OFICIO COMISORIO No. 7303-2338-25

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ALIMENTOS MULTINACIONALES SA	CL 35 A SUR No 72N - 01 BR CARVAJAL BOGOTA D.C.

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 DEL 04 AL 08 DE AGOSTO 2025, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
YANETH JIMENEZ NEIRA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

(*) *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 contactó telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico (601) 2425213 ext. 7751 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: (601) 2425213 ext. 7751 **Chat de WhatsApp:** 305 9413215 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 7425000 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57) (601) 2425000 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 04 DE AGOSTO 2025

CLARIBEL ACOSTA VESGA
Coordinadora Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma Ingrid Cifuentes
Nombre Ingrid Cifuentes
Cédula 1026261646
Cargo Ing. Calidad
Fecha 04/08/2025
05/08/2025
08/08/2025

	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	BOGOTA DC	**Fecha**	2025-08-04; 2025-08-05; 2025-08-08

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS MULTINACIONALES SA		
Dirección	CL 35A SUR No 72N-01;CR 72N No 35-65 SUR BR CARVAJAL		
Representante Legal	YESID ERNESTO MALAGON CORREDOR		
Código inscripción planta	9002321831-1	**NIT**	900232183-1
Teléfonos	6014528132;3163033877	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	info@yemapan.co;calidad@yemapan.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-2338-25

OBJETIVO DE LA VISITA

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	104	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS 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

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Panes leudados variedades	1.900	t/AÑO
Productos de panaderia dulce variedades	900	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
YANETH JIMENEZ NEIRA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
INGRID JOHANNA CIFUENTES	CALIDAD	CC	1.026.261.646

	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	BOGOTA DC	**Fecha**	2025-08-04; 2025-08-05; 2025-08-08

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS MULTINACIONALES SA
Dirección	CL 35A SUR No 72N-01;CR 72N No 35-65 SUR BR CARVAJAL

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 7.1.1	74,10	Subcategoria	-	**Número de subcategorías evaluadas**	2
Subcategoria 7.1.3	77,48	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	DESTRUCCION O DESNATURALIZACION DE ARTICULOS O PRODUCTOS
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	**75,79**
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	**FAVORABLE**

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

Exigencias	Subcategoría 7.1.1 -1.2-1.3-1.4-1.6-2.2-2.3-3.3-3.4-4.2-5.1-5.4-5.5-5.6-6.2-6.4-6.6;Subcategoría 7.1.3 -1.2-1.3-1.6-2.2-2.3-3.3-3.4-4.2-5.1-5.2-5.4-5.6-6.6; 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, 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 7303-2338-25, Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre. Solicitud radicado 20251121355 d fecha 07/05/2025
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	El la actualidad el establecimiento adelanta obras civile, locativas, de acondicionamiento y ampliacion de instalaciones con el propósito de asegurar sus operaciones y procesos productivos. Ingrid Cifuentes.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma: Janeth Jiménez N
Nombre: YANETH JIMENEZ NEIRA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Ingrid Cifuentes
Nombre: INGRID JOHANNA CIFUENTES
Cargo: CALIDAD
Documento: CC 1.026.261.646

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

1

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	BOGOTA DC	**Fecha**	2025-08-04; 2025-08-05; 2025-08-08

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS MULTINACIONALES SA
Dirección	CL 35A SUR No 72N-01;CR 72N No 35-65 SUR BR CARVAJAL
Subcategorías	7.1.1
Línea(s)	Panes leudados variedades

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Leudado, horneo, enfriamiento y envasado de producto se realizan en un mismo ambiente.
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	ar	5		El tránsito de personal hacia los vestidores se realiza de forma parcial por área de enfriamiento de producto en proceso.Leudado, horneo, enfriamiento y envasado de producto se realizan en un mismo ambiente.
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		Algunos tramos de pared y techo en las diferentes áreas de proceso presentan desprendimiento y/o deterioro en su recubrimiento en pintura; otros fisuras o desgaste.
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		El filtro sanitario no incluye sistema de desinfección para el 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	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**15,00**

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674; Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10. Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1.1	ar	12,5		Parte de la estructura de los martillos para picar exhiben acabados no sanitarios.Los soportes presentados de cumplimiento a la resolución 683 de 2012 no son específicos para los equipos y utensilios en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano donde indique que están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes al uso, a la corrosión y a los agentes de limpieza y desinfección y los mismos están autorizados en las listas positivas de materias primas para la elaboración de equipamientos.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No presenta cronograma de mantenimiento preventivo, tampoco registros de actividades.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					**11,25**

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		

3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6, num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		En área para enfriamiento de producto en proceso se ubican algunos equipos, accesorios y materiales en desuso.Las cajas de control y tableros electicos no registran controles de mantenimiento y limpieza.El diseño de algunas rejillas en las diferentes áreas de proceso incluye aberturas amplias y alargadas. El programa no presenta enfoque preventivo. se realizan fumigaciones frecuentes sin evidenciar presencia de plagas. El diagnóstico es general y no describe observaciones de hermeticidad evidenciadas durante el
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		El área de dosificación y mezcla evidencia acumulación de material particulado en techos, estructuras elevadas, sobre equipos y materias primas en posición de almacenamiento temporal. Las paredes frontales de los cuartos de crecimiento evidencian deficiencias en limpieza.Puntos muertos de estructuras base de algunos equipos presentan deficiencias en limpieza.En área para enfriamiento de producto en proceso se ubican algunos equipos, accesorios y materiales en desuso.En área para envasado de tostadas se ubican angeos con deficiencias de limpieza y mantenimiento
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.	ar	16,5		Algunos de los operarios hacen uso de calzado de color oscuro.Algunas unidades de guantes de trabajo son ubicadas sobre soportes de los equipos y/o estructuras circundantes.
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)					8,35

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		No presenta registros actualizados para el control de la totalidad de los proveedores.
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		Los controles sobre mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños no son implementados de forma aplicada y/o continua.
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		Algunas bobinas de material de envase se disponen sobre estiba, sin protección adecuada.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		El control de calidad, y las áreas de producción eventualmente, están a cargo de una sola persona; condición de impacto teniendo en cuenta la capacidad instalada y los volúmenes de producción
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		Presenta vida útil con evalución de criterios organólepticos y microbiológicos
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	i	0	NO	Ver anexo de rotulado para el producto: CALADOS MARCA YEMAPAN BOLSA POR 220 G 12 UNIDADES
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	ar	7,5		El cargue de producto terminado en los vehículos de despacho no hace uso de canastilla base de forma continua y rigurosa. No se realiza inpección de condiciones para todos los vehiculos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10,50
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					74,10

	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	BOGOTA DC	**Fecha**	2025-08-04; 2025-08-05; 2025-08-08

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS MULTINACIONALES SA
Dirección	CL 35A SUR No 72N-01;CR 72N No 35-65 SUR BR CARVAJAL
Subcategorías	7.1.3
Línea(s)	Productos de panadería dulce variedades

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Las operaciones de ingreso de materias primas y salida de productos terminados presentan cruce de flujosLa operación de armado de uno de los productos se realiza en pasillo de tránsito de personal entre niveles
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	ar	5		Las operaciones de ingreso de materias primas y salida de productos terminados presentan cruce de flujosLa operación de armado de uno de los productos se realiza en pasillo de tránsito de personal entre niveles
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		El filtro sanitario no incluye sistema de desinfección para el 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	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**16,00**

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1,	ar	12,5		No presenta soportes de cumplimiento a la Resolución 4143 de 2012 para el material soporte o para recubrimiento utilizado en producto en proceso.Los soportes presentados de cumplimiento a la resolución 683 de 2012 no son específicos para los equipos y utensilios en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano donde indique que están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes al uso, a la corrosión y a los agentes de limpieza y desinfección y los mismos están autorizados en las listas positivas de materias primas para la elaboración de equipamientos.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No presenta cronograma de mantenimiento preventivo, tampoco registros de actividades.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					**11,25**

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		

3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		El diseño de algunas rejillas en las diferentes áreas de proceso incluye aberturas amplias y alargadas.Sobre área de armado, y junto a hornos se ubica ventana abierta sin protección, y angeos deteriorados.
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		El programa no incluye procedimiento para la limpieza y desinfección de huevos.Los productos para limpieza y desinfección utilizados no se almacenan en un sitio adecuado, identificado, protegido y bajo llave.
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.	ar	16,5		Una de las operarias hace uso de joyas en área de elaboración.Algunas unidades de guantes de trabajo son ubicadas sobre soportes de los equipos y/o estructuras circundantes
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)					8,35

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		No presenta registros actualizados para el control de la totalidad de los proveedores.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		La operación de armado de uno de los productos se realiza en pasillo de tránsito de personal entre niveles
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		Los controles sobre mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños no son implementados de forma aplicada y/o continua.
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		El control de calidad, y las áreas de producción eventualmente, están a cargo de una sola persona; condición de impacto teniendo en cuenta la capacidad instalada y los volúmenes de producción
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	N.A.	15		Se realiza analisis de rotulado para la subcategoria 7.1.1
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	ar	7,5		El cargue de producto terminado en los vehículos de despacho no hace uso de canastilla base de forma continua y rigurosa.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 2					**77,48**