OFICIO COMISORIO No. 7300-1747-25

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PRODUCTORA DE LÁCTEOS ARTESANALES DEL VALLE DE ARIGUANÍ SAS	CARRT VÍA A PLATO Km 8-200 SIMON BOLIVAR FINCA LAS MARÍAS, ARIGUANI - EL DIFICIL - MAGDALENA

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 2025-12-09 hasta el 2025-12-12 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
RAMIRO MÉNDEZ CANTILLO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL COSTA CARIBE 1
EDGAR EMILIO TRESPALACIOS SOLANO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL COSTA CARIBE 1

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 1, teléfono de contacto 605 3162030 ext. 7601-7600 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: 605 3162030 **Chat de WhatsApp:** 57-305 9414905 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:** https://app.invima.gov.co/ovirtual/knowledgebase.php?article=14

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 601 2425200 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 *Barranquilla*, el día 05 del mes de diciembre del año *2025*

HERLYS MERLYS MARTINEZ BOLIVAR
Coordinadora grupo de trabajo territorial Costa caribe 1
Dirección De Operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma	Lizeth Ruiz
Nombre	Lizeth Ruiz Tapias
Cédula	1004305971
Cargo	Jefe de Producción
Fecha	10-diciembre-2025

Scanned with CamScanner

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

Ciudad - Departamento	ARIGUANI / MAGDALENA	**Fecha**	2025-12-10

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTORA DE LACTEOS ARTESANALES DEL VALLE DE ARIGUANI SAS		
Dirección	CARRT VÍA A PLATO Km 8-200 SIMON BOLIVAR FINCA LAS MARÍAS		
Representante Legal	ALBENIS DE JESUS NAVAS RODRIGUEZ		
Código Inscripción planta	9017274066-1	**NIT**	901727406-6
Teléfonos	3114113935	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	navas73@hotmail.com
Grupo de trabajo territorial	COSTA CARIBE 1	**Oficio comisorio**	7300-1746-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Solicitud con Radicado 20251331592, con el fin de verificar la Reglamentación sanitaria en especial la Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Decreto 616 de 2006, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 254 de 2023, Resolución 2115 de 2007, Resolución 1407 de 2022, Resolución 683 y 4143 de 2012 y demás reglamentación sanitaria vigente.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	6	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	QUESO FRESCO TIPO COSTEÑO	75	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	RAMIRO MENDEZ CANTILLO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CC1
	EDGAR EMILIO TRESPALACIOS SOLANO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	LIZETH MARIA RUIZ TAPIA	JEFE DE PRODUCCION	CC	1 004 305 871

Scanned with CamScanner

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

Ciudad - Departamento	ARIGUANI / MAGDALENA	Fecha	2025-12-10

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTORA DE LACTEOS ARTESANALES DEL VALLE DE ARIGUANI SAS
Dirección	CARRT VÍA A PLATO Km 8-200 SIMON BOLIVAR FINCA LAS MARÍAS
Subcategorías	1.5.1
Línea(s)	QUESO FRESCO TIPO COSTEÑO;0

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Se evidencia puerta que comunica con el baño en el exterior, lo cual puede permitir el ingreso de plagas y material particulado
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		No existe separación física entre las áreas de cuajado y desuero y moldeo
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 evidencia falta de mantenimento en el piso del area de termización y cuajado
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		Se evidenciaque el accionamiento mecanico del filtro sanitario fuera de servicio
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		Se evidencias sifones de desague del área de proceso con rejillas deterioradas
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)					13,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Se evidencia falta mantenimento en puerta de cuarto frio de producto terminado y piso de área de termización y cuagulación
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)					13,13

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12,5		Se evidencian laboratorios fisicoquímicos y microbiológicos de mas de tres meses de realizados
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		

Scanned with CamScanner

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 evidencia puerta qua comunica con el baño en el exterior, o cual puede permitir el ingreso de plagas y material particulado
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)					15,00
No.	**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
-	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 se estan realizando todas las pruebas de plataforma según la normatividad
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		Se evidencian falta de diligenciamiento total de algunos formatos de control de proceso
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16,00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		Dentro del plan de muestreo no se considera realizar muestra de superficie en mesa de empaque manual
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		No se realiza análisi de rotulado. Al momento d ela visita no s ecuenta con materiald eempaque debido a actualización del registro en el mismo
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)					13,13
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					80,25

Scanned with CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-08-04
Departamento	ARIGUANI / MAGDALENA	Fecha	2025-12-10

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTORA DE LACTEOS ARTESANALES DEL VALLE DE ARIGUANI SAS
Dirección	CARRT VÍA A PLATO Km 8-200 SIMON BOLIVAR FINCA LAS MARÍAS

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 1.5.1	80,25	Subcategoria	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	80,25
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos ...e del área de ... Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias

Subcategoria 1.5.1 1.1-1.2-1.4-1.6-1.7-2.3-3.1-3.3- -5.6-6.1;

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 1804 De 1999, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable

Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso

NINGUNA==========

Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita

NINGUNA==========

Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC

Oficio comisorio 7300-1746-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20251331592

Se realiza atención al Radicado 20251331592 mediante el cual el establecimiento solicita visita para primer concepto sanitario

Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita

Ninguna Lizeth Ruiz T

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: RAMIRO MENDEZ CANTILLO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CC1

Firma:
Nombre: EDGAR EMILIO TRESPALACIOS SOLA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CC1

Se evidencian falta de diligenciamiento total de algunos formatos de control

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Lizeth Ruiz T.
Nombre: LIZETH MARIA RUIZ TAPIA
Cargo: JEFE DE PRODUCCION
Documento: CC 1.004.305.871

Firma:
Nombre:
rotulado para
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Scanned with CamScanner