| | | | |
|---|---|---|---|
| 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** | FUNZA / CUNDINAMARCA | **Fecha** | 2025-03-11; 2025-03-12; 2025-03-13 |

**DATOS GENERALES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Razón social** | COOPERATIVA COLANTA | | |
| **Dirección** | CR 9 No 11-02 | | |
| **Representante Legal** | SERGIO LEON GONZALEZ VILLA | | |
| **Código inscripción planta** | 8909044786-7 | **NIT** | 890904478-6 |
| **Teléfonos** | 8223000 EXT 116 | **Correo electrónico de notificacion judicial;alterno** | andresev@colanta.com |
| **Grupo de trabajo territorial** | CENTRO ORIENTE 2 | **Oficio comisorio** | 7303-0803-25 |

**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, Resolución 3929 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

**DATOS DE PRODUCCIÓN**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **No. de empleados** | 1500 | **Maquilas** | 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" |
| | 4.4.1 Jugos o zumos de frutas, se incluye el agua de coco |
| | 4.5.1 Néctaresy refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para el consumo |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| **LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO** | Linea | Cantidad producida | Unidad de medida |
|---|---|---|---|
| | LECHE LIQUIDA PASTEURIZADA Y UHT | 96.000 | L/AÑO |
| | LECHE SABORIZADA UHT | 4.320.000 | L/AÑO |
| | AVENA | 4.800.000 | L/AÑO |
| | CREMA DE LECHE PASTEURIZADA | 2.500.000 | L/AÑO |
| | CREMA DE LECHE UHT | 1.440.000 | L/AÑO |
| | JUGO PASTEURIZADO | 384.000 | L/AÑO |
| | REFRESCO DE FRUTA | 1.440.000 | L/AÑO |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| **PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA** | Nombre(s) y Apellido(s) | Cargo | Dependencia |
|---|---|---|---|
| | JOSE ARTURO CARRILLO SILVA | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GTT CO2 |
| | ESMITH DEL CARMEN BASANTE BASTIDAS | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GTT CO2 |
| | | | |
| | | | |

| **PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA** | Nombre(s) y Apellido(s) | Cargo | Documento | No |
|---|---|---|---|---|
| | LAURA JULIANA RINCON CHISINO | ANALISTA SGI | CC | 1.018.426.646 |
| | CLAUDIA MILENA GALAN MACIAS | JEFE DE PRODUCCION | CC | 46.384.808 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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** | FUNZA / CUNDINAMARCA | **Fecha** | 2025-03-11; 2025-03-12; 2025-03-13 |

**DATOS GENERALES**

| | |
|---|---|
| **Razón social** | COOPERATIVA COLANTA |
| **Dirección** | CR 9 No 11-02 |

**RESULTADOS**

| Subcategoría | Puntaje | Subcategoría | Puntaje | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Subcategoría 1.1.1;1.1.2;4.5.1 | 92,00 | Subcategoría | - | **Número de subcategorías evaluadas** | 5 |
| Subcategoría 1.3.1 | 92,00 | Subcategoría | - | **Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad** | NO |
| Subcategoría 4.4.1 | 92,00 | 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** | **92,00** |
| Subcategoría | - | Subcategoría | - | **Concepto sanitario del establecimiento** | **FAVORABLE** |

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

| | |
|---|---|
| **Exigencias** | Subcategoría 1.1.1;1.1.2;4.5.1 -1.2-1.3-3.3-3.4;Subcategoría 1.3.1 -1.2-1.3-3.3-3.4;Subcategoría 4.4.1 -1.2-1.3-3.3-3.4; |
| | 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 3929 De 2013, Decreto 616 De 2006, 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 7303-0803-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados, Solicitud radicado 20251060862 de fecha 12/03/2025, Solicitud de otras dependencias del INVIMA Traslado 20243015178 de fecha 2024/08/24<br>Ver anexo de atención a resultados rechazados, verificación del plan de acción y atención solicitud de otras dependencias relacionada con denuncia con radicado 20241216956 de fecha 2024/08/24. |
| **Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita** | Ninguna Claudia Galan |

**PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA**

Firma:
Nombre: JOSE ARTURO CARRILLO SILVA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: ESMITH DEL CARMEN BASANTE BASTIDAS
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

**PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA**

Firma: Laura J. Rincón C.
Nombre: LAURA JULIANA RINCON CHISINO
Cargo: ANALISTA SGI
Documento: CC 1.018.426.646

Firma: Claudia M. Galan
Nombre: CLAUDIA MILENA GALAN MACIAS
Cargo: JEFE DE PRODUCCION
Documento: CC 46.384.808

**OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS**

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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 | FUNZA / CUNDINAMARCA | Fecha | 2025-03-11; 2025-03-12; 2025-03-13 |

**DATOS GENERALES**

| | |
|---|---|
| Razón social | COOPERATIVA COLANTA |
| Dirección | CR 9 No 11-02 |
| Subcategorías | 1.1.1;1.1.2;4.5.1 |
| Línea(s) | LECHE LIQUIDA PASTEURIZADA Y UHT;LECHE SABORIZADA UHT;CREMA DE LECHE UHT |

**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 | | Se comparte ambiente entre el área de almacenamiento de algunas materias primas secas y el área de almacenamiento de producto terminado. |
| 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 ingreso de algunas materias primas secas se realiza por área de ingreso de personal; de igual manera, el tránsito de otras materias primas hacia el área de mezclado, se realiza por pasillo de tránsito personal. |
| 1.4 | Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7 | a | 10 | | |
| 1.5 | El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4 | a | 10 | | |
| 1.6 | Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6 | a | 10 | | |
| 1.7 | El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4 | a | 10 | | |
| 1.8 | El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6 | a | 10 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | | | | | 17,00 |

| No. | 2. EQUIPOS REQUERIDOS | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.1 | Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3 | a | 30 | | |
| 2.2 | Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1 | a | 25 | | |
| 2.3 | Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5 | a | 25 | | |
| 2.4 | Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25 | a | 20 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) | | | | | 15,00 |

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.2 | Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2 | a | 25 | | |
| 3.3 | Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7 | ar | 12,5 | | Durante la visita se observa puerta reja abierta del área de lavado de canastillas, lo cual puede posibilitar el ingreso de plagas. |
| 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 observan algunas deficiencias de limpieza en partes altas en área de embalaje de producto terminado. |
| 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 5.1 | Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 | a | 20 | | |
| 5.2 | Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4 | a | 20 | | |
| 5.3 | Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2 | a | 20 | | |
| 5.4 | Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18. | a | 10 | | |
| 5.5 | Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013. | a | 10 | | |
| 5.6 | Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015 | a | 20 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | | | | | 20,00 |

| No. | 6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 6.1 | Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3 | a | 25 | | |
| 6.2 | Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3 | a | 15 | | |
| 6.3 | Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5 | a | 15 | | |
| 6.4 | Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023 | a | 15 | | Ver anexo de rotulado para el producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA POR 1000 MILILITROS |
| 6.5 | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6 | a | 15 | | |
| 6.6 | Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29 | a | 15 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) | | | | | 15,00 |
| **Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1** | | | | | 92,00 |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ciudad - Departamento | FUNZA / CUNDINAMARCA | Fecha | 2025-03-11; 2025-03-12; 2025-03-13 |

**DATOS GENERALES**

| | |
|---|---|
| Razón social | COOPERATIVA COLANTA |
| Dirección | CR 9 No 11-02 |
| Subcategorías | 1.3.1 |
| Linea(s) | AVENA;REFRESCO DE FRUTA |

**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 | | Se comparte ambiente entre el área de almacenamiento de algunas materias primas secas y el área de almacenamiento de producto terminado. |
| 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 ingreso de algunas materias primas secas se realiza por área de ingreso de personal; de igual manera, el tránsito de otras materias primas hacia el área de mezclado, se realiza por pasillo de tránsito personal. |
| 1.4 | Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7 | a | 10 | | |
| 1.5 | El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4 | a | 10 | | |
| 1.6 | Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6 | a | 10 | | |
| 1.7 | El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4 | a | 10 | | |
| 1.8 | El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6 | a | 10 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | | | | | 17,00 |

| No. | 2. EQUIPOS REQUERIDOS | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.1 | Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3 | a | 30 | | |
| 2.2 | Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1 | a | 25 | | |
| 2.3 | Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5 | a | 25 | | |
| 2.4 | Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25 | a | 20 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) | | | | | 15,00 |

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.2 | Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2 | a | 25 | | |
| 3.3 | Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7 | ar | 12,5 | | Durante la visita se observa puerta reja abierta del área de lavado de canastillas, lo cual puede posibilitar el ingreso de plagas. |
| 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 observan algunas deficiencias de limpieza en partes altas en área de embalaje de producto terminado. |
| 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 |
| 5.1 | Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 | a | 20 | | |
| 5.2 | Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4 | a | 20 | | |
| 5.3 | Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2 | a | 20 | | |
| 5.4 | Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18. | a | 10 | | |
| 5.5 | Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013. | a | 10 | | |
| 5.6 | Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015 | a | 20 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | | | | | 20,00 |
| No. | 6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
| 6.1 | Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3 | a | 25 | | |
| 6.2 | Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3 | a | 15 | | |
| 6.3 | Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5 | a | 15 | | |
| 6.4 | Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional. | N.A. | 15 | | Se evalúa un solo rotulado. |
| 6.5 | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6 | a | 15 | | |
| 6.6 | Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29 | a | 15 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) | | | | | 15,00 |
| **Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 2** | | | | | **92,00** |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ciudad - Departamento | FUNZA / CUNDINAMARCA | Fecha | 2025-03-11; 2025-03-12; 2025-03-13 |

**DATOS GENERALES**

| | |
|---|---|
| Razón social | COOPERATIVA COLANTA |
| Dirección | CR 9 No 11-02 |
| Subcategorías | 4.4.1 |
| Línea(s) | CREMA DE LECHE PASTEURIZADA;REFRESCO DE FRUTA |

**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 | | Se comparte ambiente entre el área de almacenamiento de algunas materias primas secas y el área de almacenamiento de producto terminado. |
| 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 ingreso de algunas materias primas secas se realiza por área de ingreso de personal; de igual manera, el tránsito de otras materias primas hacia el área de mezclado, se realiza por pasillo de tránsito personal. El producto empacado pasa por el área de pasteurizado para ser llevado al área de almacenamiento de producto terminado. |
| 1.4 | Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7 | a | 10 | | |
| 1.5 | El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4 | a | 10 | | |
| 1.6 | Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6 | a | 10 | | |
| 1.7 | El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4 | a | 10 | | |
| 1.8 | El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6 | a | 10 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | | | | | 17,00 |

| No. | 2. EQUIPOS REQUERIDOS | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.1 | Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3 | a | 30 | | |
| 2.2 | Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1 | a | 25 | | |
| 2.3 | Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5 | a | 25 | | |
| 2.4 | Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25 | a | 20 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) | | | | | 15,00 |

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.2 | Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2 | a | 25 | | |
| 3.3 | Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7 | ar | 12,5 | | Durante la visita se observa puerta reja abierta del área de lavado de canastillas, lo cual puede posibilitar el ingreso de plagas. |
| 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 observan algunas deficiencias de limpieza en partes altas en área de embalaje de producto terminado. |
| 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 | a | 20 | | |
| 5.4 | Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18. | a | 10 | | |
| 5.5 | Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013. | a | 10 | | |
| 5.6 | Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015 | a | 20 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | | | | | 20,00 |

| No. | 6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 6.1 | Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3 | a | 25 | | |
| 6.2 | Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3 | a | 15 | | |
| 6.3 | Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5 | a | 15 | | |
| 6.4 | Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional. | N.A. | 15 | | Se evalúa un solo rotulado. |
| 6.5 | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6 | a | 15 | | |
| 6.6 | Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29 | a | 15 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) | | | | | 15,00 |
| **Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 3** | | | | | 92,00 |