05			Fecha de emisión: 2021/05/13	

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. 16 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 16.	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
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		No se realiza evaluacion dado que se revisó en visita anterior dando cumplimiento bajo la resolucion 5109 de 2005, respecto a la resolucion 810 de 2022 la planta cuenta con rotulado impreso no. 2023026519 y 2023009530
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)					14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					94

75

1703

19830

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 03	Fecha de emisión: 2021/05/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
YOGURT, KUMIS,AVENA, LECHES SABORIZADAS Y BEBIDAS LACTEAS	12.000 M3 / AÑO

Subcategoría 1: 2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacter

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entrelucas en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente [illegible] 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	ar	5		Se observa pisos con roturas en area, en silos horizontales, en area de bandas; Se observa cortina que comunica directamente el area de pasteurización con exteriores y el area de recibo de leche. Se observa cielos de techos con presencia de oxidación en silos de leche standarizada.
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	[illegible] 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)			17		

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 9, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se evidencia oxidación en homogenizador el cual se corrige durante la visita, en motoreductores de fermentados, en unidades de frio del cuarto. Se observa tolva sin protección de producto en maquinas envasadoras sin protección, al igual que en las maquinas en MZ, Diagnano.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		

75

1705

19837

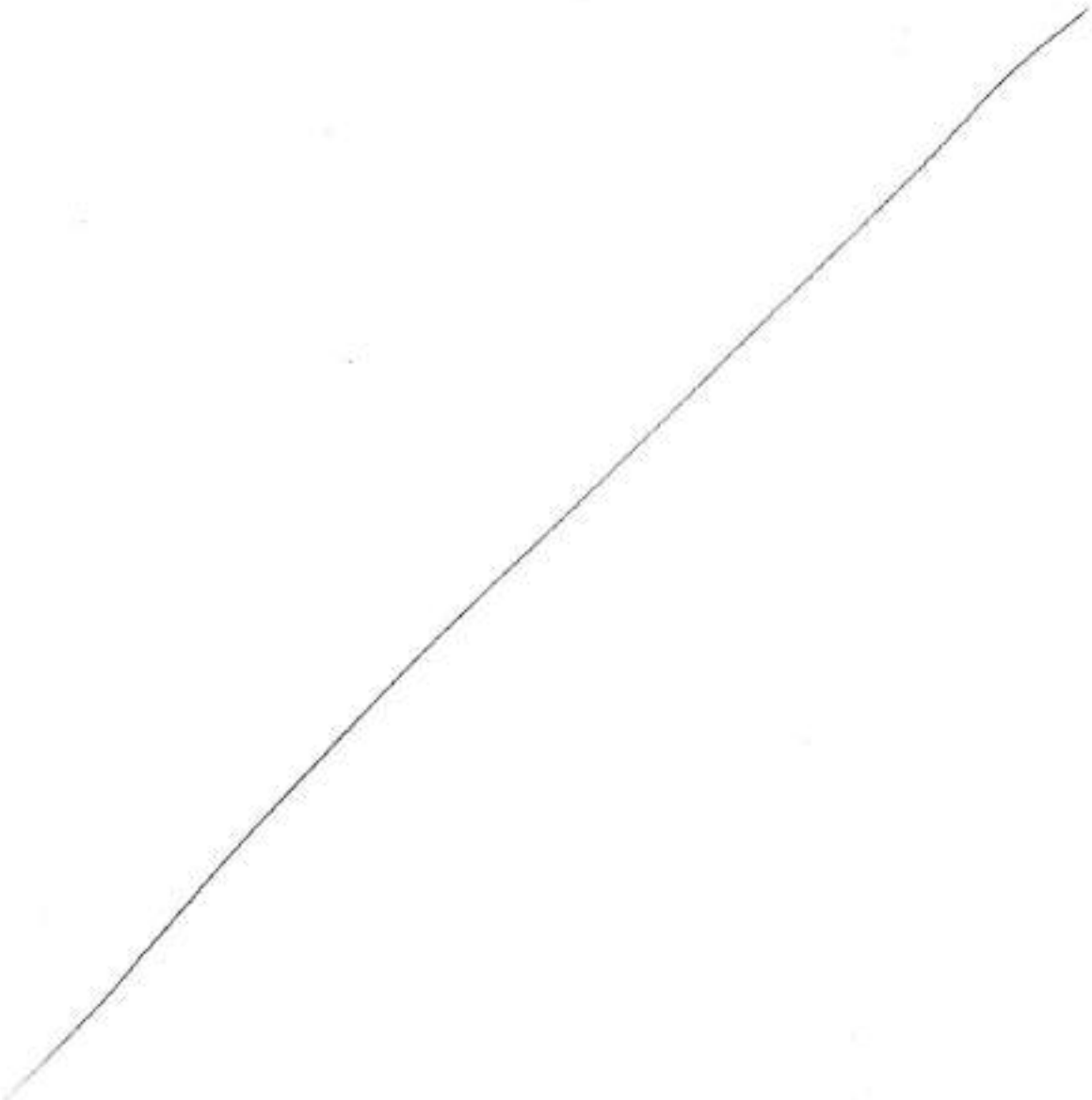
invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13			

2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 28	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13
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, 6.3, 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
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
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. 25 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 etiquetado y empaque. Resoluciones 683 de 2012, 2014 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
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		No se realiza evaluacion dado que se revisó en visita anterior dando cumplimiento bajo la resolucion 5109 de 2005, respecto a la resolucion 810 de 2022 la planta cuenta con agotamiento de empaques con resolucion invima no. 2023012016, 2023048449, 2023021894
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)					14

1706

19832

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13
Porcentaje de cumplimiento subcategoría			94



1707

19833

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/08/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
CREMA DE LECHE PASTEURIZADA UHT	1.900 M3 /AÑO

Subcategoría 1: 1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
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 [illegible] 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	ar	5		Se observa pisos con roturas en area de proceso de leche UHT, en silos horizontales en area de bandas, en area de salmuera, aberturas en parte superior de pared de UHT, en zona flax pared con desprendimiento de pintura. Se observa cortina que comunica directamente el area de pasteurización con exteriores y el area de recibo de leche. Se observa cerchas de techos con presencia de oxidación en silos de leche standarizada. en area de empaque de UHT,.
1.5	[illegible] 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 estación(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)					17
2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 6, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se evidencia oxidación en homogenizador situación que se corrige durante la visita
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)					13
3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

1709

19834

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 28 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6, 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
4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
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. 1,3,4,6 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Aditivos autorizados, frescos y sin aprovechar empleados. 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 583 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.5	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
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		No se realiza evaluacion dado que se revisó en visita anterior dando cumplimiento bajo la resolucion 5109 de 2005, respecto a la resolucion 810 de 2022 la planta cuenta con agotamiento de empaques con Resolucion invima no. 2023017930
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.5	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					94

1710

19835

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
QUESOS FRESACOS CAMPESINO,MOZARELLA, DOBLE CREMA, PERA, COSTEÑO, QUESILLO	1.100 TONELADAS / AÑO

Subcategoría 1: 1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, [illegible] con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 8 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	ar	5		Se observa pisos con roturas en area de proceso de leche UHT, en silos horizontales en area de bandas, en area de salmuera; aberturas en parte superior de pared de UHT, en zona flex pared con desprendimiento de pintura. Se observa cortina que comunica directamente el area de pasteurización con exteriores y el area de recibo de leche. Se observa cerchas de techos con presencia de oxidación en silos de leche standarizada, en area de empaque de UHT.
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 5	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se observa canalinas de aguas con pendientes de areas de proceso , area de salmuera que atraviesan o acceden al area de empaque.
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)					16

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1.1	ar	12,5		Se evidencia oxidación en homogenizador situacion que se corrige durante la visita
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		

79

A11

19836

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: INC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 28	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13
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 o 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
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
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.	ar	5		Se observa producto en proceso dispuesto en la misma area de despachos con separación no efectiva ya que se usa malla eslabonada.
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)					19
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		No se realiza evaluacion dado que se revisó en visita anterior dando cumplimiento bajo la resolucion 5109 de 2005, respecto a la resolucion 810 de 2022 la planta cuenta con agotamiento de empaques con Resolucion Invima no. 2023036610, 2023025497.
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)					14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					92

70

AR

19837

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
AREQUIPE	4.14 TONELADAS / AÑO

Subcategoría 1: 1.7.1 Arequipe/dulce de leche/caramelos de leche

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
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	ar	5		Se observa pisos con roturas en area de proceso de leche UHT, en silos horizontales en area de bandas, en area de salmuera: aberturas en parte superior de pared de UHT, en zona flex pared con desprendimiento de pintura. Se observa cortina que comunica directamente el area de pasteurización con exteriores y el area de recibo de leche. Se observa cerchas de techos con presencia de oxidación en silos de leche standarizada, en area de empaque de UHT.
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 6.6 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. 6.1, 6.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		

75

17P

19838

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se evidencia oxidación en homogenizador situacion que se corrigue durante la visita
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)					**13**

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**

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**

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 : um. 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. 1519 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**

6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		No se cuenta con soportes de vida util
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		

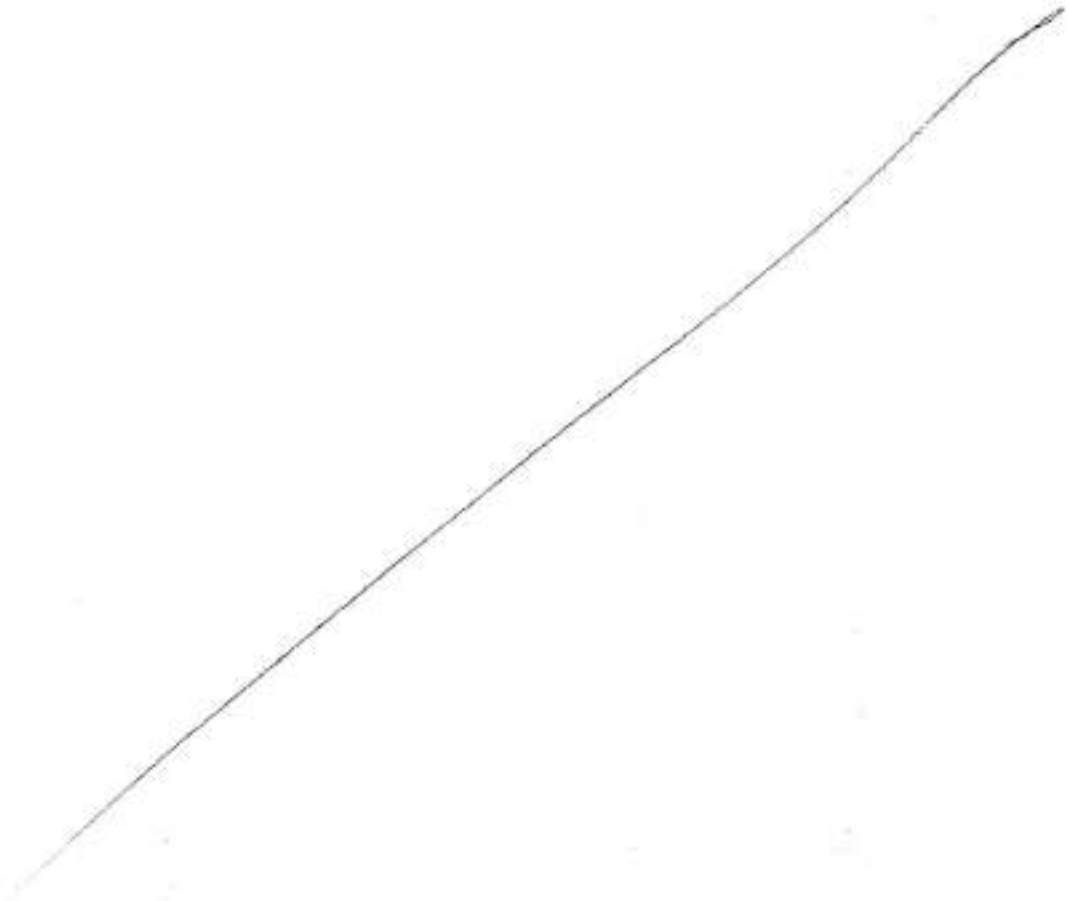
70

1714

19839

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		se realiza evaluacion de rotulado para el producto Arequipe por 45 g marca recreo no se evalua bajo la resolucion 810 de 2022 por que se encuentra bajo autorizacion de etiquetas con radicado No. 2023012818
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)					13
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					93

75



RIS

19840

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-Fl014	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
GELATINA	2.9 M3 / AÑO

Subcategoría 1: 3.5.1 Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con orificios en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
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	ar	5		Se observa pisos con roturas en area de proceso de leche UHT, en sitios horizontales en area de bancas, en area de salmuera; aberturas en parte superior de pared de UHT, en zona flex pared con desprendimiento de pintura. Se observa cortina que comunica directamente el area de pasteurización con exteriores y el area de recibo de leche. Se observa cerchas de techos con presencia de oxidación en sitios de leche standarizada en area de empaque de UHT.
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)					17

2. EQUIPOS REQUERIDOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 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

3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

75

1716

14841

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/08/13			
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. 25 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
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
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			
5.4	Flujos adecuados (puntos y vías sanitarias marcadas. 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. 16 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
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.18, num 4 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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		No se evalua rotulado general ni nutricional dao que fue evaluado en visita anterior y se cuenta con resolucion de agotamiento de etiquetas bajo la resolucion 810 de 2022. numero de resolucion 2023022099	
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)						14
Porcentaje de cumplimiento subcategoria						96

7

74812

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
REFRESCOS DE FRUTAS	4.680 M3 / AÑO

Subcategoría 1: 4.5.1 Néctaresy refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para el consumo

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	er	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
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	er	5		Se observa pisos con roturas en area de [illegible] aberturas en parte superior de pared en misma zona de flex pared con desprendimiento de pintura. Se observa cerchas de techos con presencia de oxidación en silos de leche standarizada, en area de empaque de UHT,.
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)					17
2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 5, Art. 10 num. 3	a	30		

1718

19893

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 08	Fecha de emisión: 2021/06/13

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.16 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
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 25% del valor total de la evaluación)					20
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 Labajadores. 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
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
6.	VERIFICACION 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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		No se realiza evaluacion dado que se revisó en visita anterior dando cumplimiento bajo la resolucion 5109 de 2005, respecto a la resolucion 810 de 2022 la planta cuenta con aplazamiento de empaques con Resolucion Invima no 2023012809
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	c	15		

70

179

19844

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 08	Fecha de emisión: 2021/08/13		
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
Porcentaje de cumplimiento subcategoria					97

1720

19845

invima	PROCESO: VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: 106.08.5.Form14	Versión: 01

Subcategorías	Puntaje
Subcategoría1	40
Subcategoría2	40
Subcategoría3	30
Subcategoría4	20
Subcategoría5	20
Subcategoría6	35
Subcategoría7	67
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	7
Promedio total del porcentaje de	50

Se aplicó MSS? NO | Tipo de medida

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? SI

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Subcategoría (1) 1.1-1.4-2.2-6.4;Subcategoría (2) 1.1-1.4-2.2-6.4;Subcategoría (3) 1.1-1.4-2.2-6.4;Subcategoría (4) 1.1-1.4-1.7-2.2-6.4-6.4;Subcategoría (5) 1.1-1.4-2.2-6.2-6.4;Subcategoría (6) 1.1-1.4-6.4;Subcategoría (7) 1.1-1.4;

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

.....

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Gracias por las observaciones, son una oportunidad de mejora

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

SE REALIZA VISITA EN ATENCION A TOMA DE MUESTRAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A EL CONTROL OFICIAL VIGENCIA 2023 DIRIGIDOS A ESTABLECIMIENTOS VINCULADOS A IVC, SE ATIENDE RADICADO INVIMA NO. 20231257710S DE FECHA 2023-09-29, SE SOLICITA PROGRAMAR VISITA A ESTA PLANTA CON MINIMO 3 DIAS DADO EL VOLUMEN DE LINEAS Y DISTANCIA DE DESDE BOGOTA A LA DIRECCION DE UBICACION DE LA MISMA.

75

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: ALONSO HERNANDEZ DIAZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTC02 -DIRQS

Firma:

Nombre: XIRLY YALENA BOLAÑO BRITO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTC02 -DIRQS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: SANDRA PATRICIA VARGAS CARDENAS

Cargo: DIRECTORA DE CALIDAD

C.C. 52.009.494

1722

« Atras

14816

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20118481	Nombre producto	**BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA EN VARIEDADES: BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA TRADICIONAL; BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO; BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA CON GALLETA WAFER; BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA CON DULCE DE CAFÉ; BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA CON DULCE DE FRUTAS (MORA, LULO, MANGO, COCO, FEIJOA, PIÑA, GUANABANA, FRESA, MARACUYA, PITAYA, NARANJA, FRESA, DURAZNO), BOCADILLO DE GUAYABA, BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO, BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO Y GALLETA, VELEÑA, COMBINADO, BOCADILLO DE GUAYABA CON GALLETA; BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR DE LECHE. BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR DE LECHE Y GALLETA.**

Registro Sanitario	NSA-002556-2016	Vencimiento	2026/12/02	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente

Observaciones	NIT900709310
Marcas	PRODUCTOS LA SABOSURA VELEZ, ASOVELEÑOS, BOCATELLO, BOCARICO, EL ÁGUILA, EL NARANJITO, BALDARACO, M&C, BOCATELLO, ARO, FRUTIVELEÑOS, BOCARTE, LA SABROSURA, EL GRAN CACTUS VELEÑO, VELEÑA DE BOCADILLOS, PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S, LACKY LUCK COMPANY S.A.S, BOCADILLOS EL ÁGUILA, PRODUCTOS CRISTIAN EL NARANJITO.

Datos de Interés

Tratamiento	CONCENTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
de 10 a 5000 g, de 50 a 1000 g, de 1000 a 12500 g
5g a 50000g
1 UNIDAD A 50.000 UNIDADES

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S	KM 5 VÍA BARBOSA - VÉLEZ VEREDA BUENAVISTA	COLOMBIA	SANTANDER	BARBOSA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S	KM 5 VÍA BARBOSA - VÉLEZ VEREDA BUENAVISTA	COLOMBIA	SANTANDER	BARBOSA	

Imprimir « Atras

1723

<< Atras

19847

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20122252	Nombre producto	MANÍ CON SAL, MANÍ HORNEADO CON SAL				
Registro Sanitario	NSA-002485-2017	Vencimiento	2027/02/10	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8909203840 AGOTAMIENTO AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCION NO. 2023014289 DE 10 DE ABRIL DE 2023						
Marcas	FRITO LAY, JACKS, MANI MOTO NAKED, MANIMOTO NAKED, MANIMOTO, MANI MOTO., MAFER, FRITO LAY BY MAFER, MAFER BY FRITO LAY						

Datos de Interés

Tratamiento	FRITURA	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231031736	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 3 g a 5000 g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PEPSICO ALIMENTOS COLOMBIA LTDA	Calle 110 # 9 - 25 P 4	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	colombia.fritolay@pepsico.com
FABRICANTE	PEPSICO ALIMENTOS Z.F. LTDA.	VDA LA FLORIDA CORREDOR INDUSTRIAL KM. 3 VIA FUNZA	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	robby.aristizabal@aristizabal.com
FABRICANTE	PEPSICO ALIMENTOS ANTIOQUIA LTDA.	KM 28 500 AUTOPISTA MEDELLÍN BOGOTÁ - Vereda La Mosca	COLOMBIA	ANTIOQUIA	GUARNE	notificaciones@aristizabal.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PEPSICO ALIMENTOS COLOMBIA LTDA	CALLE 110 No. 9 - 25 PISO 4	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

Imprimir << Atras

1724

<< Atras

1848

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20264849	Nombre producto	FRUTOS SECOS VARIEDADES : ALMENDRAS, MANI CON SAL, MANÍ SIN SAL, MANÍ CONFITADO CON SEMILLAS DE AJONJOLÍ, MARAÑON, NUEZ DEL BRASIL, NUEZ NOGAL, NUEZ DE MACADAMIA, PISTACHOS, AVELLANAS, FRUTOS SECOS VARIEDADES: MANI BAJO EN SODIO, MANI CON PASAS, MANI CUBIERTO CON CHOCOLATE, MANI CONFITADO, MANI LIMON PIMIENTA, MANI CUBIERTO DE CHOCOLATE BLANCO CON SABOR A YOGURT.				
Registro Sanitario	NSA-0014879-2023	Vencimiento	2033/10/05	Novedad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	SANTA CATALINA, MUNDO MANÍ						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
desde 10 hasta 10000g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	Carrera 14 Nº 104 - 84 Bodega 2 Belmonte	COLOMBIA	RISARALDA	PEREIRA	panisatacatalina@hotmail.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	Carrera 14 Nº 104 - 84 Bodega 2 Belmonte	COLOMBIA	RISARALDA	PEREIRA	panisatacatalina@hotmail.com

mostrar << Atras

1725

« Atras

19849

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20092912	Nombre producto	DULCE CON LECHE EN VARIEDADES: PANELITA CON LECHE, PANELITA CON LECHE CON COCO, DULCE CON LECHE CON UVA, DULCE CON LECHE CON COCO, ROLLITOS CON LECHE AZUCARADOS, COCADA CON LECHE, TROCITOS, CARAMELO, COCO - CAFÉ, COCO -GUAYABA, TROCITOS CON COCO, TRICOLOR, DULCE CON LECHE VARIEDAD TROCITOS CON COCO Y BOCADILLO DE MORA, DULCE CON LECHE CON BOCADILLO DE GUAYABA, DULCE CON LECHE CON DULCE DE MORA, DULCE CON LECHE CON DULCE DE COCO Y DULCE DE DE MORA(LONJA TRICOLOR), DULCE CON LECHE CON BOCADILLO DE GUAYABA Y GALLETA,DULCE CON LECHE CON DULCE DE FEIJOA, DULCE CON LECHE CON DULCE SABOR ARTIFICIAL A FEIJOA, DULCE CON LECHE CON DULCE DE COCO, DULCE CON LECHE, DULCE CON LECHE CON SABOR ARTIFICIAL A CAFÉ, DULCE CON LECHE CON SABOR ARTIFICIAL A MORA, PANELITA CORTADA, PANELITAS, PANELITAS DE LECHE, DULCE DE LECHE CARAMELO

Registro Sanitario	RSAJ02022515	Vencimiento	2025/06/14	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NL799709310						
Marcas	PRODUCTOS LA SABROSURA VELEZ, ASOVELEÑOS, BOCATELLO, BOCARICO, EL GRAN CACTUS VELEÑO, VELEÑA DE BOCADILLOS, DISTRIDULCES FORLEY, EL ÁGUILA, EL NARANJITO, BALDARACCI, M&C, BOCATELLO, ARO, FRUTIVELEÑOS, BOCARTE, PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S, LAKY LUCK COMPANY S.A.S, BOCADILLOS EL AGUILA, PRODUCTOS CRISTIAN EL NARANJITO.						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
En cartulina plegadiza de 100 a 1000 gramos. En vaso plástico de 100 a 1000 gramos. En bolsa plástica de 100 a 1000 gramos.
5 g - 50.000 g
1 unidad - 50000 unidades.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S	KM 5 VÍA BARBOSA - VÉLEZ VEREDA BUENAVISTA	COLOMBIA	SANTANDER	BARBOSA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S	KM 5 VÍA BARBOSA - VÉLEZ VEREDA BUENAVISTA	COLOMBIA	SANTANDER	BARBOSA	

Imprimir « Atras

1726

19050

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
invima	**ACTA DE VISITA – DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL**			
	Código: IVC-INS-FM054	Versión: 03	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 2

En PIEDECUESTA (SANTANDER), a los 13 días del mes de JUNIO de 2023, se hicieron presentes los suscritos profesionales de la Dirección de Operaciones Sanitarias del Invima, por orden de Oficio Comisorio No 7302-747-23, en el establecimiento denominado: INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS, ubicado en la CL 7AN No 7-22 BR JUNIN, NIT. 9011332890, Teléfono: 3012737646;3184014629 fax: NO TIENE, con el fin de realizar visita de inspección sanitaria.

La visita fue atendida por LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ, identificada con C.C. 1.095.825.259 en calidad de COORDINADORA DE CALIDAD a quien se le hizo entrega del oficio comisorio y se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO

DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124876 DE FECHA 11/05/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/05/2023, con el fin de verificar la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 779 de 2006 y demás normatividad sanitaria vigente aplicable a los procesos y productos competencia del Instituto.

ANTECEDENTES

Reporte de visitas:
13/02/2023: FAVORABLE: 68,00

Estado del establecimiento:
1 ACTIVO

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Una vez ubicados en la dirección citada se procede de acuerdo con lo establecido en el documento IVC-INS-PR001-PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN EN SITIO, en lo pertinente y aplicable de la ACTIVIDAD: Realizar actividades de inspección, vigilancia y control, y siguientes.

En atención a solicitud de visita, radicado Invima 20231124876 de fecha 11/05/2023 y radicado Invima 20231131791 de fecha 18/05/2023 se realiza la presente diligencia, ingresando con el permiso y acompañamiento de quien atiende la visita, y se comprueba que en la dirección citada se realizan actividades de almacenamiento y comercialización de elementos de piñatería, no relacionados a la producción de alimentos.

Teniendo en cuenta lo anterior y con la situación sanitaria encontrada, se procede a levantar la presente Acta de Diligencia. Para el establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS, ubicado en la CL 7AN No 7-22 BR JUNIN se debe clasificar como 3 NO EXISTE. Para el establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS ubicado en la VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO, se realiza visita con emisión de concepto sanitario y se clasifica como 1 ACTIVO.

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIE-PL007, especialmente lo descrito en los numerales 4.1, 4.1.1 y 4.1.2. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita.

OBSERVACIONES

1727

19851

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. ***Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.***

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 13 del mes de JUNIO de 2023, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente. Copia íntegra del presente documento se deja al interesado.

Por INVIMA

Nombre	ÁNGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL	Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Firma		Firma	
C.C.	46.376.105	C.C.	91.446.410
Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

Responsable o propietario establecimiento o producto:

Nombre	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
Firma		Firma	
C.C.	1.095.825.259	C.C.	80.723.356
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

Testigo de la Diligencia:

Nombre		Nombre	
Firma		Firma	
C.C.		C.C.	
Cargo		Cargo	
Empresa/Entidad		Empresa/Entidad	

A28

19852

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-Pa114	Versión: 08	Fecha de emisión: 2021/06/13		
Ciudad / Departamento	PIEDECUESTA /SANTANDER	Fecha	2023-06-13	Acta No.	1
DATOS GENERALES					
Código de inscripción planta	9011332890-2		Dirección	VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS		Teléfonos	3012737646,3184014629	
NIT - CC	9011332890		Correo electrónico	caneralahuertacolombia@gmail.com	
Representante Legal	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR		Fax	NO	
GTT	CENTRO ORIENTE 1		Oficio Comisorio	7302-748-23	
Objetivo de la visita	**DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124876 DE FECHA 11/05/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/05/2023**, con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005 y demás legislación aplicable.				
DATOS DE PRODUCCIÓN					
No. De empleados	16		La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?		SI
Maquilas	NO REALIZA				
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES				
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO				Cantidad/Unidad de tiempo	
	GALLETAS, PANECILLOS DULCES			468 TON/AÑO	

1729

19853

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: 2021/08/13

Ciudad / Depto	PIEDECUESTA /SANTANDER	Fecha	2023-06-13	Acta No.	1

DATOS GENERALES

Inscripción planta:	9011332890-2	Dirección:	VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO
zón Social:	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS	Teléfonos:	3012737648;3184014629
IT - C.C.:	9011332890	7302-562-23	carteralahuertacolombia@gmail.com
sentante Legal:	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR	Fax:	NO
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-748-23

Objeto de la visita :

DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124878 DE FECHA 11/05/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/05/2023, con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005 y demás legislación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	16	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas:	NO REALIZA
Subcategorías evaluadas:	7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES
Líneas de subcategoría del alimentos:	GALLETAS, PANECILLOS DULCES
Volúmen / año	468 TON/AÑO
Subcategoría 1:	7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		No hay completa separación física en las partes altas de las áreas de horneado, bodegas de materia prima y producto terminado que eviten la contaminación proveniente del exterior cuando se abren los portones. Se observa una comunicación directa por una ventana que permanece abierta entre horneado y área social.
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 las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 16 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En diferentes secciones de los pisos se observan roturas, desgaste y superficies no lisas, en el área de proceso se evidencia empozamiento de agua en una sección, la cual hace escorrentía al sifón del área de hornos pasando por debajo de la división. Se observan lámparas sin protección. La estructura de soporte de los falsos techos en las áreas que lo poseen, no cuenta con el diseño ni resistencia para facilitar las labores de limpieza en la parte superior.

1/20

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

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)					17

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No disponen de certificados de los materiales de equipos y superficies sobre la aptitud para entrar en contacto con alimentos en cumplimiento a la resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012. Se encontraron recipientes y elementos para pesaje en material plástico con roturas.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Los procedimientos no son específicos.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		No cuentan con procedimientos ni cronograma. No se cumplen las recomendaciones del prestador del servicio con respecto al manejo de los instrumentos para mantener la garantía de la calibración. (las balanzas se reubican periódicamente y se encontró una de ellas sobre los bultos).
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					10

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	ar	12,5		El programa no describe la distribución del agua; las acciones correctivas para ajustar el cloro no son claras.
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	ar	12,5		No se ha elaborado e implementado un plan de acción con base en los reportes del prestador del servicio. Hay dispositivos de control de insectos y sistemas de atrapamiento para roedores en áreas internas de bodegas, proceso y empaque. Hay presencia aislada de moscas en bodega de producto terminado. Se observan angeos desprendidos en la parte posterior del establecimiento. El portón principal presenta entreluces laterales y entre uniones de hojas.

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/05/13

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	ar	12,5		Se evidencia deficiente limpieza de escabiladeros, bandejas, moldes y cucharas plásticas de pesaje. Los utensilios de las diferentes áreas de proceso se almacenan en un mismo lugar, que no previene la contaminación entre estos elementos. Se utilizan traperos en área de proceso. Los procedimientos no contemplan tiempos de contacto.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 29% del valor total de la evaluación)					13

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.	ar	16,5		Se disponen los guantes de horneado sobre las bandejas.
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)					8

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	ar	10		Los procedimientos se encuentran desactualizados, faltan criterios de aceptación para algunos ingredientes.
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	ar	10		Se evidencian errores en el registro de temperatura de neveras para huevo líquido, las cuales además, no están identificadas.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		El producto durante el proceso y enfriamiento se dispone en moldes, escabiladeros y bandejas con incrustaciones. El ventilador usado para el enfriamiento presenta deficiente estado de limpieza.
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.	ar	5		El área de empacado carece de lavamanos. La bodega de material de empaque es compartida con insumos, los sellos de rollos no se encuentran debidamente protegidos contra material particulado.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No hay claridad en el análisis de peligros en la etapa de recepción de materias primas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación 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		

19856

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver acta anexa. No se evalúa rotulado nutricional.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Se observa producto terminado listo para reempacar en recipientes plásticos sin ningún tipo de identificación, los nuevos líquidos carecen de la información completa de rotulado como materia prima, lo cual no permite realizar la trazabilidad de manera completa.
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)					14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					73

1733

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-PR-114	Versión: 03	Fecha de emisión: 2021/08/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	73
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	73

Se aplicó MSS?	**NO**	**Tipo de medida aplicada:**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	**NO**

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO:	**FAVORABLE**

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Todos los ítems calificados con "ac" e "i" de la presente acta

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.

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO. Código: GDI-DIE-PL007, especialmente lo descrito en los numerales 4.1, 4.1.1 y 4.1.2. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita.

En atención a solicitud de visita, radicado Invima 20231124876 de fecha 11/05/2023 y radicado Invima 20231131791 de fecha 18/05/2023 se realiza la presente acta.

Quien atiende la visita por parte del establecimiento manifiesta que SI son proveedores directos de Programas Sociales (PAE Santander, Valledupar, Tunja, Riohacha, San Juan del Cesar).

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
Cargo:	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1

Firma:	
Nombre:	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:		Firma	
Nombre:	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
Cargo:	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL
C.C.	1.095.825.259	C.C.	80.723.356

1984

14858

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
invima	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			Página 1 de 2
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2023-09-23	

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) PIEDECUESTA - SANTANDER, 2023/06/13
Nombre del Establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS
Identificación del Producto Bolsa TORTA DE CHOCOLATE, 70 g, marca LA HUERTA

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	NA	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones graficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingredientes", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2006	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	2	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, cenurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	

1735

19859

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
Invima	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		Página 2 de 2
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

5.6	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO: Instrucciones necesarias para modo de empleo	2	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	NSA-005239-2018
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
6.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
6.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ	Nombre	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
C.C.	91.446.410	C.C.	46.376.105
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
C.C.	1.085.825.259	C.C.	80.723.356
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

1736

19860

ANEXO 57

Formato reporte de proveedores en la operación del programa de alimentación escolar PAE. Periodo del 01 al 17 de mayo de 2024

19867

ETC Casanare

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							
NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR
FEDAS S.A.S	900505461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 40 No. 23-69	YOPAL, CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3186250713	SURTIMAYORISTA YOPAL CENT
FEDAS S.A.S	900505461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 40 No. 23-61	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3186250774	COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUCI Y C DEL NORTE SAS
FEDAS S.A.S	900505461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 40 No. 23-61	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3186250774	MERCADO CASANARE SAS CI
FEDAS S.A.S	900505461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 40 No. 23-63	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3186250775	SURTIMAYORISTA YOPAL CENT
FEDAS S.A.S	900505461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 40 No. 23-08	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3186250772	JOSE A Y GERARDO E ZULUAGA S ZULUAGA HERMANOS
FEDAS S.A.S	900505461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 40 No. 23-08	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3186250772	COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUCI Y C DEL NORTE SAS
FEDAS S.A.S	900505461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 40 No. 23-62	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3186250775	JORGE DUARTE Y CIA S. EN C. SUPERMANILA EL ABO
FEDAS S.A.S	900505461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 40 No. 23-60	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3185250713	MULTISERVICIOS Y SUMINISTROS LLANO SAS - CARNES ROJAS BRIAN
FEDAS S.A.S	900505461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 40 No. 23-60	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3186250713	MULTISERVICIOS Y SUMINISTROS LLANO SAS - CARNES ROJAS BRIAN
FEDAS S.A.S	900505461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 40 No. 23-60	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3186250713	MULTISERVICIOS Y SUMINISTROS LLANO SAS - CARNES ROJAS BRIAN
FEDAS S.A.S	900505461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 40 No. 23-60	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3186250713	OSCAR FABIAN DOMINGUEZ CAN
FEDAS S.A.S	900505461-5	PREPARADA EN SITIO	CALLE 40 No. 23-60	YOPAL CASANARE	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	3186250713	LACTICOS JAMMY 1728

19862

ANEXO 58
Registros sanitarios (INVIMA) y conceptos sanitarios de establecimientos de comercio de proveedores del programa PAE. Periodo del 01 al 17 de mayo de 2024

« Atras

19863

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20267355	Nombre producto	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ. VARIEDADES: HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO CON SABOR A MANTEQUILLA Y SAL, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO Y HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO.				
Registro Sanitario	PSA-0004272-2023	Vencimiento	2030/11/14	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NLB020011059						
Marcas	LA NIEVE, LA BARRANQUILLERITA, OLIMPICA, AREPANIEVE, RAPI AREPA NIEVE, LA NIEVE, DOÑA NIEVE, TIA NIEVES, AREPA LA NIEVE, MASAPAN LA NIEVE, LA INSUPERABLE, MAS X MENOS, MASAREPA, QUICKSY, LA OZ, DEL COSTAL						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
500 g ; 1000 g ; Pacas x 20 kilos ; Pacas x 24 libras ; Bultos de polipropileno x 50 Kg ; 2.27 Kg ; Pacas o paquetes 2.27 Kg x 4 unidades ; Pacas o paquetes 1000 g x 10
unidades ; Pacas o paquetes 500 g x 20 unidades ; Pacas o paquetes 500 g x 24 unidades; Pacas o paquetes 1000 g x 20 unidades
De 5 g a 100 Kg, empacados desde 2 unidades hasta 100 unidades para cada presentación.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S.	VIA 40 Nº 62 - 174	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	molatlan@metrotel.net.co
TITULAR REGISTRO SANITARIO	MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S.	VIA 40 Nº 62 - 174	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	molatlan@metrotel.net.co

Imprimir « Atras

1739

<< Atras

Datos Generales del Producto

19864

Expediente Sanitario	20076723	Nombre producto	ESPARCIBLE, ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA				
Registro Sanitario	PSA-0004515-2024	Vencimiento	2031/04/11	Modalidad	FABRICAR, ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI;8902065961						
Marcas	DELIRINA, MARGARICA, SUMBROSITA, GUSTOSITA, SABRINA, DIANA, DIANA PRESENTA , DE LOS PRODUCTORES DE DIANA, CON EL RESPALDO DE DIANA, GUSTOSITA DELI; DELI , ALKOSTO, GUSTOSITA BALANCE, GUSTOSITA EQUILIBRIO						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 30 g a 15 kg
Desde 10 g a 15 kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	AROMAS Y SABORES BUENA VIDA SAS	CRA. 1 ESTE NO.- 4 - 71	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	SUESCA	
FABRICANTE	COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL SANTANDEREANA DE ACEITES S.A.S SIGLA C.I. SACEITES S.A.S	Zona Industrial Chimitá Km 1 Via Palenque Café Madrid	COLOMBIA	SANTANDER	GIRON	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	DIANA CORPORACION S.A.S	CARRERA 13 No. 93 - 24	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	eduardmalo@arrozdiana.com.co

Imprimir << Atras

1470

Imprimir << Atras

19865

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20162749	Nombre producto	1.1 PASTAS ALIMENTICIAS. REFERENCIAS: - PASTAS LARGAS: ESPAGUETTI, SPAGHETTI, FETUCCINE, MACARRÓN, ESPAGUETI EXPRESS, VERMICELLI, BUCATTINI. - PASTAS CORTAS: CONCHA, CARACOL, FIDEO, MACARRONCITO, MACARRON GRUESO, GUARQUERON, GUARGUERON, LETRAS, CABELLO DE ANGEL, PENNE RIGATE, LUMACONI, LASAÑA, TORNILLO, CORBATA, CODO, ESTRELLITA, PASTAS ANIMADAS, CODO EXPRESS, RIGATONE, RIGATONE EXPRESS, CONCHITA, BASTONES, PASTYARROZ, PASTARROZ, ARGOLLITAS. 1.2. PASTA ALIMENTICIA LARGA REFERENCIAS: ESPAGUETTI, SPAGHETTI, FETUCCINE, MACARRÓN, ESPAGUETI EXPRESS, VERMICELLI, BUCATTINI. 1.3. PASTA ALIMENTICIA MEDIA REFERENCIAS: CONCHA, CARACOL, FIDEO, GUARQUERON, GUARGUERON, CABELLO DE ANGEL, LUMACONI, LASAÑA, BASTONES. 1.4. PASTA ALIMENTICIA CORTA REFERENCIAS: LETRAS, TORNILLO, CORBATA, ESTRELLITA, PASTAS ANIMADAS, CONCHITA, ARGOLLITAS, CODO, CODO EXPRESS, MACARRONCITO, MACARRÓN GRUESO, RIGATONE, RIGATONE EXPRESS, PENNE RIGATE, PASTYARROZ, PASTARROZ.
Registro Sanitario	PSA-0001965-2019	Vencimiento	2026/05/08
Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	C5.8913008828		
Marcas	SAN REMO, PUGLIESE		

Datos de Interés

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Presentaciones Comerciales: 1 g a 50.000 g
Presentaciones Comerciales de 1 g a 50.000 g en combinación de todas las referencias

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	HARINERA DEL VALLE S.A.	CARRERA 1A #47-20	COLOMBIA	VALLE	CALI	
FABRICANTE	HARINERA DEL VALLE S.A.	CONJUNTO INDUSTRIAL PARQUE SUR	COLOMBIA	CAUCA	VILLA RICA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	HARINERA DEL VALLE S.A.	CARRERA 1A #47-20	COLOMBIA	VALLE	CALI	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	HARINERA DEL VALLE S.A.	CARRERA 33A #16-04	COLOMBIA	VALLE	PALMIRA	

Imprimir << Atras

1741

<< Atras

19866

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20244970	Nombre producto	PASTAS ALIMENTICIAS. VARIEDADES: PASTA LARGA (SPAGHETTI BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO , MACARRON LARGO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, TALLARIN BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO Y LINGUINE BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO) Y PASTA CORTA (FIDEO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, CABELLO DE ANGEL BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, MACARRON CORTO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, MACARRON GRUESO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, CARACOLES BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, TORNILLOS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, CANELONES BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, ESTRELLAS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, LETRAS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, CODITOS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, CONCHAS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, CONCHITAS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO)

Registro Sanitario	RSA-0023329-2023	Vencimiento	2028/01/30	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI.8020011059						
Marcas	LA NIEVE, ALBERTINI FOOD, ÉXITO, SABROSONI, MEDALLA DE ORO, LA INSUPERABLE, CAPRISSIMA						

Datos de Interés

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
90 g, 125 g, 200 g, 250 g, 500 g, 1000 g, 6 Kg, 12.5 Kg - Paca o paquete 90 g x 25 unidades, Paca o paquete 90 g x 50 unidades, Paca o paquete 125 g x 20 unidades, Paca o paquete 125 g x 25 unidades, Paca o paquete
125 g x 50 unidades, Paca o paquete 200 g x 24 unidades, Paca o paquete 250 g x 24 unidades, Paca o paquete 500 g x 24 unidades, Paca o paquete 1000 g x 12 unidades

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S.	VIA 40 Nº 62 - 174	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	molatlan@metrotel.net.co
TITULAR REGISTRO SANITARIO	MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S.	VIA 40 Nº 62 - 174	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	molatlan@metrotel.net.co

Imprimir << Atras

1342

Atras

19867

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	19950948	Nombre producto	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO.				
Registro Sanitario	RSAD17I26305	Vencimiento	2025/09/17	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NIT.830132170 1						
Marcas	LA 14, COMFANDI, MAKRO, OLIMPICA, TIA, ZAPATOCA, ÉXITO, ALKOSTO, EXITO, ALKOSTO,, EL CAFETAL, RIKASAL, MERCALDAS., MARISAL, MI SAL, COLSUBSIDIO, ABURRA, CONSUMO, COORATIENDAS, CARREFOUR, CAFAM, MERCAMAS, MERCADEFAM, CAJASA, UNIDOS, YEP, EKONO, DOTCHI FOODS, CARIBE, JR., SURTIMAX, CARULLA., MARISAL, ARO, M&C.						

Datos de Interés

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231047478	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1, 2, 5, 10, 90, 100, 115, 130, 125, 175, 250, 400, 500, 1000, 2000 y 3000 g, 25kg, 50kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	CONVERSION DE SALES Y CONCENTRADOS S.A., CONVERSALCO S.A., PLANTA DOS ZIPAQUIRA	VIA CATEDRAL DE SAL RETEN POTOSÍ	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	marchen@etb.net.co
TITULAR REGISTRO SANITARIO	CONVERSION DE SALES Y CONCENTRADOS S.A. CONVERSALCO S.A.	vereda Astorga sector Camacho Km 1.5. vía Suesca Nemocon	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	NEMOCON	conversalco_misal@hotmail.com

Imprimir Atras

173

::<Atras

19868

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20149171	Nombre producto	LECHE EN POLVO VARIEDADES: 1. LECHE EN POLVO ENTERA, 2. LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D, 3. LECHE EN POLVO DESCREMADA, 4. LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO, 5. LECHE EN POLVO ENTERA AZUCARADA . .				
Registro Sanitario	RSA-006359-2018	Vencimiento	2028/05/24	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI:900514916-2 CONCEPTO FAVORABLE						
Marcas	THE CANTARO, LA BECERRITA, LA CARIBEÑA, ALKOSTO, ZAPATOCA, LOS IBAÑEZ, ARO, ROSALINDA, LATTI, PRODUCTOS CASTILLO TODO UN IMPERIO, MEDALLA DE ORO, OLIMPICA, MIA, MERCACENTRO, UNIDOS, THE CANTARITO, LELÉ						

Datos de Interés

Tratamiento	DESHIDRATACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231023521	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Presentación de bolsa: 27g, 104 g, 200 g, 380 g, 400 g, 500 g, 750 g, 900 g, 1000 g.
Presentación de bolsa: 5kg, 12.5kg, 25kg. Desde 10 g hasta 1000 g; desde 1 Kg hasta 50 Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	INVERSIONES MUNDILACTEOS S.A.S.	KM.1 VIA A TURBACO, LT 2A-2B, PARQUE IND. EUROPARK CARTAGENA R.P.H. BOD N.2B	COLOMBIA	BOLIVAR	TURBACO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INVERSIONES MUNDILACTEOS S.A.S.	KM.1 VIA A TURBACO, LT 2A-2B, PARQUE IND. EUROPARK CARTAGENA R.P.H. BOD N.2B	COLOMBIA	BOLIVAR	TURBACO	

Imprimir <<Atras

1344

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

invima

19869

CIUDAD Yopal FECHA 30/ 08/23 ACTA N° 19869

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaria de Salud Yopal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL Supermercados Yopal Centro - Almacenes Exito SA

*CÉDULA / NIT 890900608-9 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

*NOMBRE COMERCIAL Supermercados Yopal Centro

*DIRECCIÓN Calle 10 # 18-26 MATRICULA MERCANTIL 163785

*DEPARTAMENTO Casanare *MUNICIPIO Yopal

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

Otro [ ] Cuál: Centro

TELÉFONOS 3003077082 FAX

CORREO ELECTRÓNICO nacionales@grupo-exito.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Almacenes Exito S.A

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento 890900608-9

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Almacenes Exito SA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento 890900608-9

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Calle 10 # 18-23

*DEPARTAMENTO Casanare *MUNICIPIO Yopal

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 7:00 am 8:00 pm *NÚMERO DE TRABAJADORES 78

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	07/06/20	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	97 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	—		
		DESFAVORABLE	—		

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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

	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

Powered by CamScanner

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

19870

invima

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	1	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	(1)	2	Se evidencian techos con Acum Polvo y Presencia de telaraña
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	(3)	1,5	3	
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	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 15% 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	Se evidencia Equipo Nuevo Frias. Se Evidencia Estibas con Ho No Sanitarias
2.2	Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 19 Numeral 3.3; Art. 33 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	(3)	1,5	0	
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	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8.5		La calificación del bloque corresponde al 15% 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	

Powered by CamScanner

1746

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

19871

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	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	6			La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta
4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR		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 2; Artículo 33, Numeral 7; Artículo 34, Numeral 3; Artículo 35, Numeral 4.)	8		0	C
4.3	Control de Proceso. (Ley 9 de 1979, Artículo 393, 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

Powered by CamScanner

1747

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 8, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8.)*	4	2	0	
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 8, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 9 y 10.)*	2	1	0	
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 8, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 9; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)*	2	1	0	
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 8, Numeral 6.)*	2	[redacted]	0	
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 8 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	4	2	0	
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.).*	3	1,5	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		22		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	
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	

Powered by CamScanner

1748

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

invima

19873

CIUDAD: Yopal | FECHA: 30/09/23 | ACTA N°: 20982

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Yopal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

DATOS OBLIGATORIOS

RAZÓN SOCIAL	Supermercados Yopal Centro - Almacenes Exito SA
*CÉDULA / NIT	890900608-9
*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	
*NOMBRE COMERCIAL	Supermercados Yopal Centro
*DIRECCIÓN	Calle 10 # 18-76
MATRICULA MERCANTIL	163785
*DEPARTAMENTO	Casanare
*MUNICIPIO	Yopal
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [1] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caseria [ ] UPZ [ ] Otro [ ] Cuál:	Centro
TELÉFONOS	3003077082
FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	notificaciones@grupo-exito.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Almacenes Exito S.A
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 890900608-9
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Almacenes Exito SA
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 890900608-9
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Calle 10 # 18-33
*DEPARTAMENTO	Casanare
*MUNICIPIO	Yopal
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	8:00 am 8:00 pm
*NÚMERO DE TRABAJADORES	78

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	07/06/20	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	97 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	—		
		DESFAVORABLE	—		

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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.	—
TRD		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
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

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
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, 5 y 7. Artículo 33, Numeral 8.)	(2)	1	0	C

Powered by CamScanner

ss Atras

14874

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20239926	Nombre producto	ACEITE VEGETAL VARIEDAD DE GIRASOL, ACEITE VEGETAL VARIEDAD DE OLIVA, ACEITE VEGETAL DE SOYA, ACEITE VEGETAL DE PALMA, MEZCLA DE ACEITES VEGETALES OLEINA DE PALMA Y SOYA				
Registro Sanitario	PSA-0003678-2022	Vencimiento	2029/11/21	Modalidad	ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	AGOTAMIENTO AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCION NO. 2023012006 DE 27 DE MARZO DE 2023						
Marcas	ACEITE IDEAL, REFISOYA, ORO SOYA, SOYA PURA, FRISOYA, PORSUMESA, DOMSOYA, SOYA SALOME, SOYA GALILEA, SOYA SALOMON, PALMA SALOME, PALMA GALILEA, PALMA SALOMON, ORO PALMA, ORO VEGETAL, REFI PALMA, REFI VEGETAL, DONELY, SALOMON VEGETAL, MAITE, DE ORO, SARA, CONSERVAS ANDALUCIA, ACEITE SAN ANDRES						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231064083	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
100 ml hasta 20 L

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	BACCA RODRIGUEZ S.A.S	AV. 9 No. 0A-72 Barrio Panamericano	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	BACCA RODRIGUEZ S.A.S	AV. 9 No. 0A-72 Barrio Panamericano	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	

ss Atras

175

Atras

19875

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20135821	Nombre producto	SALSA CON MAYONESA: DE LAS VARIEDADES: SALSA CON MAYONESA, SALSA CON MAYONESA INSTITUCIONAL, SALSA CON MAYONESA PREMIUM, SALSA CON MAYONESA GOURMET, SALSA CON MAYONESA TARTARA, SALSA CON MAYONESA SABOR AJO, SALSA CON MAYONESA ROSADA, SALSA CON MAYONESA RANCHERA, SALSA CON MAYONESACON SABOR A MAIZ, SALSA CON MAYONESA CON SABOR A QUESO CHEDDAR.				
Registro Sanitario	FSA-004590-2017	Vencimiento	2027/05/01	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NL800306315						
Marcas	LA OCAÑERITA, IDEAL, DEL ROSARIO, JM, MERKGUSTO, OLIMPICA, O, GENIAL, SALOMON, SALOME, IDEALISIMA, IDEALISIMO, GALILEA, MAITE, DEL BOSQUE, PORTUMESA, MK, LA NUEVA, LOS MONTES, EL HUERTO, BETEL, ARO, ABASTECENTRO, ZAJEY, ARA, JERONIMO MARTINS, SUPER IDEAL, SAMARA						

Datos de Interés

Tratamiento	HOMOGENIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DE 6 g HASTA 20 000 g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	BACCA RODRIGUEZ S.A.S	AV. 9 No. 0A-72 Barrio Panamericano	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	
FABRICANTE	EMPRESA COLOMBIANA DE SALSAS S.A.S.	AV 9 0A 72 -1 BARRIO PANAMERICANO	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	
FABRICANTE	EMPRESA COLOMBIANA DE SALSAS S.A.S.	CALLE 7 NO. 12-197	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	VILLA ROSARIO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	EMPRESA COLOMBIANA DE SALSAS S.A.S.	CALLE 7 NO. 12-197	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	VILLA ROSARIO	

Imprimir Atras

1751

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

19876

CIUDAD: Yopal | ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud | FECHA: 16/06/2022 | ACTA N°: 20850

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: B y C del Norte S | *CÉDULA / NIT: 901597728.

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: B3001901597728 | *NOMBRE COMERCIAL: Comercializadora y Distribuidora B y C

*DIRECCIÓN: Carrera 19 # 13-70 | MATRICULA MERCANTIL: 166862

*DEPARTAMENTO: Casanare | Barrio [X] | Comuna [7] | Sector [ ] | Caserío [ ] | Vereda [ ] | Localidad [ ]

*MUNICIPIO: Yopal | UPZ [ ] | Corregimiento [ ] | Otro [ ] | Cuál:

TELÉFONOS: 3117249930 | FAX: | CORREO ELECTRÓNICO: bycdelnorte@gmail.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: B y C Del Norte S

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] | Número de documento: 901597728

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: B y C Del Norte S

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] | Número de documento: 901597728.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 19 # 13-70.

*MUNICIPIO: Yopal | *DEPARTAMENTO: Casanare | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 7

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7:00 am / 5:00 pm.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

	PROGRAMACIÓN	✓	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS		
	SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA 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

	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, Art. 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	Se observan paredes con descascaramiento de pintura	C
1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Art. 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, Art. 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4. Art. 31 Numeral 1, 2)	(3)	1,5	0		C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 2.3, 3.6. Art. 31 Numeral 1, 2)	(2)	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9,25		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 2674/2013, Art. 8, 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, Art. 8, Art 9 Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 8 y 10. Art. 34. Art 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, Art. 11, Numeral 2, 3. Art. 14, Numeral 1,2)	0	(1)	0	Manipuladores de alimentos no cuentan con cert. Idoneidad	C
3.2	**Reconocimiento médico** (Resolución 2674/2013, Art. 11 Numeral 1, 2.3. 4)	3	1,5	(0)	Manipuladores no cuentan con reconocimiento médico	C
3.3	**Prácticas higiénicas y detación** (Resolución 2674/2013, Art. 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Art. 31 Numeral 4. Art. 36 Numeral 9)	(6)	3	0		C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos** (Resolución 2674/2013 Art. 12, 14)	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

1752

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

19877

#	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	**Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Art. 10. Resolución 2674/2013, Art. 6 Numeral 3 Resolución 2115 de 2007, Art. 8)	5	2,5	0	No se evidencian registros de operaciones de limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento	C
4.2	**Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 4)	2,5	1,25	0		C
4.3	**Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Art. 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25	0		C
4.4	**Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013, Art. 26, Numeral 1)	6		0		C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Art. 6 Numeral 5.5, Art. 26 Numeral 1)	6	3	0		C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Art. 10. Resolución 2674/2013 Art. 26)	4	2	0	Establecimiento no cuenta con plan de saneamiento	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

#	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	**Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013 Art. 27, Art 28, Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4)	8	4	0	Se observan elementos en contacto directo con el piso	C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados** (Ley 9 de 1979, Art. 253, 428. Decreto 2278 de 1982, Art. 358, 380, 381. Decreto 561 de 1984, Art 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674/2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art 36 Numeral 4)	9	4,5	0		NA C
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente** (Resolución 2674/2013 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			7,1	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

#	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	**Procedencia y requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1595 de 2012 Art. 46, 47, 49, 50. Resolución 2674/2013 Art 31 parágrafo 2 Art. 37. Resolución 3100 de 2003)	5	2,6	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
72,75 ~~0,0~~	FAVORABLE	80-100%
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79,9%
	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 procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N A	NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N A

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar al establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X No | Cual: Ninguna.

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:	Por parte del establecimiento:
	Ninguna. José Argemiro Pero Parada.

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 16 del mes de Mayo del año 2022 en la ciudad de Yopal

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) día contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Oscar Yesid	NOMBRE:	NOMBRE: José Argemiro Pero P.	NOMBRE:
CÉDULA: 16.683.737	CÉDULA:	CÉDULA: 1094	CÉDULA:
CARGO: Técnico Salud	CARGO:	CARGO: Administrador	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría Salud	INSTITUCIÓN:		

1753

« Atras

19878

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20171701	Nombre producto	ARROZ VARIEDADES:EXCELSO, PREMIUM, EXCELSO BLANCO, EXCELSO AMARILLO, ARROZ DEL CAMPO, HARINA, RECHAZO DE CLASIFICADORA ELECTRONICA, CRISTAL, GRANZA, SOPA.				
Registro Sanitario	NSA-0007697-2019	Vencimiento	2029/10/25	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,6300902303						
Marcas	ARROZ CHICAMOCHA, CHICAMOCHA; ARROZ FLOR DEL PAUTO, FLOR DEL PAUTO						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231140883	Finalizado	Resolucion
	20221260213	En Curso	
	20221260213	En Curso	
	20221260213	En Curso	
	20221260213	En Curso	
	20211239132	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
De 100 gramos a 100 kilos.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	MOLINO CASANARE SAS C.I	km 18 via araguaney	COLOMBIA	CASANARE	YOPAL	chicamocha-ltda@hotmail.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	MOLINO CASANARE SAS C.I	km 18 via araguaney	COLOMBIA	CASANARE	YOPAL	chicamocha-ltda@hotmail.com

Volver « Atras

1954

19879

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 23/08/2021	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7307-0289-22

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
MOLINO CASANARE LTDA CI	KM 18 VIA ARAGUANEY, YOPAL, CASANARE

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2022-05-24 hasta el 2022-05-27 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
ORGE ALBERTO SEPULVEDA ESCOBAR	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA
WILLIAM RAMON RINCON SANTANA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA

(*) *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 **Calle 38 No. 31-58, Edificio, Centro Bancario y Comercial, Quinto Piso, Villavicencio – Meta, Teléfono 6086784326** 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.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Villavicencio, el dia 24 de Mayo de 2022

JOHNNY CORREDOR SARMIENTO
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

Recibido por

Firma
Nombre Alejandra Reyes
Cédula 1026581451 BTA DC
Cargo Pav. SGI-A
Fecha 25-05-2022

1755

19880

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/11

Ciudad / Departamento	YOPAL - CASANARE	Fecha	25/05/2022	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	8300902303-7	Dirección	KM 18 VIA ARAGUANEY
Razón Social	MOLINO CASANARE LTDA CI	Teléfonos	3134303979,3143548608
NIT - CC	830090230	Correo electrónico	seandcalida.ci@gmail.com
Representante Legal	FLORENCIO VARGAS PATIÑO	Fax	NO CUENTAN
GTT	ORINOQUIA	Oficio Comisorio	7307-0289-22
Objetivo de la visita	REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCION A LISTADO PRIORIZADO PARA VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, RESOLUCION 2674 DE 2013, LA RESOLUCION 5109 DE 2005.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	60	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en	SI
Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.1.1 GRANOS ENTEROS O TRITURADOS SE INCLUYE ARROZ		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	ARROZ BLANCO	Cantidad/Unidad de tiempo	17500 TONELADAS/AÑO

8
1706

19881

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: YOPAL - CASANARE Fecha: 25/05/2022 Acta No. 2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8300902303-2	Dirección:	KM 18 VIA ARAGUANEY
Razón Social :	MOLINO CASANARE LTDA CI	Teléfonos:	3134303979;3143548808
NIT - C.C.:	8300902303	Correo electrónico:	[illegible]
Representante Legal:	FLORENCIO VARGAS PATIÑO	Fax:	NO CUENTAN
CTT:	ORINOQUIA	Oficio comisorio:	7307-0289-22

Objeto de la visita : REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCION ALISTADO PRIORIZADO PARA VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, RESOLUCION 2674 DE 2013, LA RESOLUCION 5109 DE 2005.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	60	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO		
Subcategorías evaluadas:	6.1.1 GRANOS ENTEROS O TRITURADOS SE INCLUYE ARROZ		
Líneas de subcategoría del alimentos		Volúmen / año	
ARROZ BLANCO		17500 TONELADAS	

Subcategoría 1: 6.1.1 GRANOS ENTEROS O TRITURADOS SE INCLUYE ARROZ

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		Se observa descripción en por elementos en desuso y falta de poda oportuna de malezas. Realizar mantenimiento
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		El área de almacenamiento de envase cuentan con espacio insuficiente para las necesidades de la planta.
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. 10 num. 5	a	10		

8

1757

14882

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/05/13		

1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Las paredes del área de envasado están conformada con estructura tirilla que esta deteriorada al presentar roturas. Presentan suciedad en paredes, en época de no cosecha adelantan actividades de mantenimiento. Se presentan goteras en bodega de almacenamiento de envase y bodega cerca al piscinas de secado.
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	ar	5		Cuentan con lavamanos y sistema de secado ubicado en área de difícil acceso. No cuentan con sistema de limpieza de calzado.
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. 8 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		No han adecuado el área de residuos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		El llenador del dispensador de agua para el proceso de polichado presenta oxidación, Las envasadoras no cuentan con sistema de protección de lámina de material de empaque
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	ar	10		No presentan registros de calibracion de equipos para control de humedad
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12

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	ar	12,5		No evidencia que lo implementado en medidas en actividades de manejo de residuos son efectivas. Se observa acumulacion de residuos plasticos en proceso.

8
128

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

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	ar	12,5		No identifican los puntos donde colocan trampa contra roedores y otras plagas. Se observan desorden por materiales en desuso por actividades de mantenimiento.
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	ar	12,5		Se observa suciedad en paredes del área de producto terminado
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					13

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.	ar	16,5		Se observan residuos bebidas y comidas en enseres en algunas áreas proceso
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)					8

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 nums. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		No han documentados los criterios aplicados en la recepción de materias primas e insumos.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 16 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	ar	10		No llevan control de aplicación de betacaroteno, cantidad y lote del aditivo y de producto
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.	ar	5		No cuentan con suficientes talmas para almacenar envases
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)					15

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	ar	12,5		No han establecido medidas en caso de no conformidades
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		No han implementado el programa de trazabilidad
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)					12
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					72

W.L

8

129

19884

invima	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: INC-IMOC-M-11	Versión: 08	Fecha de emisión: 13/11/2013

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	72
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Matrices Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	72

Se aplicó MSST	NO	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

1.1; 1.2; 1.4; 1.8; 2.2; 2.4; 3.2; 3.3; 3.4; 4.2; 5.1; 5.3; 5.5; 6.1; 6.5

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular RESOLUCION 2674 DE 2013, LA RESOLUCION 5109 DE 2005.

Exigencias adicionales:

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se actualizó correo electrónico a sgamolcasilda.ci@gmail.com

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: WILLIAM RAMON RINCON SANTAFE

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT ORINOQUIA

Firma:

Nombre: JORGE A. SEPULVEDA ESCOBAR

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT ORINOQUIA

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: ALEJANDRA VARGAS VARGAS

Cargo: COORDINADORA DE GESTION CALIDAD E INOCUIDAD

C.C. 1125581451

760

:: Atras

19885

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20190687	Nombre producto	AVENA VARIEDADES: AVENA EN HOJUELA NATURAL, AVENA EN HOJUELA, AVENA EN GRANO.AVENA EN HOJUELAS SIN GLUTEN, AVENA EN HOJUELAS LIBRE DE GLUTEN.				
Registro Sanitario	NSA-0009766-2021	Vencimiento	2031/01/18	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	JUMBO, DINASTIA, SUPER EXPRESS, LA VAQUITA, BOOM, SUPER AHORRO, D1, KOBACOLOMBIA, BIG, BONANZA, ALEBAN, SUPERMARK, ÉXITO, EURO, OLIMPICO, PACARDIL, FRUTOS SECOS.LA VAQUITA, PACIFICO, MUA, VITAO, VITAYLIM, KYMA, NUTRINOLA, MERCACENTRO, ALMIN.THREEE 3CEREALES, VITAO, LA VAQUITA, SELETTI, POPULAR, GRANOS DEL ORIENTE, OR, PACIFICO, EURO, MUA, UNIDOS, MEGATIENDAS, MERCAMAS, MERCACENTRO, MERCALDAS, LA GRAN COLOMBIA,						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
RANGO DE 10 g hasta 40.000 gramos

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	VITAMARKET SAS	Calle 79 B Sur No. 50-150 INT 121 CENTRO EMPRESARIAL PROMISION	COLOMBIA	ANTIOQUIA	LA ESTRELLA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	VITAMARKET SAS	Calle 79 B Sur No. 50-150 INT 121 CENTRO EMPRESARIAL PROMISION	COLOMBIA	ANTIOQUIA	LA ESTRELLA	

Ir arriba :: Atras

761

Atras

19886

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20205834	Nombre producto	AZÚCAR BLANCO				
Registro Sanitario	INSA-0010732-2021	Vencimiento	2031/07/07	Modalidad	ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	GRANOS DEL ORIENTE						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 500 kilogramos hasta 50 Kilos

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	JOSE A. Y GERARDO E. ZULUAGA S.A.S.	cra 84 nº 47-70 bloq 2 local 19	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	josegera@une.net.co
TITULAR REGISTRO SANITARIO	JOSE A. Y GERARDO E. ZULUAGA S.A.S.	cra 84 nº 47-70 bloq 2 local 19	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	josegera@une.net.co

Imprimir Atras

962

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

Invima

ALCALDIA DE FUNZA

49887

CIUDAD: Funza | FECHA: 04 / 03 / 2024 | ACTA N°: 0026

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Ensamble móvil [ ] Ensamble refrigerio [1] Plaza de Granos

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Jose A y Gerardo E Zuluaga SAS

*CÉDULA / NIT: 8909283173 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2528699092831175

*NOMBRE COMERCIAL: Jose A y Gerardo E. Zuluaga SAS

*DIRECCIÓN: Km 7 Autopista Medellín - Bogotá | MATRICULA MERCANTIL: 37252

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Funza

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

Dirección: Cra [ ] Cra: Parque Industrial Celta Bodega 11B

TELÉFONOS: 3176652624 | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: Gerencialogy@Joseyzua.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Gerardo Alexander Zuluaga Giraldo

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] | Número de documento: 70697642

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Gerardo Alexander Zuluaga Giraldo

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] | Número de documento: 70697342

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 84 # 47-70 Bodega 2 Loc 73

*DEPARTAMENTO: Antioquia | *MUNICIPIO: Itagüí

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-V 7Am - 5pm | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 15

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	
04 / 12 / 2022	FAVORABLE			80%	%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X			
	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 ADN IN.	
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 aspectos verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar/anotación 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	EDIFICACIÓN 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.)	2	1	0	—	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2)	2	1	0	Se observa. Abertura en pared exterior. Se observa. grieta en piso Area de bodega.	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	2	1	0	—	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	4	2	0	Se observa bruñamos de Accionamiento de Pedal sin funcionamiento	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

1763

ACTA N° 0026

19888

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.*	3	1,5	0	— C
2.2	**Superficies y materiales de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 17 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	4	2	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.)*	7	3,5	0	— C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0	• Didier Algecira (06/Feb/2024) • Nancy Saavedra (8/Sep/2023) C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14).*	7	3,5	0	— C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13).*	4	2	0	Didier Algecira (16/febrero/2024 Nancy Saavedra (7/Noviembre) 2023) C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 15, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Resolución 5109 de 2005 Resolución 683 4142 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)*	8		0	— C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5)*	8	4	0	— C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, y 5.)*	7	3,5	0	— C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 8, 8); Artículo 17 Numeral 5*	6	3	0	NO cuenta con Area de marcado de producto No Conforme o de Volución. Se observa estibas en madera. NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			27	La calificación del bloque corresponde al 30% 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 2674/2012, Artículo 8, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 30, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 8.)*	7	3,5	0	Colombiana de fumigaciones y Aseo S.A.S. 12/02/2024 ✓ C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 5, Numeral 4)*	4	2	0	— C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 5, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3 Artículo 16, Numeral 15.)*	4	2	0	Soporte por papeles el Trino S.O.S 01 de Marzo 2024 C

1-264

ACTA N° 0026

19889

5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 28 Numeral 5.4.)	9		0	Superv. de "Colombiana de fumigaciones y aseo SAS 9/02/2024 C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.6; Artículo 28 Numeral 5.1)	7	3,5	0	No presentan Registros diligenciados de Limpieza y desinfección. C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 28.)	2	1	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29,5	La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Selecciona con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
90,5	X	FAVORABLE	80-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable(1), 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 - 79,9%	
		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 quien atendió la Visita en el establecimiento:

*María Pilar Ramos

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 4 del mes de Marzo del año 2024 en la Ciudad de ____

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: Henry Guano	FIRMA:
NOMBRE: Henry Guano	NOMBRE:
CÉDULA: 1193653334	CÉDULA:
CARGO: Ing. Alimentos	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría de Salud	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: María Pilar Ramos	NOMBRE:
CÉDULA: 52.152.289	CÉDULA:
CARGO: Gerente Regional Fumza	CARGO:

1765

<< Atras

19890

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20124545	Nombre producto	PANELA VARIEDADES: CUADRADA,REDONDA,PASTILLADA,PULVERIAZA,PULVERIZADA SABOR LIMON, PULVERIZADA SABOR HIERBABUENA,PULVERIZADA SABOR TAMARINDO,PULVERIZADA SABOR DURAZNO PULVERIZADA SABOR FRUTOS ROJOS,PULVERIZADA SABOR MARACUYA				
Registro Sanitario	NSA-002718-2017	Vencimiento	2027/04/04	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NUI0401137064						
Marcas	SUPER PANELA EL ARO						

Datos de Interés

Tratamiento	CONCENTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DESDE 25 G HASTA 5000 G
25g, 50g, 75g, 100g, 125g, 150g, 175g, 200g, 225g, 250g, 275g, 300g, 325g, 350g, 375g, 400g, 425g, 450g
475g, 500g, 525g, 550g, 575g, 600g, 625g, 650g, 700g, 725g, 750g, 775 g, 800g, 825g, 850g, 875g, 900g,
925g, 950g, 975g, 1000g, 1025g, 150g, 1075g, 1100g, 1125g, 11150g, 1175g, 1200g 1225g , 1250g, 1275g, 1300g,
1350g, 1375g, 1400g, 1425g, 1450g, 1500g, 1525g, 1550g, 1575g, 1600g, 1625g, 1650g, 1675g, 1700g, 1725g,
1750g, 1775g, 1800g, 1825, 1850g, 1875g, 1900g, 1925g, 1950g, 1975g, 2000g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	JORGE OLARTE Y CIA S EN C	MUNICIPIO DE SUAITA,CORRE	COLOMBIA	SANTANDER	SUAITA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	JORGE OLARTE Y CIA S EN C	MUNICIPIO DE SUAITA,CORRE	COLOMBIA	SANTANDER	SUAITA	

Imprimir << Atras

1966

19891

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

CIUDAD: SUAITA | FECHA: 5/06/2022 | ACTA Nº: 01 / 2022

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] CADENA DE FRIO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: GRUPO GESTION SALUD AMBIENTAL

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: SUPERPANELA EL ARO

*CÉDULA / NIT: 23.549.730 - 1 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

*NOMBRE COMERCIAL: SUPERPANELA EL ARO

*DIRECCIÓN: VADO REAL | MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: SANTANDER | *MUNICIPIO: SUAITA

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

Otro [ ] Cual:

TELÉFONOS: 311 462-4060 | FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: [illegible]@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: LUZ MIRIAM DUEÑAS PUENTES

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 23.549.730

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: LUZ MIRIAM DUEÑAS PUENTES

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] CE [ ] NIT [ ] *Número de documento: 23.549.730

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: FINCA EL ARO VEREDA ASER SAN JOSE DE SUAITA

*DEPARTAMENTO: SANTANDER | *MUNICIPIO: SUAITA

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7:00am A 12:00m 2:00pm a 5:00pm | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 6

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERES 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
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

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 5, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6)*	4	2	0	4
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2)*	4	2	0	MANTENER PAREDES LIMPIAS 4

19892

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numerales 3. 4, 5.1. 7, 8)*	4	2	0	4
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numeral 5.1. 6.2. 6.3. 6.4)*	5	2,5	0	DOTAR CON IMPLEMENTOS DE HIGIENE PERSONAL. JABON LIQUIDO, TOALLAS 2,5
	CALIFICACION 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	7
	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 (signosíntomas).** *(Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. 4. 5. Artículo 14. Numeral 12)*	8	4	0	0
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013 Artículo 11. Numeral 1. 2. 3. 4)*	3	1,5	0	3
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	8
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36)*	3	1,5	0	MANTENER EL PERSONAL CAPACITADO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 1,5
	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	7
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 26. Numerales 1, 4, 5, 6, 7)*	8	4	0	MANTENER MATERIA PRIMA SOBRE ESTIBAS PARA EVITAR LA CONTAMINACION 4

1268

14893

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	0
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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. Numeral 3 Resolución 2674/2013. Artículo 8. Numeral 3.1. 3.2. 3.3. 3.5.1. 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 28. Numeral 4 Artículo 32. Numeral 8 Resolución 2115 de 2007. Artículo 9.)*	5	2.5	0	0
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 8. Numeral 4. Artículo 32. Numerales 5 y 10.)*	5	2.5	0	0
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 8. Numerales 5.1. 5.2 y 5.3. Artículo 33. Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18. Numeral 11.)*	4	2	0	0
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 28. Numeral 3.)*	9			0
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007. Artículo 16. Numeral 1 y 2 Resolución 2674/2013. Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	IMPLEMENTAR MEDIDAS PARA EVITAR LA CONTAMINACION 0
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007. Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	NO HAY SOPORTES DE SANEAMIENTO 0
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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	
87.%		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.
	X	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: NINGUNA MEDIDA SANITARIA

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

AJUSTAR EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

1769

19891

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 _____JULIO_____ del año __2022__ en la Ciudad de SAMTA.

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: EILEN PINEDA GARZON	NOMBRE:
CÉDULA: 37 616 351	CÉDULA:
CARGO: TECNICO OPERATIVO SALUD AMBIENTAL	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: JORGE OLARTE	NOMBRE:
CÉDULA: 17 [illegible] 871	CÉDULA:
CARGO: GERENTE	CARGO:

1710

19895

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Casanare

CIUDAD Trinidad FECHA 23-08-2023 ACTA N°

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Fidel Esteves Lara

*CÉDULA / NIT 9433621 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 9543009433621

*NOMBRE COMERCIAL Carnes Rojas Brangus

*DIRECCIÓN Cra 9 # 6-32 MATRICULA MERCANTIL 154478

*DEPARTAMENTO Casanare *MUNICIPIO Trinidad

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

Otro [ ] Cuál: El centro

TELÉFONOS 3144234613 FAX

CORREO ELECTRÓNICO fidelesteve2a@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Fidel Esteves Lara

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento 9433621

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cra 9 # 6-32

*DEPARTAMENTO Casanare *MUNICIPIO Trinidad

*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO 5:00am-6:00pm L-D *NÚMERO DE TRABAJADORES 2

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [ ] Aves [ ]

Otras especies

OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [X] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	25-07-2022	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	91,5%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumpla 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 realizapor parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de huallazgos
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 implica que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

1771

19896

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y Diseño. (Ley 09/1979, Art. 108 y 282 Resolución 3009/2002. Art. 87, num. 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Art. 130, num 1, 2, 10. Resolución 242/2013. Art. 55, num. 1, 2, 10).	(2)	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.1. Resolución 3009/2010, Art. 87 num. 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Art. 55, num. 4, 5, 11.2)	2	(1)	0	Se evidencia presencia de humedad en area de patio en paredes y piso con pintura levantada en la misma area
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.1. Resolución 3009/2010, Art. 87 num. 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Art. 55, num. 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14)	(2)	1	0	
1.4	Instalaciones Sanitarias. (Resolución 3009/2010, Art. 87 num. 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Art. 55, num. 15, 16, 17, 18, 19).	3	(1,5)	0	Se evidencia Sanitario sin funcionalidad y sin implementos necesarios y con falta de limpieza y desinfeccion al igual que el tanque de almacenamiento de agua
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Art. 25, num. 1.2.1)	1	0,5	(0)	no se evidencia programa de mantenimiento ni registros
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6,5%	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. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.1. Resolución 3009/2010, Art. 87 num. 22, 23, 24. Resolución 683/2012. Resolución 4142/2012. Resolución 4143/2012. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 22, 23,24. Resolución 242/2013, Art. 22, num. 2.1, 3.2; Art. 60, num. 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835/2013)	(5)	2,5	0	
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 4. Resolución 3009/2010, Art. 17 num. 3.3.2.1, Lit. e; Art. 60, num. 6, 7; Art. 87, num. 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Art. 129, num. 1, 6, 7; Art. 130, num. 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Art. 24, num. 1.6, 2.1; Art. 54, num. 7, 8. Art. 55, num. 25, 26, 27)	(6)	3	0	
2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Art. 66, num. 1.2.1)	1	0,5	(0)	no se evidencia programa de mantenimiento de equipos y utensilios ni registros.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Powered by CamScanner

1772

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y Diseño. (Ley 09/1979, Art. 103 y 202. Resolución 3000/2002, Art. 67, num. 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Art 129, num. 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Art. 56, num. 1, 2, 10).	(2)	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.1. Resolución 3000/2010, Art. 67 num. 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Art. 55, num. 4, 5, 11.2).	2	(1)	0	Se evidencia presencia de humedad en area de patio en paredes y piso con pintura levantada en la misma area C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.1. Resolución 3000/2010, Art. 67 num. 5, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 5, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Art. 55, num. 5, 6, 7, 8, 9, 13, 14)	(2)	1	0	C
1.4	Instalaciones Sanitarias. (Resolución 3000/2010, Art. 67 num. 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Art. 55, num. 15, 16, 17, 18, 19).	3	(1,5)	0	Se evidencia Sanitario sin señalización, sin implementos necesarios y con falta de limpieza y desinfección al igual que el tanque de almacenamiento de agua C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.2.1)	1	0,5	(0)	No se evidencia programa de mantenimiento ni registros C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6,5%	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. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.1. Resolución 3000/2010, Art. 67 num. 22, 23, 24. Resolución 063/2012. Resolución 4142/2012. Resolución 4143/2012. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 22, 23,24. Resolución 242/2013, Art. 22, num. 2.1, 3.2. Art. 55, num. 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835/2013)	(5)	2,5	0	C
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 4. Resolución 3000/2010, Art. 17 num. 3.2.2.1. Lit. e. Art. 66, num. 6, 7, Art 67, num. 26, 36, 37. Resolución 240/2013, Art. 129, num. 1, 6, 7, Art 130 num. 25, 36, 37. Resolución 242/2013, Art. 24, num. 1.8, 2.1, Art. 54, num. 7, 8, Art. 66, num. 25, 36, 37)	(6)	3	0	C
2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.2.1)	1	0,5	(0)	No se evidencia programa de mantenimiento de equipos y utensilios ni registros. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Powered by CamScanner

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de Salud (Signos/Lesiones). (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.13. Resolución 3009/2010, Art. 15, num. 1, 3, 16; Art. 67, num. 21.2. Resolución Resolución 240/2013, Art. 14, num. 1; Art. 15; Art. 17, num. 10; Art. 133, num. 21.2. Resolución 242/2013, Art. 13, num. 1; Art. 14;	6	3	0	C
3.2	Reconocimiento Médico. (Resolución 3009/2010, Art. 15, num. 1; Art. 67, num. 21.2. Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.13. Resolución 240/2013, Art. 14, num. 1; Art. 15. Resolución 242/2013, Art. 13, num. 1; Art. 14).	2	1	0	no se evidencia certificado medico con aptitud para manipular alimentos C
3.3	Prácticas Higiénicas. (Resolución 3009/2010, Art. 15, num. 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Art. 67, num. 21. Resolución 240/2013, Art. 14, num.3; Art. 17, num. 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Art. 133, num. 21.2. Resolución 242/2013, Art. 13, num. 3; Art. 16, num. 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19).	6	3	0	no se evidencian avisos alusivos a las buenas practicas, no se evidencia jabon antibacterial ni toallas para secado de manos C
3.4	Dotación Personal. (Resolución 3009/2010, Art. 15, num. 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Art. 17, num. 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013. Art. 16, num. 2, 3, 10, 13, 18, 20).	5	2,5	0	C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Art. 67, num. 21.3; Art. 69, num. 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Art. 14, num. 2; Art. 132, num. 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Art. 13, num. 2; Art. 57, num. 1, 2, 4).	3	1,5	0	se evidencia capacitacion vencida en los/2021 no se evidencia plan de capacitacion implementado ni documentado. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14%	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 39, Numeral 1, 3. Artículo 41. Resolución 2009030594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 68: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4, Artículo 55: Numerales 28, 29)	6	3	0	C
4.2	Trazabilidad. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.2.2; Art. 36, num. 5. Resolución 242/2013, Art. 22, num. 5 3; Art. 55, num. 22)	3	1,5	0	C
4.3	Empaque y Etiquetado. (Resolución 402/2002. Decreto 1500/2007, Art. 14, num. 1, 2, 3; Art. 42, num. 1, 5, 6, 7, 8, 9.Resolución 5109/2005. Resolución 683/2012. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834/2013. Resolución 3009/2002, Art. 67, num. 32. Resolución 222/1500, Art. 3 Resolución 240/2013. Art. 130, num. 32. Res. 242/2013, Art. 55, num. 31).	3	1,5	0	No realiza este proceso de empaque y etiquetado. NO C

Powered by CamScanner

19899

4.4	Manejo de Temperaturas. (Ley 09/1979, Art. 425, Decreto 1500/2007, Art. 3, Parágrafo 1 Decreto 2270/2012, Art. 5 Resolución 3009/2010, Art. 17, num. 3.3.2.2, lit. b), num. 3.3.2.3, lit. a), Art. 66, num. 2.1, 2.2, 6, Art. 67, num. 27. Resolución 240/2013, Art. 129, num. 2, 4, Art. 130, num. 27. Resolución 242/2013, Art. 22, num. 2.2, 2.1, Art. 54, num. 3, 5, Art. 55, num. 27, 32)	(7)		0	[c]
4.5	Condiciones de Almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Art. 17, num. 3.3.2.2, lit. a), c), d), e), num. 3.3.2.3, lit. f), Art. 67, num. 31, 32. Resolución 240/2013, Art. 129, num. 1, 7, Art. 132, num. 30, 31. Resolución 242/2013, Art. 22, num. 2, 3; Art. 54, num. 2; Art. 55, num. 30, 32, 33).	5	(2,5)	0	se evidencia bandeja plastica con carne molida, en el congelador se evidencia carne en contacto con el piso del congelador, no esta en bandejas ni bien cogada. [c]
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25%	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y Calidad de Agua Potable. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575/2007, Art. 10, num. 2. Resolución 2115/2007, Art. 6. Resolución 3009/2010, Art. 67, num. 3. Resolución Resolución 240/2013, Art. 130, num. 3. Resolución 242/2013, Art. 55, num. 3).	(6)	3	0	[c]
5.2	Residuos Líquidos. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.9. Resolución 3009/2010, Art. 67, num. 20. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 20. Resolución 242/2013, Art. 22, num. 2.4, Art. 55, num. 20, 32).	(3)	1,5	0	[c]
5.3	Residuos Sólidos. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.8. Resolución 3009/2010, Art. 67, num. 20. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 20. Resolución 242/2013, Art. 55, num. 20).	(5)	2,5	0	[c]
5.4	Control Integral de Plagas. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.8).	6	(3)	0	no se evidencian registros ni programa [c]
5.5	Limpieza y Desinfección de Áreas, Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.12. Resolución 3009/2010, Art. 67, num. 12. Resolución 240/2013, Art. 130, num. 12. Resolución 242/2013, Art. 55, num. 12, 36).	6	(3)	0	se evidencia falta de limpieza en puertas de congeladores y refrigeradores, en area de baño y tanque bajo [c]
5.6	Soportes Documentales. (Decreto 1500/2007, Art. 26, num. 1.1.0, 1.1.9, 1.1.11).	2	1	(0)	no se evidencia plan de saneamiento documentado e implementado, ni los registros. [c]
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20%	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	Condiciones del Área. (Resolución 242/2013, Art. 22, num. 11, 12, 13; Art. 55, num. 32)	(4)	2	0	[c]
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4%	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

Powered by CamScanner

1775

19900

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
77,3%	FAVORABLE	80-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 80,0%
	DESFAVORABLE	< 60,0%

En caso que una o más de las siguientes variables sea calificada como crítica y cada una como incumplida (0), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO 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	ninguna
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	ninguna

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:

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, 23 del mes de agosto del año 2023 en la ciudad de Arauca.

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: Sandra Gutierrez Bello	NOMBRE:
CÉDULA: 1118 296 143	CÉDULA:
CARGO: Técnico Aux. Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: SDS	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yudi Catalina Lara.	NOMBRE:
CÉDULA: 1433 621 402-1	CÉDULA:
CARGO: Administradora	CARGO:

1776

19901

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

SUBGERENCIA DE PROTECCION ANIMAL
DIRECCIÓN TECNICA DE SANIDAD ANIMAL
SECCIONAL CUNDINAMARCA

CERTIFICACION

Mediante Resolucion ICA No 00021711 del 31/10/2022

LA GRANJA Avicola: LA NATALIA identificada con R.S.P.A No. 0001372298 localizada en el departamento de CUNDINAMARCA, municipio FOMEQUE, vereda GRAMAL, con un sistema de producción de: GALLINA PONEDORA

Tenedor(a): AVICOLAS R.R DEL ORIENTE SAS

HAN CUMPLIDO CON LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN LA RESOLUCIÓN ICA 3651 DE 2018 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 CUNDINAMARCA A LOS 31 DIAS DEL MES DE OCTUBRE DEL 2022

YOLY ALEXANDRA MARTINEZ NOVOA
APODERADO SECCIONAL CUNDINAMARCA

FORMA 3-043 Versión 03-2020

Powered by CamScanner

777

19902

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No.00021711
(31 de octubre de 2022)

"Por medio de la cual se certifica la granja **LA NATALIA** como Granja Avícola Biosegura de **GALLINA PONEDORA**, ubicada en la vereda **GRAMAL** del municipio de **FOMEQUE- CUNDINAMARCA**"

LA GERENTE DE LA SECCIONAL CUNDINAMARCA
DEL INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO - ICA

En ejercicio de sus atribuciones legales y estatutarias, en especial las que le confiere los Decretos 4765 de 2008 y 1071 de 2015, las resoluciones Nos. 2442 de 2013, 061688 de 2020, expedidas por el Instituto Colombiano Agropecuario 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 anterior el ICA considero 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, por lo cual profirió la Resolución 003651 de 2014, "Por medio de la cual se establecen los requisitos para la certificación de granjas avícolas bioseguras de postura y / o levante 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 la empresa **AVICOLAS R.R DEL ORIENTE SAS** con numero de **NIT 900.249.983-1**, representada legalmente por el señor **OSCAR ORLANDO ROMERO ROMERO**, identificado con la cedula número **3.017.292**, en calidad de tenedor de la granja **LA NATALIA** con RSPP **0001372298** ubicada en la vereda **GRAMAL** en el municipio de **FOMEQUE**, departamento de Cundinamarca, solicitó al ICA - Seccional Cundinamarca, realizar visita de verificación para obtener la Certificación Sanitaria como Granja Avícola Biosegura.

1778

19903

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No.00021711
(31 de octubre de 2022)

"Por medio de la cual se certifica la granja **LA NATALIA** como Granja Avicola Biosegura de **GALLINA PONEDORA**, ubicada en la vereda **GRAMAL** del municipio de **FOMEQUE- CUNDINAMARCA**"

Que mediante visita realizada el dia trece (13) de octubre (10) de dos mil veintidós (2022), se emitió concepto **FAVORABLE** y cumplido los presupuestos legales exigidos en la Resolución No. 003651 de 2014, expedida por el ICA, es procedente acceder a la solicitud, y en consecuencia la Gerente Seccional Cundinamarca del Instituto Colombiano Agropecuario - ICA, ordena la certificación como Granja Avicola Biosegura.

Que, en virtud de lo expuesto, la Gerencia Seccional de Cundinamarca,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°. - OTORGAR el certificado como **GRANJA AVÍCOLA BIOSEGURA DE GALLINA PONEDORA** a la granja **LA NATALIA** con RSPP **0001372298,** ubicada en la vereda **GRAMAL**, en el municipio de **FOMEQUE**, departamento Cundinamarca, de la cual es tenedor la empresa **AVICOLAS R.R DEL ORIENTE SAS**, identificada con numero de **NIT 900.249.983-1**, representada legalmente por el señor **OSCAR ORLANDO ROMERO ROMERO** identificado con la cedula número **3.017.292.**

ARTÍCULO 2°. - La presente certificación de Granja Avicola Biosegura 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 003651 de 2014.

PARÁGRAFO. - El productor deberá solicitar al ICA la renovación de la certificación, con una antelación minima de treinta (30) dias calendario al vencimiento de esta, cumpliendo con todos los requisitos establecidos en la resolución 003651 de 2014. Asi mismo deberá informar por escrito al ICA cualquier cambio realizado en la granja (tipo de explotación, cambio de arrendatario, propietario o venta, terminación de la actividad comercial, entre otros).

ARTÍCULO 3°. - Comuniquese el presente acto administrativo al señor **OSCAR ORLANDO ROMERO ROMERO**, en su calidad de representante legal, identificado con numero de cedula **3.017.292,** de conformidad con lo preceptuado en los articulos 67 a 69 del código de procedimientos administrativo y de lo contencioso administrativo (Ley 1437 de 2011).

ARTÍCULO 4°. - La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

179

19904

RESOLUCIÓN No.00021711
(31 de octubre de 2022)

"Por medio de la cual se certifica la granja **LA NATALIA** como Granja Avícola Biosegura de **GALLINA PONEDORA**, ubicada en la vereda **GRAMAL** del municipio de **FOMEQUE- CUNDINAMARCA**"

ARTÍCULO 5°. - El incumplimiento de cualquiera de las disposiciones establecidas en la presente resolución será sancionado de conformidad con lo preceptuado en los artículos 156 y 157 de la ley 1995 de 2019, o aquella que modifique, adicione o sustituya, sin perjuicio de las acciones civiles y penales a que haya lugar.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Mosquera a los treinta y uno (31) días del mes de octubre (10) de dos mil veintidós (2022)

YOLY ALEXANDRA MARTINEZ NOVOA
Gerente Seccional Cundinamarca.

Proyectó: María Fernanda Lara Caicedo Líder Aviar - Seccional Cundinamarca
Revisó: Andrea Fabiola Camelo Martínez – Coordinador Pecuario Seccional Cundinamarca
Aprobación Jurídica: Carlos Rojas – Oficina Jurídica Seccional Cundinamarca
Aprobó: Yoly Alexandra Martínez Novoa - Gerente Seccional Cundinamarca

1780

19905

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20227010	Nombre producto	QUESO FRESCO SEMIDURO SEMIGRASO, DOBLE CREMA; QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO, QUESILLO; QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO, QUESO CAMPESINO; QUESO FRESCO SEMIGRASO DURO, QUESO COSTEÑO				
Registro Sanitario	RSA-0018956-2022	Vencimiento	2027/05/11	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CC.237562391						
Marcas	LACTEOS SAMMY, SAMMY, MARIANA						

Datos de Interés

Tratamiento	COCCION	Condiciones de conservación	REFRIGERADO
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DESDE 30 GRAMOS A 5 KILOS ; TAJAJO DESDE 30 GRAMOS HASTA 2500 GRAMOS
DESDE 30 GRAMOS HASTA 20 KILOS

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	MARISELA NOVA BAUTISTA	VEREDA BRISAS DE TONCE FINCA EL RODEO	COLOMBIA	CASANARE	CHAMEZA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	MARISELA NOVA BAUTISTA	VEREDA BRISAS DE TONCE FINCA EL RODEO	COLOMBIA	CASANARE	CHAMEZA	

178

19906

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION
	OFICIO COMISORIO		
	Código: INC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7307-0003-24

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Dirección De Operaciones Sanitarias
Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
NOVA BAUTISTA MARISELA-LACTEOS SAMMY	VDA BRICAS DEL TONCEL FI EL RODEO (CHAMEZA – CASANARE).

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del (2024-01-22) hasta el (2024-01-26), para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol[1]	Dependencia
DIANA MILENA PABON RIVERA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA
ANYELA MARIA DIAZ CALONGA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA

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: Calle 38 No 31 -58, Edificio Centro Bancario y Comercial, Quinto Piso, Villavicencio – Meta, Teléfono 606784326 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: 606784326, Chat de WhatsApp: (3222761958) Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupcion 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 Villavicencio el dia 19 del mes de enero del año 2024

OSCAR FERNANDO SASTRE
Profesional Universitario con Funciones de Coordinador

Recibido por
Firma Marisela Nova B.
Nombre Marisela Nova B
Cédula 23756239
Cargo Gerente
Fecha 23 y 24 Enero 2024

1782

19907

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 08	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	CHAMEZA / CASANARE	Fecha	2024-01-23 y 2024-01-24	Acta No.	3

DATOS GENERALES

Razón social	NOVA RAUTISTA MARISELA-LACTEOS SAMMY
Dirección	VDA BRISAS DEL TONCEL FI EL RODEO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoria 1.5.1	66,1b	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	66,15
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoria 1.5.1 -1.4-1.5-1.6-1.7-2.1-2.3-2.4-3.1-3.3-3.4-4.1-4.3-5.1-5.3-5.5-5.6-6.1-6.3-6.4-6.5-6.6;
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 1804 De 1989, Resolución 2310 De 1986, y demas regiamentacion 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 7307-0033-24 . Acta en excel. Visita realizada en atención a listado priorizado (primer trimestre) El establecimiento presenta registro sanitario RSA-0018956-2022 VIGENTE HASTA 2027/05/11 otorgado para los productos QUESO FRESCO SEMIDURO SEMICRASO, DOBLE CREMA; QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO, QUESILLO; QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO, QUESO CAMPESINO; QUESO FRESCO SEMIGRASO DURO, QUESO COSTEÑO; el esiabiecimienio solo procesa QUESO FRESCO SEMIDURO SEMIGRASO, DOBLE CREMA
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguno Mariscla Nova B.

1283

19908

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: ANYELA MARIA DIAZ CALONGA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OR

Firma:
Nombre: DIANA MILENA PABON RIVERA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OR

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Marisela Nova Bautista
Nombre: MARISELA NOVA BAUTISTA
Cargo: PROPIETARIA
Documento: CC 23.756.239

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

el

1284

<< Atras

19909

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20256418	Nombre producto	AGUA POTABLE TRATADA, HIELO				
Registro Sanitario	RSA-0026127-2023	Vencimiento	2028/06/06	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NL1115808841						
Marcas	AGUA DE LA PAZ, AGUA VAINILLA, ALIFE AMERICAN						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DESDE 150ML HASTA 30 LITROS.
DESDE 150 GRAMOS HASTA 40 KILOGRAMOS

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	JOSE ALEXANDER HUMO FUENTES, PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO AGUA DE LA PAZ.	CRA 7A ESTE N 4 -47 CIUDADELA LOS ALCARAVANES	COLOMBIA	CASANARE	PAZ DE ARIPORO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	JOSE ALEXANDER HUMO FUENTES, PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO AGUA DE LA PAZ.	CRA 7A ESTE N 4 -47 CIUDADELA LOS ALCARAVANES	COLOMBIA	CASANARE	PAZ DE ARIPORO	

Imprimir << Atras

1990

Ciudad / Departamento	PAZ DE ARIPORO - CASANARE	Fecha	2023-08-17	Acta No.	3

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	1115860884-2	Dirección	CR 7 ESTE No 4 - 47
Razón Social	JOSE ALEXANDER HUMO FUENTES - AGUA DE LA PAZ	Teléfonos	3175692352
NIT - CC	11158608841	Correo electrónico	aguadelapaz14@gmail.com
Representante Legal	JOSE ALEXANDER HUMO FUENTES	Fax	NO APLICA
GTT	GTT ORINOQUIA	Oficio Comisorio	7307-0398-23
Objetivo de la visita	Objeto de la visita: REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A GESTION DEL RIESGO (LISTADO PRIORIZADO) CON LA FINALIDAD DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVAD SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, RESOLUCION 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, RESOLUCION 12186 DE 1991.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	3	La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en	SI
Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	3.1.1 Agua potable tratada		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo	
	3.1.1 Agua potable tratada	365000 LITROS/AÑO	

19911

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/08/2021

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	79
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcatego	1
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	**79**

Se aplicó MSS?	NO

Tipo de medida aplicada:	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	**NO**

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: **FAVORABLE**

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

items evaluados como **ar** e **i** (aceptable con requerimiento) 1.5; 1.6; 3.1; 3.3; 3.4; 5.1; 5.3; 5.5; 5.6; 6.1; 6.5;
De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular: RESOLUCION 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, RESOLUCION 12186 DE 1991,
Exigencias adicionales:
Ninguna
Exigencias adicionales especificas de producto o proceso:

Ninguna

19912

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

El establecimiento hace parte de plan de mejoramiento de estatus sanitario.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: WILLIAM RAMON RINCON SANTANA

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT ORINOQUIA

Firma:

Nombre: JORGE ALBERTO SEPULVEDA ESCOBAR

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT ORINOQUIA

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: JOSE ALEXANDER HUMO PUENTES

Cargo: PROPIETARIO

C.C. 1115860884

1788

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Depto: PAZ DE ARIPORO - CASANARE | Fecha: 2023-08-17 | Acta No: 3

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	1115860884-2	Dirección:	CR 7 ESTE No 4 - 47
Razón Social :	JOSE ALEXANDER HUMO FUENTES - AGUA DE LA PAZ	Teléfonos:	3175692352
NIT - C.C.:	11158608841	Correo electrónico:	aguadelapaz14@gmail.com
Representante Legal:	JOSE ALEXANDER HUMO FUENTES	Fax:	NO APLICA
GTT:	GTT ORINOQUIA	Oficio comisorio:	7307-0398-23

Objeto de la visita: REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A GESTION DEL RIESGO (LISTADO PRIORIZADO) CON LA FINALIDAD DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVAD SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, RESOLUCION 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, RESOLUCION 12186 DE 1991.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	3	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO		
Subcategorías evaluadas:	3.1.1 Agua potable tratada		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
3.1.1 Agua potable tratada	365000 LITROS/AÑO

Subcategoría 1: 3.1.1 Agua potable tratada, agua de manantial, agua mineral, agua gas

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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		

19914

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	ar	5		El vestier no cuentan con puerta	
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		Cuenta con dispositivo para desinfeccion del calzado que pese a su tamaño no es efectivo. el calzado se limpia cada tres dias en la lleve del patio, no cuentan con sistema de limpieza de calzado cerca del vestier.	
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)						**18**

2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crític	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 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**

3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crític	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	ar	12,5		No describen la fuente con parametros de calidad.El Programa de menejo y control de agua potable solo describen generalidades.
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	ar	12,5		Se observan hormigas en el vestier

1990

1995

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	ar	12,5		No describen de forma completa las actividades de limpieza y desinfección, el manual solo presenta generalidades. No cuentan con elementos adecuados para la limpieza de botellones. No hacen limpieza diario de tuberías de envasado,usan detergentes con concentraciones menores de las sugeridas por el fabricante.

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)	**13**

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**

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	ar	10		No registran ingreso de insumos para la limpieza y desinfección.
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	ar	10		Controlan flujo de envasado acorde a referencia tecnica de la UV. No han documentado la actividad y no dejan registros de su control adquirieron usn ultravioleta de mayor capacidad. No llevan un control de buen funcionamiento.
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.	ar	5		No cuentan con información que certifique el fabricante de tapas cumple con las buenas practicas de fabricación.

19916

5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	i	0		No cuentan con profesional o técnico idonéo que sea responsable de los procesos de producción y control de calidad de tiempo completo. Se apoyan para temas de calidad con asesor externo. No cuentan con procedimientos para el manejo de quejas y reclamos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					11

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	ar	12,5		El plan de muestreo no establecen plan de acción para casos de parametros fuera de norma
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Etiqueta para botellón por 18,9 litros, Agua de la Paz, RSA-0026127-2023.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		No registran gasto de insumos. No han hecho simulacro de recogida de producto.
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)					12
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					79

1-712

<< Atras

19917

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20257059	Nombre producto	AGUA POTABLE TRATADA , HIELO				
Registro Sanitario	RSA-0026316-2023	Vencimiento	2028/06/16	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	N|.899503912						
Marcas	AGUA VALAWA						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231175719	Finalizado	Resolucion
	20231175719	Finalizado	
	20231175719	Finalizado	
	20231175719	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Dedes 200ml hasta 20000 ml
Dedes 500 g hasta 30 kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	BEATRIZ RODRIGUEZ LOPEZ	CARRERA 14 # 7-47	COLOMBIA	CASANARE	TAURAMENA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	BEATRIZ RODRIGUEZ LOPEZ	CARRERA 14 # 7-47	COLOMBIA	CASANARE	TAURAMENA	

Imprimir << Atras

1793

Invima	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM014	Version: 19	Fecha de emisión: 2021/09/17

Ciudad / Departamento	YAURAMENA (CASANARE)	Fecha	2022/04/21	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta		Dirección	DG 8 No 3A - 34/38
Razón Social	RODRIGUEZ LOPEZ BEATRIZ - VALAWA	Teléfonos	8103424781
NIT - CC	39503912	Correo electrónico	lopezbe77@hotmail.com abeavalawa2016@gmail.com
Representante Legal	BEATRIZ RODRIGUEZ LOPEZ	Rol	NO APLICA
UTT	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA	Oficio Comisorio	7327-0130-22
Objetivo de la visita	Objeto de la visita: REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (LISTADO PRIORIZADO), CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE, EN ESPECIAL LA Ley 9 de 1979, RESOLUCION 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 12186 DE 1991, RESOLUCION 5109 DE 2005, RESOLUCIONES 683 Y 4142 DE 2012		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	4	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con la establecido en	SI
Visa Si/No	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	3.2.1 Agua potable (envasada, agua de manantial, agua mineral, agua purificada		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de Tiempo	
	AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA	23900 LITROS / SEMANA	

Powered by CamScanner

19919

Invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Subcategoria1	65
Subcategoria2	-
Subcategoria3	-
Subcategoria4	-
Subcategoria5	-
Subcategoria6	-
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	-
Promedio subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	65

Se aplicó MSS?	NO

Tipo de medida aplicada:	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: **FAVORABLE**

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

1.1; 1.2; 1.3;1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 2.1; 2.2; 2.4; 3.1;3.3; 3.4; 4.1; 6.1; 6.2; 6.5; 6.6; 6.1; 6.3; 6.4; 6.5; 6.6

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular: RESOLUCION 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 12186 DE 1991, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, RESOLUCIONES 683 Y 4142 DE 2012

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

En algunas unidades de producto terminado envasado en bolsa en presentación de 350 mL, se evidencia que algunos de los caracteres de la marcación de fecha de vencimiento y lote no son claramente legibles.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Powered by CamScanner

179

19920

Invima	INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código IVC-INS-FM-04	Versión: 03

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

El establecimiento cuenta con Registro sanitario para el producto para Agua Potable Tratada: RSA-000006-2018 vigente hasta el 2023/06/06 .

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: MARELYS ENCISO PINEDA

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT ORINOQUIA

Firma:

Nombre: ANYELA MARIA DIAZ CALONGA

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT ORINOQUIA

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: BEATRIZ RODRIGUEZ LOPEZ

Cargo: Propietaria

C.C. 39.690.356

Powered by CamScanner

1796

<< Atras

19921

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	19950366	Nombre producto	TORTAS, PONQUES Y BIZCOCHOS CON O SIN RELLENO CON O SIN COBERTURA VARIEDADES: TORTA FAMILIAR, TAJADA DE SABORES, BROWNIE, PONQUE JUNIOR, BRAZO DE REINA, REPOLLA, TORTA DECORADA, YOYO, PONQUE LONCHERO, LONCHERO DE QUESO, PONQUE NAVIDEÑO, TORTA DE QUESO, MANTECADA, NEVADOS, PONQUE CUBIERTO CON CHOCOLATE, CHEESECAKE, MAGDALENAS, MUFFIES , PONQUE CON CUBIERTA DE CHOCOLATE, PONQUE TRADICIONAL, PONQUE DE SABORES. TORTA DE CHOCOLATE, TAJADA BROWNIE, PECOSO, TAJADA CEBRA, PONQUE ANTOJO NAVIDEÑO.				
Registro Sanitario	RSAL11I2004	Vencimiento	2025/04/06	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA,24433						
Marcas	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY, FILOA, HORNEADITOS, COLSUBSIDIO, TOLIBOY, MERCADO COLSUBSIDIO.						

Datos de Interés

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231045874	FinaEstado	
	20231045874	Finalizado	
	20231045874	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1120g, 1000g, 900g, 450g
65g, 60g, 50g, 40g, 500g
100g, 90g, 60g, 40g
230g, 220g, 210g
100g, 85g, 80g, 60g, 40g
65g, 60g, 40g
paquete de 350g (12 unidades), paquete de 600 gramos (12 unidades)
80g, 70g, 60g, 40g
80g, 75g, 70g, 60g, 40g
450g, 900g
De 10 g a 1300 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S.	Transversal 15 N° 31 - 79	COLOMBIA	BOYACA	DUITAMA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S.	Transversal 15 N° 31 - 79	COLOMBIA	BOYACA	DUITAMA	

Imprimir << Atras

1797

<< Atras

19922

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20118743	Nombre producto	GALLETAS CON CHIPS DE CHOCOLATE, GALLETAS COMBINADAS, GALLETAS CON COCO, GALLETAS CON CEREAL, GALLETAS CON GRAGEAS, GALLETAS SABOR MORA, GALLETAS SABOR LIMON, GALLETAS SABOR CHOCOLATE, GALLETAS SABOR FRESA, GALLETAS SABOR VAINILLA, GALLETAS SABOR LECHE				
Registro Sanitario	NSA-002080-2016	Vencimiento	2026/12/28	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NL9005109537						
Marcas	TOLIBOY, MADRIGAL, PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY						

Datos de Interés

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DE 10 g a 1300 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S.	Transversal 15 Nº 31 - 79	COLOMBIA	BOYACA	DUITAMA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S.	Transversal 15 Nº 31 - 79	COLOMBIA	BOYACA	DUITAMA	

Imprimir << Atras

1718

Atras

14923

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20135211	Nombre producto	PAN TAJADO INTEGRAL, PAN TAJADO MANTEQUILLA, PAN TAJADO BLANCO, PAN ALIÑADO, PAN BREVA, PAN MIGA, TOSTADAS, PAN BLANDITO, PAN MIEL, PANETÓN, COTUDOS, PAN CON CEREAL, PAN QUESO, PAN BOCADILLO, PAN AREQUIPE, MOGOLLA BLANCA, PAN COCO, MOGOLLA CARAMELO, MOGOLLA MIEL, PAN PITUFO, PAN ANÍS, TOSTADA INTEGRAL, PAN PERRO, PAN HAMBURGUESA, MOGOLLA ARTESANAL				
Registro Sanitario	NSA-003845-2017	Vencimiento	2027/11/07	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI.900510953?7						
Marcas	TOLIBOY, PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY						

Datos de Interés

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231049341	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
PAN TAJADO INTEGRAL, PAN TAJADO MANTEQUILLA, PAN TAJADO BLANCO:250 g, 450 g, 500 g. PAN ALIÑADO: 40 g, 50 g, 60 g, 70 g, 80 g, 110 g, 200g, 220 g, 450 g. Paquete x 5 unidades: 200 g. Paquete x 6 unidades: 240 g. Paquete x 10 unidades: 400 g
De 10g a 1000g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S.	Transversal 15 Nº 31 - 79	COLOMBIA	BOYACA	DUITAMA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S.	Transversal 15 Nº 31 - 79	COLOMBIA	BOYACA	DUITAMA	

Imprimir Atras

1799

19924

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
invima	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 00	Fecha de emisión: 30/04/2018	Página: 1 de 10

Ciudad/Depto	DUITAMA/BOYACA	Fecha	21 de Febrero de 2019	Acta No.	1

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	9005109537-1	Dirección	TR 15 No 31-79
Razón Social	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY SAS	Teléfonos	7626677;3105505133
NIT - CC	9005109537	Correo electrónico	contacto@toliboy.com
Representante Legal	RICARDO DIAZ CORTES	Fax	NO APLICA
GTT	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2.	Oficio comisorio	7303-0773-19
Objetivo de la Visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Seguimiento Oficial o priorización con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad aplicable		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	108	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	Levapan, Koba, Colsubsidio		
SUBCATEGORIAS EVALUADAS	7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)		
	7.1.3 Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces		
	4.2.5 Frutas en almíbar		

LINEAS DE SUBCATEGORIA DE ALIMENTO	Volumen / año
Panes leudados variedades dulces, integrales	19200.00 kilogramos / mes
Tortas	3300.00 kilogramos / mes
Galletas dulces	1200.00 kilogramos / mes
Bizcochos	15600.00 kilogramos / mes
Otro	3000.00 kilogramos / mes
Frutas en almíbar	12800.00 kilogramos / mes

800

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: Favorable

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

4.2.5 Frutas en almíbar

1.2.1.4,2.1.2.2,2.3.2.4,3.2,3.4,5.1,5.2,5.3,5.4,5.6,6.1,6.2,6.3,1.1,1.2,1.4,1.6,2.1,2.2,2.3,3.2,3.4,5.1,5.2,5.6,6.1,6.2,6.3,1.1,1.2,1.4,1.6,2.2,2.3,2.4,3.2,3.4,5.1,5.2,5.6,6.1,6.2,6.3

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular Resolución 2674 de 2013 y demas normatividad aplicable

EXIGENCIAS ADICIONALES

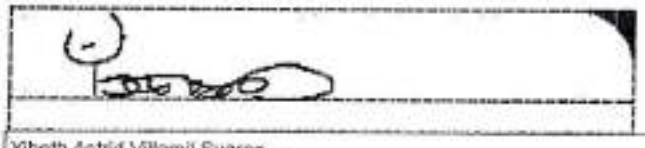
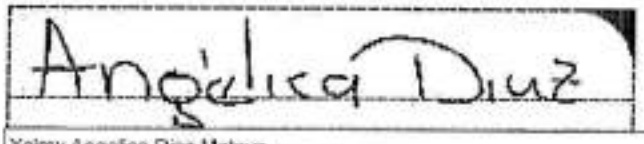
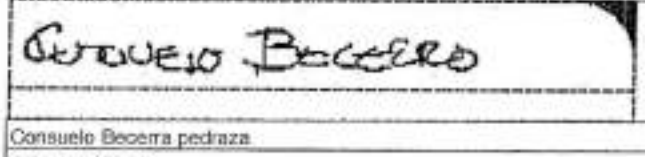
Ninguna

EXIGENCIAS ADICIONALES ESPECÍFICAS DE PRODUCTO O PROCESO

Ninguna

19926

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 00	Fecha de emisión: 30/04/2018	Página: 10 de 10

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA	
Se agradece la forma cordial en q se realizo la visita y la observaciones, reiteramos nuestro compromiso con el cumplimiento de la normatividad y con la calidad de nuestros productos	
OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC	
El establecimiento cuenta con doble codigo de inscripción inc también 9005109537-2 Se elabora desmoldante para contacto con alimentos pero este no se constituye como materia prima, ni como alimento por lo que no se evalua en la presente acta El area de glase se encuentra suspendida, por tramites ante Invma razon por la cual no se evalua en la presente acta	
FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA	
Firma	
Nombre	Yibeth Astrid Villamil Suarez
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias
ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA	
Firma	
Nombre	Yelmy Angelica Diaz Mateus
Cargo	jefe de planta
C.C.	46453783
Firma	
Nombre	Consuelo Becerra pedraza
Cargo	Jefe de calidad
C.C.	46670990

1802

<< Atras

19927

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20127846	Nombre producto	BEBIDA LACTEA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA, LARGA VIDA CON YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR A: FRESA, MORA, MELOCOTON. BEBIDA LACTEA CON YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR A: FRESA, MORA, MELOCOTON. BEBIDA LACTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA LARGA VIDA CON DULCE CON SABOR A FRESA, MORA, MELOCOTON, BEBIDA LACTEA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA, LARGA VIDA CON YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR A FRUTOS ROJOS, BEBIDA LACTEA CON YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR A: FRUTOS ROJOS, BEBIDA LACTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA LARGA VIDA CON DULCE CON SABOR A FRUTOS ROJOS, BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA CON DULCE CON FRUTA SABOR FRUTOS ROJOS, BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA CON DULCE CON FRUTA SABOR MELOCOTON, BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA CON DULCE CON FRUTA SABOR FRESA, BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA CON DULCE CON FRUTA SABOR MORA. BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA CON DULCE CON SABOR A FRUTOS ROJOS. BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA CON DULCE CON SABOR A MELOCOTON. BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA CON DULCE CON SABOR A FRESA. BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA CON DULCE CON SABOR A MORA. BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA CON DULCE PARA MEZCLAR CON HOJUELAS DE MAÍZ AZUCARADAS, BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA CON DULCE PARA MEZCLAR CON CEREAL DE ARROZ ACHOCOLATADO.
Registro Sanitario	RSA-063512-2017	Vencimiento	2027/05/04
Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8604018268		
Marcas	RECREO, FINQUERITA, RECREIN, LATTI, EXITO, SLIRTIMAX, EXONO, ALKOSTO., LATTI LATTI, NUTRIGURT, DE LA CUESTA, FIOCCOSO		

Datos de Interés

Tratamiento	PASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas

Radicado	Estado	Archivo
20211232170	Finalizado	Resolucion
20211232170	Finalizado	
20211232170	Finalizado	
20211232170	finalizado	Resolucion
20221086378	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bolsa Flexible: Desde 100 ml, hasta 2050 ml. Bolsa Flexible: Desde 100 g, hasta 2000 g. CAJA TETRA BRIK: 100 ml, hasta 2000 ml.
Multiempaques desde 2 hasta 200 unidades (intervalos de 1 unidad)
Desde 100 g hasta 2000 g para Bebida láctea fermentada con dulce y con sobrecopa de cereal en rango de 10 a 40 g en intervalos de 1 g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Calle 34 No. 29 - 08.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	gcalidad@productoselrecreo.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Calle 34 No. 29 - 08.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	gcalidad@productoselrecreo.com

Imprimir << Atras

1802

19928

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20207230	Nombre producto	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA, ENTERA, SABORIZADA (FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE). LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA, ENTERA, SABORIZADA (FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE) FORTIFICADA CON HIERRO AMINOQUELADO Y/O ZINC AMINOQUELADO Y/O ACIDO FOLICO Y/O VITAMINA A Y/O VITAMINA B1 Y/O VITAMINA B2 Y/O VITAMINA B3.				
Registro Sanitario	RSA-0013366-2021	Vencimiento	2026/07/27	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI.8604018268						
Marcas	EL RECREO, RECREIN, ICBF, ÉXITO., SURTIMAX, TAEQ, TROOP X, CARULLA, EKONO, GRADO, FORTIMILL, LATTI, MERCAMAS, ALKOSTO, SUPERINTER, OLIMPICA, FINQUERITA, MERCADERIA S.A.S. DE LA CUESTA, RECREO						

Datos de Interés

Tratamiento	ULTRAPASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	2023023392	Finalizado	Resolucion
	20221066369	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
BOLSA FLEXIBLE DESDE 100 ml HASTA 2000 ml; BOLSA FLEXIBLE DESDE 100 g HASTA 2000 g
CAJA TETRA BRIK DESDE 100 ml HASTA 2000 ml; CAJA TETRA BRIK DESDE 100 ml HASTA 2000 ml.
Multiempaques desde 2 hasta 200 unidades (intervalos de 1 unidad)

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Calle 34 No. 29 - 08.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	gcalidad@productoselrecreo.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Calle 34 No. 29 - 08.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	gcalidad@productoselrecreo.com

1804

<< Atras

19929

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20200941	Nombre producto	*LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA. *LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO *LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y/O MINERALES D3, Y/O A Y/O HIERRO.				
Registro Sanitario	RSA-0027075-2023	Vencimiento	2028/08/14	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NLB604018268						
Marcas	RECREIN, RECREO, UNO A, LA PRUEBITA, CIBRE, QUALITE, ICBF, LAITL ÉXITO, TASQ, CARULLA, MERCADERÍA S.A.S. DE LA CUESTA						

Datos de Interés

Tratamiento	ULTRAPASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20241048450	En Curso	

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bolsa flexible desde 50 mL hasta 2000 mL con internalos de 1 mL. Caja brik desde 50 mL hasta 2000 mL con internalos de 1 mL

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Calle 34 No. 29 - 08.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	gcalidad@productoselrecreo.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Calle 34 No. 29 - 08.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	gcalidad@productoselrecreo.com

Inicio del Atras

1825

<< Atras

19930

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20204188	Nombre producto	BEBIDA DE AVENA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA Y/O CON SABOR A CANELA Y/O FORTIFICADA CON HIERRO Y/O ZINC Y/O ACIDO FOLICO. BEBIDA DE AVENA CON LECHE PASTEURIZADA Y/O CON SABOR A CANELA Y/O FORTIFICADA CON HIERRO Y/O ÁCIDO FÓLICO Y/O ZINC. BEBIDA DE AVENA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA Y/O CON SABOR A CANELANOMBRE DE FANTASIA: AVENA. BEBIDA DE AVENA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA NOMBRE DE FANTASÍA: AVENA ENTERA.

Registro Sanitario	RSA-0012582-2021	Vencimiento	2026/06/09	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NL8604018268						
Marcas	EL RECREO, RECREIN, ULTRA N, UNO A, LATTI, FINQUERITA, SUTIMAX, CARULLA, BIONO, TAEQ, TROOP X, ALKOSTO, OLIMPICA, ALAI, D'LISH, MERCADERIA S.A.S, DE LA CUESTA, RECREO						

Datos de Interés

Tratamiento	ULTRAPASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20221086381	Finalizado	Resolucion
	20231025709	Finalizado	
	20231025709	Finalizado	
	20231025709	Finalizado	Resoluciones

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
BOLSA FLEXIBLE DESDE 100 ml HASTA 2000 ml; BOLSA FLEXIBLE DESDE 100 g HASTA 2000 g;
CAJA TETRA BRIK DESDE 100 ml HASTA 2000 ml; CAJA TETRA BRIK DESDE 100 ml HASTA 2000 ml.
BOLSA FLEXIBLE DESDE 100 mL HASTA 2000 mL; BOLSA FLEXIBLE DESDE 100 g HASTA 2000 g. * CAJA TETRA BRIK DESDE 100 mL HASTA 2000 mL; CAJA TETRA BRIK DESDE 100 g HASTA 2000 g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Calle 34 No. 29 - 06.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	gcalidad@productoselrecreo.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Calle 34 No. 29 - 06.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	gcalidad@productoselrecreo.com

Imprimir << Atras

1806

19931

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 08	Fecha de emisión: 2021/08/13

Ciudad / Departamento	ZIPAQUIRA/CUNDINAMARCA	Fecha	24-25/10/2023	Acta No.	6

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	8064018268-1	Dirección	Cl 34 No 29-08 VDA Susagua
Razón Social	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS	Teléfonos	8519501;3134324561
NIT - CC	860401826-8	Correo electrónico	gcalidad@productoselrecreo.co mjuridica@productoselrecreo.co
Representante Legal	HECTOR JULIO PIÑEROS ROJAS	Fax	NO REPORTA
GTT	CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio	7303-4274-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Gestion del riesgo (Listado priorizado Cuarto trimestre), Derecho de Peticion, Toma de muestra, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolucion 2310 de 1986, Resolucion 1804 de 1989, Resolucion 3929 de 2018 y demás reglamentación sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	471		
Maquilas	D1 SAS;JERONIMO MARTINS COLOMBIA SAS, ALMACENES ÉXITO SA,GASEOSAS LUX SAS, ALKOSTO SA,COMERCIALIZADORA LA BONANZA SAS.	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)	
	1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"	
	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)	
	1.7.1 Arequipe/dulce de leche/caramelos de leche	
	3.5.1 Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta	
	4.5.1 Néctares y refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para el consumo	

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	LECHE LIQUIDA ENTERA Y UHT	65.000 M3 / AÑO
	YOGURT, KUMIS,AVENA, LECHES SABORIZADAS Y BEBIDAS LACTEAS	12.000 M3 / AÑO
	CREMA DE LECHE PASTEURIZADA UHT	1.900 M3 /AÑO
	QUESOS FRESACOS CAMPESINO,MOZARELLA, DOBLE CREMA, PERA, COSTEÑO, QUES	1.100 TONELADAS / AÑO
	AREQUIPE	4.14 TONELADAS / AÑO
	GELATINA	2.9 M3 / AÑO
	REFRESCOS DE FRUTAS	4.560 M3 / AÑO

180

19932

1808

19933

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: ZIPAQUIRA/CUNDINAMARCA | Fecha: 24-25/10/2023 | Acta No.: 6

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8064018268-1	Dirección:	Cl 34 No 29-00 VDA Susagua
Razón Social :	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS	Teléfonos:	8519501;3134324561
NIT - C.C.:	860401826-8	Correo electrónico:	gcalidad@productoselrecreo.com;calidad@productoselrecreo.com
Representante Legal:	HECTOR JULIO PIÑEROS ROJAS	Fax:	NO REPORTA
GTT:	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio:	7303-4274-23

Objeto de la visita : Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Derecho de Petición, Toma de muestra, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolucion 2310 de 1986, Resolucion 1804 de 1989, [illegible] *y demás reglamentación sanitaria aplicable.*

DATOS DE PRODUCCION

Número de empleados:	471	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: D1 SAS;JERONIMO MARTINS COLOMBIA SAS, ALMACENES ÉXITO SA,GASEOSAS LUX SAS, ALKOSTO SA,COMERCIALIZADORA LA BONANZA SAS.

Subcategorías evaluadas: 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
LECHE LIQUIDA ENTERA Y UHT	65.000 M3 / AÑO

Subcategoría 1: 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entrelucas en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
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		

1809

19934

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

1.6	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa pisos con roturas en area de proceso de leche UHT, en silos horizontales en area de bandas, en area de salmuera; aberturas en parte superior de pared de UHT, en zona flex pared con desprendimiento de pintura. Se observa cortina que comunica directamente el area de pasteurización con exteriores y el area de recibo de leche. Se observa cerchas de techos con presencia de oxidación en silos de leche standarizada, en area de empaque de UHT,.
1.8	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)					17

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluacion	Calificacion	Critico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 6, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012, Art. 13 num. 1,1	ar	12,6		Se evidencia oxidación en homogenizador situacion que se corrigue durante la visita
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)					13

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 25 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. 28 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

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

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. 6: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		

70

1810

19935

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: 2021/09/13		

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

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	20		
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		No se realiza evaluacion dado que se revisó en visita anterior dando cumplimiento bajo la resolucion 5109 de 2005, respecto a la resolucion 810 de 2022 la planta cuenta con aprobamiento de empaques con radicado Invima no. 2023028519 y 2023009530 .
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)					14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					94

78

1811

19936

1812

19937

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/08/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
YOGURT, KUMIS,AVENA, LECHES SABORÍZADAS Y BEBIDAS LACTEAS	12.000 M3 / AÑO

Subcategoría 1: 1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacter

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presente una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente [illegible] 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	ar	5		Se observa pisos con roturas en area, en silos horizontales, en area de bandas. Se observa cortina que comunica directamente el area de pasteurización con exteriores y el area de recibo de leche. Se observa cerchas de techos con presencia de oxidación en silos de leche standarizada.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	[illegible] 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. 93 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se evidencia oxidación en homogenizador el cual se corrige durante la visita, en motoreductores de fermentadores, en unidades de frio del cuarto. Se observa tolva sin protección de producto en maquinas envasadoras sin protección, al igual que en las maquinas en MZ, Bisignano.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		

75

18B

19938

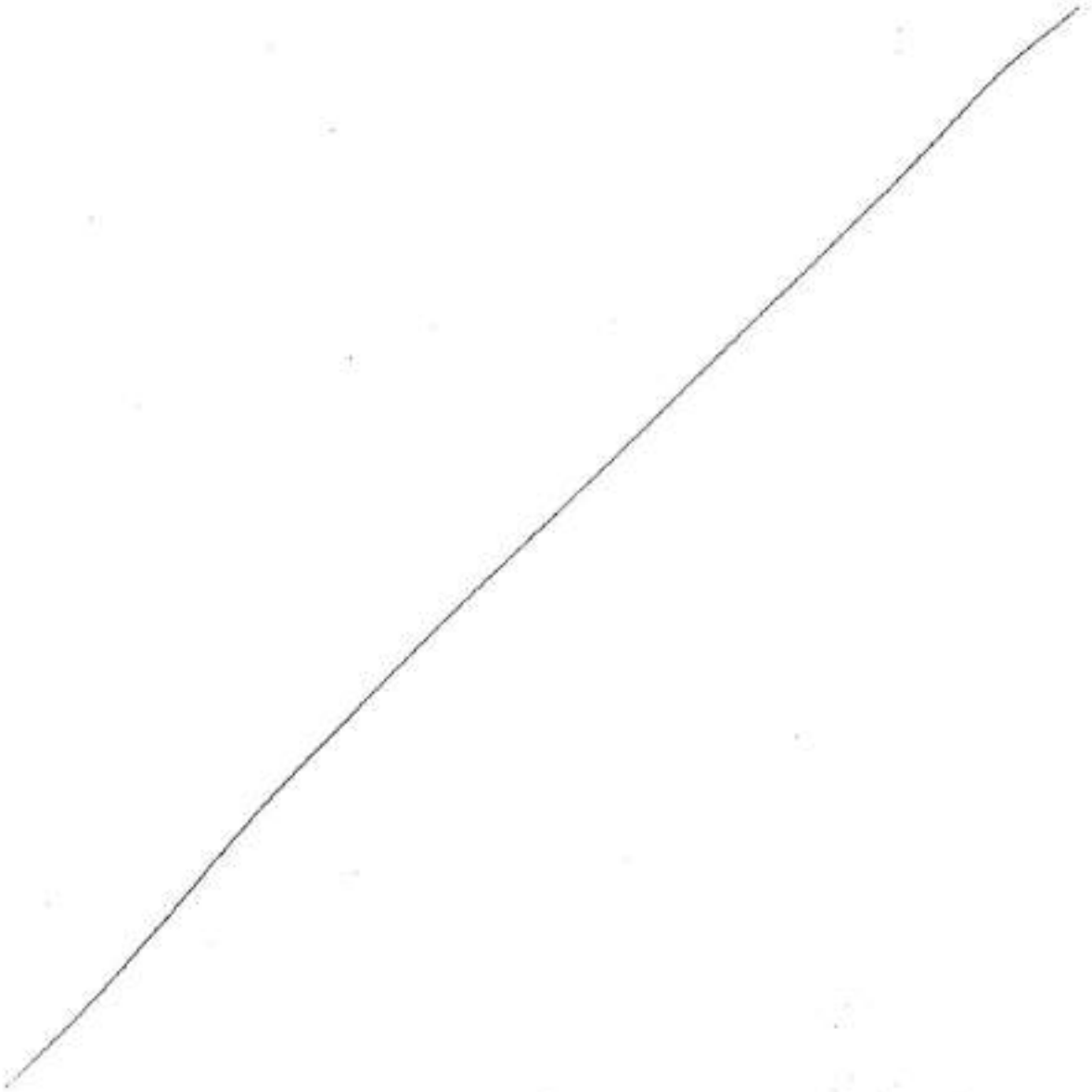
invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/05/13		

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)					13
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. 8 num 3, Art. 26 núm 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, 6.3, 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
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
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, 2013 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
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación 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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		No se realiza evaluacion dado que se revisó en visita anterior dando cumplimiento bajo la resolucion 5109 de 2005, respecto a la resolucion 810 de 2022 la planta cuenta con agotamiento de empaques con resolucion invima no. 2023012015, 2023048449, 2023021894
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)					14

1814

19939

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/05/13
Porcentaje de cumplimiento subcategoría			94



19940

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 06	Fecha de emisión: 2021/09/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
CREMA DE LECHE PASTEURIZADA UHT	1.900 M3 /AÑO

Subcategoría 1: 1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
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 [illegible] 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	ar	5		Se observa pisos con roturas en area de proceso de leche UHT, en sitios horizontales en area de bandas, en area de salmuera, aberturas en parte superior de pared de UHT, en zona flex pared con desprendimiento de pintura. Se observa cortina que comunica directamente el area de pasteurizacion con exteriores y el area de recibo de leche. Se observa cerchas de techos con presencia de oxidación en silos de leche standarizada, en area de empaque de UHT,
1.5	[illegible] adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 8.1, 8.2, 8.3, y 8.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 8.3 y 8.5. 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. 8 num. 8.1, 8.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se evidencia oxidación en homogenizador situacion que se corrige durante la visita
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)					13

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

75

1817

19941

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION		
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-PM114	Version: 05	Fecha de emisión: 2021/08/13		

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
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
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	[illegible] 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
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. [illegible]	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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a*	7,5		No se realiza evaluacion dado que se revisó en visita anterior dando cumplimiento bajo la resolucion 5109 de 2005, respecto a la resolucion 810 de 2022 la planta cuenta con agotamiento de empaques con Resolucion invima no. 2023017930
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)					14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					84

70

184

19942

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/09/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
QUESOS FRESACOS CAMPESINO,MOZARELLA, DOBLE CREMA, PERA, COSTEÑO, QUESILLO	1.100 TONELADAS / AÑO

Subcategoría 1: 1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, [illegible] 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	ar	5		Se observa pisos con roturas en area de proceso de leche UHT, en sitios horizontales en area de bandas, en area de salmuera; aberturas en parte superior de pared de UHT, en zona flex pared con desprendimiento de pintura. Se observa cortina que comunica directamente al area de pasteurización con exteriores y el area de recibo de leche. Se observa cenchas de techos con presencia de oxidación en sitios de leche estandarisada, en area de empaque de UHT.
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	ar	5		Se observa canalinas de aguas con pendientes de areas de proceso , area de salmuera que atraviesan o acceden al area de empaque.
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)					18

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se evidencia oxidación en homogenizador situacion que se corrige durante la visita
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		

19943

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 08	Fecha de emisión: 2021/08/13		

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)					13
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, 6.3, 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
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
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; Act. 20 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. 16 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. 16 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 16.	ar	5		Se observa producto en proceso dispuesto en la misma area de despachos con separación no efectiva ya que se usa malla eslabonada.
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)					19
6.	VERIFICACION 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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		No se realiza evaluacion dado que se revisó en visita anterior dando cumplimiento bajo la resolucion 5109 de 2005, respecto a la resolucion 810 de 2022 la planta cuenta con agotamiento de empaques con Resolucion invima no. 2023033610, 2023025497.
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)					14
Porcentaje de cumplimiento subcategoria					92

70

1820

19944

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/08/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
AREQUIPE	4.14 TONELADAS / AÑO

Subcategoría 1: 1.7.1 Arequipe/dulce de leche/carameles de leche

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
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	ar	6		Se observa pisos con roturas en area de proceso de leche UHT, en silos horizontales en area de bandas, en area de salmuera; aberturas en parte superior de pared de UHT, en zona flex pared con desprendimiento de pintura. Se observa cortina que comunica directamente el area de pasteurización con exteriores y el area de recibo de leche. Se observa cielos de techos con presencia de oxidación en silos de leche standarizada, en area de empaque de UHT,.
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)					17

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		

70

1821

19945

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/05/13

2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se evidencia oxidación en homogenizador situacion que se corrigue durante la visita
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)					13

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 5.3 ; 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 25% del valor total de la evaluación)					25

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

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. 26 num. 1,3,4,5 Art. 26 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

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		No se cuenta con soportes de vida util
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		

70

1822

19946

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		se realiza evaluacion de rotulado para el producto Arequipe por 45 g marca recreo no se evalua bajo la resolucion 810 de 2022 por que se encuentra bajo autorizacion de etiquetas con radicado No. 2023012818
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)					13
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					93

75

1823

79947

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/15

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
GELATINA	2.6 M3 / AÑO

Subcategoría 1: 3.5.1 Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita
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. 16 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa pisos con roturas en area de proceso de leche UHT, en sitios horizontales en area de bandas, en area de salmuera, aberturas en parte superior de pared de UHT, en zona flex pared con desprendimiento de pintura. Se observa cortina que comunica directamente el area de pasteurización con exteriores y el area de recibo de leche. Se observa cerchas de techos con presencia de oxidación en silos de leche standerizada, en area de empaque de UHT,.
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 8	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 6, 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

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

70

1824

19948

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM154	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/08/13		

3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 28 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. 25 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
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
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 15 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		
5.4	Flujos adecuados (evitar contaminaciones cruzadas). Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 6; 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
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación 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 18, 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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		No se evalua rotulado general ni nutricional dado que fue evaluado en visita anterior y se cuenta con resolucion de agotamiento de etiquetas bajo la resolucion 810 de 2022. numero de resolucion 2023022099
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)					14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					96

1825

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05 / Fecha de emisión: 2021/09/13	

Líneas de subcategoría del alimentos: REFRESCOS DE FRUTAS

Volúmen / año: 4.000 M3 / AÑO

Subcategoría 1: 4.5.1 Néctaresy refrescos de frutas y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para el consumo

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		Se evidencia puerta que comunica a area de almacenamiento de materia prima y almacenamiento de producto terminado con entreluces en parte inferior y puerta trasera de ese mismo sector, que se corrige durante la visita.
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	ar	5		Se observa pisos con roturas en area de empacado de polvos y area del [illegible] aberturas en parte superior de pared en lamisma zona de flex pared con desprendimiento de pintura. Se observa cerches de techos con presencia de oxidación en silos de leche standerizada, en area de empaque de UHT.
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 estación(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. 6.1, 6.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 29% del valor total de la evaluación)					17

2. EQUIPOS REQUERIDOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		

19950

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 09	Fecha de emisión: 2021/08/13		

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
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
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art. 12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					10
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 18 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y	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; 18 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
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		No se realiza evaluacion dado que se revisó en visita anterior dando cumplimiento bajo la resolucion 5109 de 2005, respecto a la resolucion 810 de 2022 la planta cuenta con agotamiento de empaques con Resolucion invima no 2023012509
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		

75

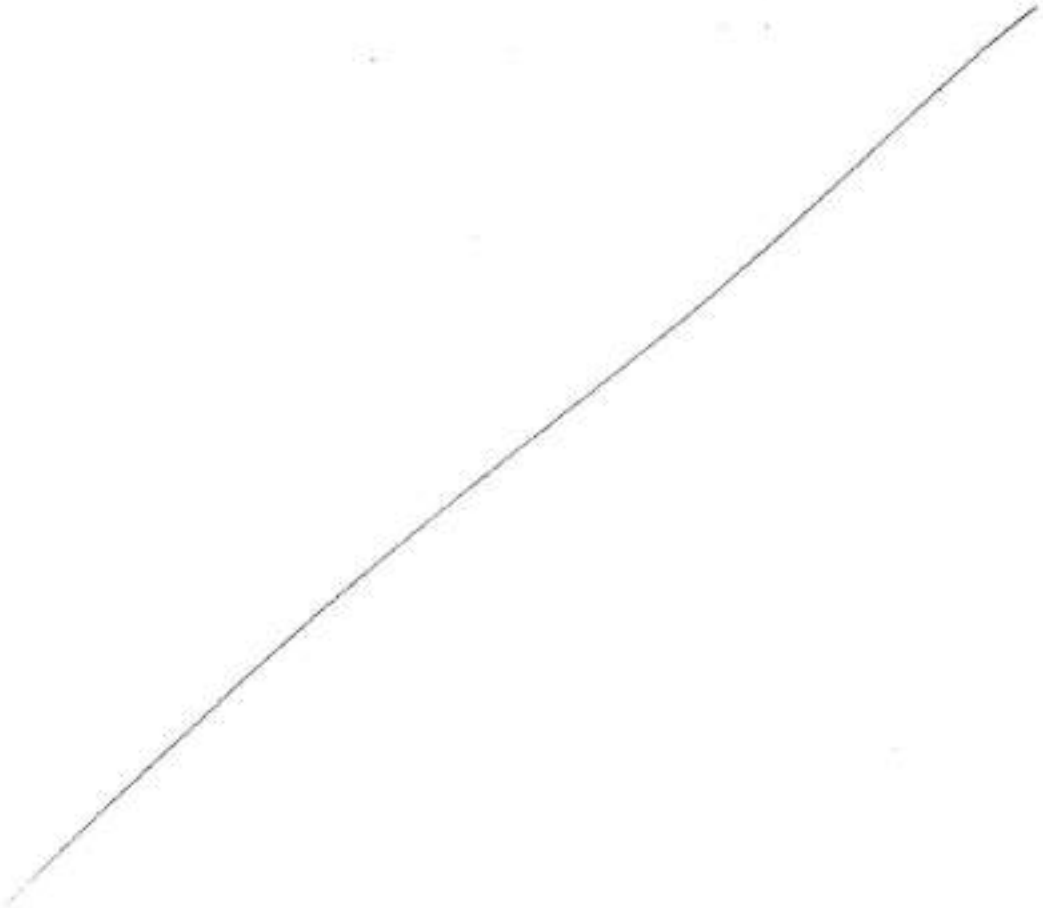
1827

19951

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-PM114	Versión: 08	Fecha de emisión: 2021/06/13	

6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	6	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					97

75



1828

19952

invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: MO-INS-FM-114	Versión: 08

Subcategorías	Puntajes
Subcategoria1	94
Subcategoria2	94
Subcategoria3	94
Subcategoria4	92
Subcategoria5	93
Subcategoria6	96
Subcategoria7	97
Subcategoria8	
Subcategoria9	
Subcategoria10	
Materias Primas	
Número de subcategorías evaluadas	7
Promedio total del porcentaje de	93

Se aplicó MSS?	NO
Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Subcategoría (1) 1.1-1.4-2.2-6.4;Subcategoría (2) 1.1-1.4-2.2-6.4;Subcategoría (3) 1.1-1.4-2.2-6.4;Subcategoría (4) 1.1-1.4-1.7-2.2-6.4-6.4;Subcategoría (5) 1.1-1.4-2.2-6.2-6.4;Subcategoría (6) 1.1-1.4-6.4;Subcategoría (7) 1.1-1.4;

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Gracias por las observaciones, son una oportunidad de mejora

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

SE REALIZA VISITA EN ATENCION A TOMA DE MUESTRAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A EL CONTROL OFICIAL VIGENCIA 2023 DIRIGIDOS A ESTABLECIMIENTOS VINCULADOS A IVC, SE ATIENDE RADICADO INVIMA NO. 20231257710S DE FECHA 2023-09-29, SE SOLICITA PROGRAMAR VISITA A ESTA PLANTA CON MINIMO 3 DIAS DADO EL VOLUMEN DE LINEAS Y DISTANCIA DE DESDE BOGOTA A LA DIRECCION DE UBICACION DE LA MISMA.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: ALONSO HERNANDEZ DIAZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTC02 -DIRO6

Firma:

Nombre: XIRLY YALENA SOLANO BRITO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTC02 -DIRO6

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: SANDRA PATRICIA VARGAS CARDENAS

Cargo: DIRECTORA DE CALIDAD

C.C. 52.009.464

1880

<< Atras

19953

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20118481	Nombre producto	**BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA EN VARIEDADES: BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA TRADICIONAL; BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO; BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA CON GALLETA WAFER; BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA CON DULCE DE CAFÉ; BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA CON DULCE DE FRUTAS (MORA, LULO, MANGO, COCO, FEIJOA, PIÑA, GUANABANA, FRESA, MARACUYA, PITAYA, NARANJA, FRESA, DURAZNO), BOCADILLO DE GUAYABA, BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO, BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO Y GALLETA, VELEÑA, COMBINADO, BOCADILLO DE GUAYABA CON GALLETA; BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR DE LECHE. BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR DE LECHE Y GALLETA.**

Registro Sanitario	NSA-002055-2016	Vencimiento	2026/12/02	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NL799709310						
Marcas	PRODUCTOS LA SABOSURA VELEZ, ASOVELEÑOS, BOCATELLO, BOCARICO, EL ÁGUILA, EL NARANJITO, BALDARACCI, M&C, BOCATELLO, ARO, FRUTIVELEÑOS, BOCARTE, LA SABROSURA, EL GRAN CACTUS VELEÑO, VELEÑA DE BOCADILLOS, PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S, LACKY LUCK COMPANY S.A.S, BOCADILLOS EL ÁGUILA, PRODUCTOS CRISTIAN EL NARANJITO.						

Datos de Interés

Tratamiento	CONCENTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
de 10 a 5000 g, de 50 a 1000 g, de 1000 a 12500 g
5g a 50000g
1 UNIDAD A 50.000 UNIDADES

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S	KM 5 VÍA BARBOSA - VÉLEZ VEREDA BUENAVISTA	COLOMBIA	SANTANDER	BARBOSA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S	KM 5 VÍA BARBOSA - VÉLEZ VEREDA BUENAVISTA	COLOMBIA	SANTANDER	BARBOSA	

<< Atras

Atras

19954

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20122252	Nombre producto	MANÍ CON SAL, MANÍ HORNEADO CON SAL				
Registro Sanitario	NSA-002485-2017	Vencimiento	2027/02/10	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NL8909208040 AGOTAMIENTO AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCION NO. 2023014289 DE 10 DE ABRIL DE 2023						
Marcas	FRITO LAY, JACKS, MANI MOTO NAKED, MANIMOTO NAKED, MANIMOTO, MANI MOTO, MAFER, FRITO LAY BY MAFER, MAFER BY FRITO LAY						

Datos de Interés

Tratamiento	FRITURA	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231031736	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 3 g a 5000 g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PEPSICO ALIMENTOS COLOMBIA LTDA	Calle 110 # 9 - 25 P 4	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	colombia.fritolay@pepsico.com
FABRICANTE	PEPSICO ALIMENTOS Z.F. LTDA.	VDA LA FLORIDA CORREDOR INDUSTRIAL KM. 3 VIA FUNZA	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	rubby.aristizabal@aristizabal.com
FABRICANTE	PEPSICO ALIMENTOS ANTIOQUIA LTDA.	KM 28 500 AUTOPISTA MEDELLÍN BOGOTÁ - Vereda La Mosca	COLOMBIA	ANTIOQUIA	GUARNE	notificaciones@aristizabal.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PEPSICO ALIMENTOS COLOMBIA LTDA	CALLE 110 No. 9 - 25 PISO 4	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

Imprimir Atras

1832

19955

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20264849	Nombre producto	FRUTOS SECOS VARIEDADES : ALMENDRAS, MANI CON SAL, MANÍ SIN SAL, MANÍ CONFITADO CON SEMILLAS DE AJONJOLÍ, MARAÑON, NUEZ DEL BRASIL, NUEZ NOGAL, NUEZ DE MACADAMIA, PISTACHOS, AVELLANAS, FRUTOS SECOS VARIEDADES: MANI BAJO EN SODIO, MANI CON PASAS, MANI CUBIERTO CON CHOCOLATE, MANI CONFITADO, MANI LIMON PIMIENTA, MANI CUBIERTO DE CHOCOLATE BLANCO CON SABOR A YOGURT.				
Registro Sanitario	NSA-0014879-2023	Vencimiento	2033/10/05	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	SANTA CATALINA, MUNDO MANÍ						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
desde 10 hasta 10000g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	Carrera 14 Nº 104 - 84 Bodega 2 Belmonte	COLOMBIA	RISARALDA	PEREIRA	panisatacatalina@hotmail.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	Carrera 14 Nº 104 - 84 Bodega 2 Belmonte	COLOMBIA	RISARALDA	PEREIRA	panisatacatalina@hotmail.com

183

Atras

19956

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20092912	Nombre producto	DULCE CON LECHE EN VARIEDADES: PANELITA CON LECHE, PANELITA CON LECHE CON COCO, DULCE CON LECHE CON UVA, DULCE CON LECHE CON COCO, ROLLITOS CON LECHE AZUCARADOS, COCADA CON LECHE, TROCITOS, CARAMELO, COCO - CAFÉ, COCO -GUAYABA, TROCITOS CON COCO, TRICOLOR, DULCE CON LECHE VARIEDAD TROCITOS CON COCO Y BOCADILLO DE MORA, DULCE CON LECHE CON BOCADILLO DE GUAYABA, DULCE CON LECHE CON DULCE DE MORA, DULCE CON LECHE CON DULCE DE COCO Y DULCE DE DE MORA(LONJA TRICOLOR), DULCE CON LECHE CON BOCADILLO DE GUAYABA Y GALLETA,DULCE CON LECHE CON DULCE DE FEIJOA, DULCE CON LECHE CON DULCE SABOR ARTIFICIAL A FEIJOA, DULCE CON LECHE CON DULCE DE COCO, DULCE CON LECHE, DULCE CON LECHE CON SABOR ARTIFICIAL A CAFÉ, DULCE CON LECHE CON SABOR ARTIFICIAL A MORA, PANELITA CORTADA, PANELITAS, PANELITAS DE LECHE, DULCE DE LECHE CARAMELO

Registro Sanitario	RSAM02022515	Vencimiento	2025/06/16	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NIL799709310						
Marcas	PRODUCTOS LA SABROSURA VELEZ, ASOVELEÑOS, BOCATELLO, BOCARICO, EL GRAN CACTUS VELEÑO, VELEÑA DE BOCADILLOS, DISTRIDULCES FORLEY, EL ÁGUILA, EL NARANJITO, BALDARACCI, M&C, BOCATELLO, ARO, FRUTIVELEÑOS, BOCARTE, PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S, LAKY LUCK COMPANY S.A.S, BOCADILLOS EL AGUILA, PRODUCTOS CRISTIAN EL NARANJITO.						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
En cartulina plegadiza de 100 a 1000 gramos, En vaso plástico de 100 a 1000 gramos, En bolsa plástica de 100 a 1000 gramos.
5 g - 50.000 g
1 unidad - 50000 unidades.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S	KM 5 VÍA BARBOSA - VÉLEZ VEREDA BUENAVISTA	COLOMBIA	SANTANDER	BARBOSA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S	KM 5 VÍA BARBOSA - VÉLEZ VEREDA BUENAVISTA	COLOMBIA	SANTANDER	BARBOSA	

Imprimir << Atras

1834

19957

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
invima	**ACTA DE VISITA – DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL**			
	Código: IVC-INS-FM054	Versión: 03	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 2

En PIEDECUESTA (SANTANDER), a los 13 días del mes de JUNIO de 2023, se hicieron presentes los suscritos profesionales de la Dirección de Operaciones Sanitarias del Invima, por orden de Oficio Comisorio No 7302-747-23, en el establecimiento denominado: INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS, ubicado en la CL 7AN No 7-22 BR JUNIN, NIT. 9011332890, Teléfono: 3012737646;3184014629 fax: NO TIENE, con el fin de realizar visita de inspección sanitaria.

La visita fue atendida por LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ, identificada con C.C. 1.095.825.259 en calidad de COORDINADORA DE CALIDAD a quien se le hizo entrega del oficio comisorio y se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO

DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124876 DE FECHA 11/05/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/05/2023, con el fin de verificar la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 779 de 2006 y demás normatividad sanitaria vigente aplicable a los procesos y productos competencia del Instituto.

ANTECEDENTES

Reporte de visitas:
13/02/2023: FAVORABLE: 68,00

Estado del establecimiento:
1 ACTIVO

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Una vez ubicados en la dirección citada se procede de acuerdo con lo establecido en el documento IVC-INS-PR001-PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN EN SITIO, en lo pertinente y aplicable de la ACTIVIDAD: Realizar actividades de inspección, vigilancia y control, y siguientes.

En atención a solicitud de visita, radicado Invima 20231124876 de fecha 11/05/2023 y radicado Invima 20231131791 de fecha 18/05/2023 se realiza la presente diligencia, ingresando con el permiso y acompañamiento de quien atiende la visita, y se comprueba que en la dirección citada se realizan actividades de almacenamiento y comercialización de elementos de piñatería, no relacionados a la producción de alimentos.

Teniendo en cuenta lo anterior y con la situación sanitaria encontrada, se procede a levantar la presente Acta de Diligencia. Para el establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS, ubicado en la CL 7AN No 7-22 BR JUNIN se debe clasificar como 3 NO EXISTE. Para el establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS ubicado en la VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO, se realiza visita con emisión de concepto sanitario y se clasifica como 1 ACTIVO.

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIE-PL007, especialmente lo descrito en los numerales 4.1, 4.1.1 y 4.1.2. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita.

OBSERVACIONES

1824

19958

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 linea 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 linea anticorrupción 745 8593. ***Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.***

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 13 del mes de JUNIO de 2023, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente. Copia íntegra del presente documento se deja al interesado.

Por INVIMA

Nombre	ÁNGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL	Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Firma		Firma	
C.C.	46.376.105	C.C.	91.446.410
Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

Responsable o propietario establecimiento o producto:

Nombre	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
Firma		Firma	
C.C.	1.095.825.259	C.C.	80.723.356
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

Testigo de la Diligencia:

Nombre		Nombre	
Firma		Firma	
C.C.		C.C.	
Cargo		Cargo	
Empresa/Entidad		Empresa/Entidad	

1836

19959

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/09/13	

Ciudad / Departamento	PIEDECUESTA /SANTANDER	Fecha	2023-05-13	Acta No.	1

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	9011332890-2	Dirección	VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS	Teléfonos	3012737646;3184014629
NIT - CC	9011332890	Correo electrónico	coralalahuertacolombia@gmail.com
Representante Legal	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR	Fax	NO
GTT	CENTRO ORIENTE 1	Oficio Comisorio	7302-748-23
Objetivo de la visita	**DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124876 DE FECHA 11/05/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/05/2023,** con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005 y demás legislación aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	16	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	NO REALIZA		

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	GALLETAS, PANECILLOS DULCES	468 TON/AÑO

19960

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto	PIEDECUESTA /SANTANDER	Fecha	2023-06-13	Acta No	1

DATOS GENERALES

Inscripción planta:	9011332890-2	Dirección:	VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO
ón Social :	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS	Teléfonos:	3012737646;3184014829
IT - C.C.:	9011332890	7302-652-23	carteralahuertacolombia@gmail.com
entante Legal:	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR	Fax:	NO
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-748-23

Objeto de la visita :

DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124678 DE FECHA 11/06/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/06/2023, con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005 y demás legislación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	16	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO REALIZA		
Subcategorías evaluadas:	7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES		
Líneas de subcategoría del alimentos	GALLETAS, PANECILLOS DULCES	Volúmen / año	468 TON/AÑO
Subcategoría 1:	7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES		

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		No hay completa separación física en las partes altas de las áreas de horneado, bodegas de materia prima y producto terminado que eviten la contaminación proveniente del exterior cuando se abren los portones. Se observa una comunicación directa por una ventana que permanece abierta entre horneado y área social.
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 las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En diferentes secciones de los pisos se observan roturas, desgaste y superficies no lisas, en el área de proceso se evidencia empozamiento de agua en una sección, la cual hace escorrentía al sifón del área de hornos pasando por debajo de la división. Se observan lámparas sin protección. La estructura de soporte de los falsos techos en las áreas que lo poseen, no cuenta con el diseño ni resistencia para facilitar las labores de limpieza en la parte superior.

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

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 libro(s) sanitario(s) y estación(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)					17

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No disponen de certificados de los materiales de equipos y superficies sobre la aptitud para entrar en contacto con alimentos en cumplimiento a la resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012. Se encontraron recipientes y elementos para pesaje en material plástico con roturas.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Los procedimientos no son específicos.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		No cuentan con procedimientos ni cronograma. No se cumplen las recomendaciones del prestador del servicio con respecto al manejo de los instrumentos para mantener la garantía de la calibración (las balanzas se reubican periódicamente y se encontró una de ellas sobre los bultos).
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10

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	ar	12,5		El programa no describe la distribución del agua; las acciones correctivas para ajustar el cloro no son claras.
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	ar	12,5		No se ha elaborado e implementado un plan de acción con base en los reportes del prestador del servicio. Hay dispositivos de control de insectos y sistemas de atrapamiento para roedores en áreas internas de bodegas, proceso y empaque. Hay presencia aislada de moscas en bodega de producto terminado. Se observan ángulos desprendidos en la parte posterior del establecimiento. El portón principal presenta entreluces laterales y entre uniones de hojas.

19962

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: 2021/06/13

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	ar	12,5		Se evidencia deficiente limpieza de escabiladeros, bandejas, moldes y cucharas plásticas de pesaje. Los utensilios de las diferentes áreas de proceso se almacenan en un mismo lugar, que no previene la contaminación entre estos elementos. Se utilizan traperos en área de proceso. Los procedimientos no contemplan tiempos de contacto.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13

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.	ar	16,5		Se disponen los guantes de horneado sobre las bandejas.
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)					8

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. 26 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Los procedimientos se encuentran desactualizados, faltan criterios de aceptación para algunos ingredientes.
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	ar	10		Se evidencian errores en el registro de temperatura de neveras para huevo líquido, las cuales además, no están identificadas.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		El producto durante el proceso y enfriamiento se dispone en moldes, escabiladreos y bandejas con incrustaciones. El ventilador usado para el enfriamiento presenta deficiente estado de limpieza.
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.	ar	5		El área de empacado carece de lavamanos. La bodega de material de empaque es compartida con insumos, los saldos de rollos no se encuentran debidamente protegidos contra material particulado.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No hay claridad en el análisis de peligros en la estapa de recepción de materias primas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación 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		

1840

19963

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: 2021/08/13		

6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver acta anexa. No se evalúa rotulado nutricional.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 26 num. 6	ar	7,5		Se observa producto terminado listo para reempacar en recipientes plásticos sin ningún tipo de identificación, los cuales carecen de la información completa de rotulado como materia prima, lo cual no permite realizar la trazabilidad de manera completa.
6.8	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)	14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría	73

79964

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/08/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoria1	73
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	73

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida aplicada:	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Todos los ítems calificados con "ar" e "i" de la presente acta

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.

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIE-PL007, especialmente lo descrito en los numerales 4.1, 4.1.1 y 4.1.2. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita.

En atención a solicitud de visita, radicado Invima 20231124878 de fecha 11/05/2023 y radicado Invima 20231131791 de fecha 16/05/2023 se realiza la presente acta.

Quien atiende la visita por parte del establecimiento manifiesta que SI son proveedores directos de Programas Sociales (PAE Santander, Valledupar, Tunja, Riohacha, San Juan del Cesar).

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
Cargo:	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1

Firma:	
Nombre:	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:		Firma:	
Nombre:	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre:	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
Cargo:	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL
C.C.	1.096.825.259	C.C.	80.723.356

1842

19965

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005	Página 1 de 2
	Código: IVC-INS-FM022 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 2022-09-23	

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) PIEDECUESTA - SANTANDER, 2023/06/13
Nombre del Establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS
Identificación del Producto Bolsa TORTA DE CHOCOLATE, 70 g, marca LA HUERTA

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	NA	
4.4	Los alimentos que declaran que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.6	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.8	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	2	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	

1843

19966

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			Página 2 de 2
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-03-23	

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de sticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	NSA-005239-2018
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyan las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas o incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ	Nombre	ÁNGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
C.C.	91.446.410	C.C.	46.376.105
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
C.C.	1.095.825.259	C.C.	80.723.356
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

1844

19967

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	
INFORME DE LIQUIDACION E INFORME DE EJECUCION DE LOS PERIODOS DEL 01 DE ABRIL AL 17 DE MAYO DE 2024		**PERIODO: 1 DE ABRIL AL 17 DE MAYO DE 2024**

INFORMACION DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO

CARRERA 40 # 23-53, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

184

19968

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	
	INFORME DE LIQUIDACION E INFORME DE EJECUCION DE LOS PERIODOS DEL 01 DE ABRIL AL 17 DE MAYO DE 2024	**PERIODO: 1 DE ABRIL AL 17 DE MAYO DE 2024**

Soportes periodo del 1 de abril al 17 de mayo de 2024

CARRERA 40 # 23-53, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

1846

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	
INFORME DE LIQUIDACION E INFORME DE EJECUCION DE LOS PERIODOS DEL 01 DE ABRIL AL 17 DE MAYO DE 2024		PERIODO: 1 DE ABRIL AL 17 DE MAYO DE 2024

ANEXO 59

Registro fotográfico cumplimiento de condiciones de rotulado y envases de los productos de la Ración Industrializada – RI y materias primas Ración Preparada en sitio complemento alimentario Almuerzo. Período del 1 de abril al 17 de mayo de 2024