

FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Código: IVC-INS-FM008

Versión: 06

Fecha de Emisión: 05/05/2016

Página 1 de 11

CIUDAD Y FECHA: GUADALAJARA DE BUGA, VALLE DEL CAUCA 11 DE AGOSTO DE 2016

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

RAZÓN SOCIAL GRASAS S.A Código 8913005294-2

DIRECCIÓN CALLE 11 N° 18 -113

NIT 891300529-4 Email: lsandoval@team.co

TELÉFONOS 2375000; 3164611222 FAX 2375000 EXT 4282

CIUDAD GUADALAJARA DE BUGA DEPARTAMENTO VALLE DEL CAUCA

REPRESENTANTE LEGAL GUSTAVO BARRERA FRANCO

ACTIVIDAD INDUSTRIAL FABRICACION, COMPRA VENTA, IMPORTACION, EXPORTACION, DISTRIBUCION Y EXPLOTACION EN GENERAL DE TODA CLASE DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES Y SUS SUBPRODUCTOS

PRODUCTOS QUE ELABORA MEZCLA DE ACEITES VEGETALES, ACEITE DE CANOLA, ACEITE DE GIRASOL, ACEITE DE OLIVA, ACEITE DE SOYA, TORTAS Y HARINA DE SOYA, TEXTURIZADO DE SOYA Y LECITINA DE SOYA

TAMAÑO DE LA EMPRESA: GRANDE (>200 empleados) MEDIANA (De 51 a 200) PEQUEÑA (de 11 a 50) MICROEMPRESA (< o = a 10)

OLIOSOYA, LA GARZA, SOY SABOR, LINEA GOURMET (FAMILIA, AVANZADO, CANOLA, GIRASOLI, PURISIMO, Z, OLIOSOYA CON OLIVA, LA SEVILLANA, OLEOPALMA, S Y S, PURISIMO, GIRASOL, SOY SABOR GIRASOL, OLEOSABOR, MOLINOS DEL SOL.

PROCESO A TERCEROS NO

REGISTRO SANITARIO PERMISO SANITARIO NOTIFICACIÓN SANITARIA

SE ADJUNTA LISTADO EN UN (1) FOLIO

REALIZAR VISITA DE INSPECCION DE ACUERDO A SOLICITUD DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS CON RADICADO 16074293 DE 2016/07/14 PARA ATENDER DERECHO DE PETICION RADICADO 16066424 DEL 24 DE JUNIO DE 2016 Y VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE, EN ESPECIAL LA RESOLUCION 2674 DE 2013, RESOLUCION 333 DE 2011, RESOLUCION 5109 DE 2005, RESOLUCION 2154 DE 2012.

OBJETIVO DE LA VISITA FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA. NOMBRE, CARGO Y GRUPO O DEPENDENCIA

BLANCA LILIA GAMBOA MORENO - PROFESIONAL UNIVERSITARIO GTT OCC 2 INVIMA

DIANA MILENA GRISALES PONCE - PROFESIONAL UNIVERSITARIO GTT OCC 2 INVIMA

AUTO COMISORIO No. 706 -1214 -16



FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Código: IVC-INS-FM008

Versión: 06

Fecha de Emisión: 05/05/2016

Página 2 de 11

ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA - NOMBRE Y CARGO.

LUIS JAVIER SANDOVAL – COORDINADOR DE CALIDAD

FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL

29 DE DICIEMBRE DE 2015

CONCEPTO

FAVORABLE

SE TOMAN MUESTRAS SI NO

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.- INSTALACIONES FÍSICAS			
1.1	La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. (numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	2	
1.2	El funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	2	
1.3*	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes. (numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	2	
1.4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de producto terminado) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas. (numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	2	
1.5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas. (numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	2	
1.6*	Las áreas de la fábrica están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio. (numeral 2.6 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	2	
1.7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). (numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	2	
2.- CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
2.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE			
2.1.1	Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)	2	
2.1.2*	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. (numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	2	
2.1.3	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones. (numeral 3.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	2	
2.1.4	El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor, refrigeración indirecta, u otras) se transporta por tuberías independientes e identificadas por colores. (numeral 3.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	N.A.	No se emplea agua no potable.
2.1.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta	2	



FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Código: IVC-INS-FM008

Versión: 06

Fecha de Emisión: 05/05/2016

Página 3 de 11

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
periódicamente y se llevan registros. (<i>numeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013</i>)			
2.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS			
2.2.1	Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales. (<i>numeral 4.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.2.2*	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos. (<i>numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.2.3	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. (<i>numeral 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.3 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)			
2.3.1	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (<i>numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.3.2	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente. (<i>numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.3.3*	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas. (<i>numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.3.4	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento (<i>numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.3.5	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. (<i>numeral 5.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.4 CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
2.4.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (<i>numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.4.2*	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. (<i>numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.4.3	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). (<i>numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.4.4	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados. (<i>numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
2.5.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. (<i>numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.5.2*	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros. (<i>numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	



FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Código: IVC-INS-FM008

Versión: 06

Fecha de Emisión: 05/05/2016

Página 4 de 11

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
2.5.3	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. (<i>numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.5.4	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados. (<i>Resolución numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.5.5	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios. (<i>numeral 6.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.6 INSTALACIONES SANITARIAS			
2.6.1*	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios. (<i>numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.6.2	Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. (<i>numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.6.3*	La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. (<i>numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.6.4	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. (<i>numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
2.6.5	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. (<i>numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
3.1 PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN			
3.1.1	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. (<i>artículo 11, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
3.1.2	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. (<i>numerales 2 y 9 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
3.1.3	Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme. (<i>numeral 3 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
3.1.4*	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso. (<i>numeral 4 Artículo 14 - numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
3.1.5	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir	2	



FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Código: IVC-INS-FM008

Versión: 06

Fecha de Emisión: 05/05/2016

Página 5 de 11

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje. (numerales 5 y 6 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)		
3.1.6	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas. (numerales 7 y 8 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)	2	
3.1.7	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación. (numeral 10 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)	N.A.	No se emplean guantes.
3.1.8	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc. (numerales 11 y 13 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)	2	
3.1.9*	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas. (numeral 12 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)	2	
3.1.10	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. (numeral 14 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)	2	
3.2	EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN		
3.2.1	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. (Artículo 1 – artículo 13, Resolución 2674 de 2013)	2	
3.2.2	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. (Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013)	2	
3.2.3*	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas. (Artículo 13, Resolución 2674 de 2013)	2	
4.-	CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN		
4.1	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN		
4.1.1	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. (numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)	2	
4.1.2	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas. (numerales 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)	2	
4.1.3	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado. (numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)	1	Sección de pared con falta de mantenimiento en área de refinería química.
4.1.4	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. (numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)	2	
4.1.5	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. (numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)	1	Secciones de techo del área de envasado de aceite se encuentran en proceso de mantenimiento (plan de mantenimiento).
4.1.6	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas. (numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)	2	



FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Código: IVC-INS-FM008

Versión: 06

Fecha de Emisión: 05/05/2016

Página 6 de 11

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1.7	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza, desinfección y desinfestación. (<i>numerales 3.2 y 3.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013</i>)	N.A.	No se tienen techos falsos o dobles techos.
4.1.8	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas. (<i>numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
4.1.9	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura. (<i>numeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
4.1.10	La sala se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial). (<i>numerales 7.1 y 7.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
4.1.11	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. (<i>numeral 7.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
4.1.12	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios. (<i>numeral 8.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
4.1.13	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y construidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias. (<i>numeral 8.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
4.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS			
4.2.1*	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos. (<i>artículo 9, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
4.2.2	Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 (<i>numeral 2 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
4.2.3	Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso. (<i>numeral 6 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
4.2.4	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza. (<i>numeral 11 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
4.2.5*	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presentan fugas, son de material resistente, inertes, no porosos, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto. (<i>numeral 12 del artículo 9 - numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
4.2.6	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. (<i>numerales 1 y 2 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013</i>).	2	
4.2.7*	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de	2	



FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Código: IVC-INS-FM008

Versión: 06

Fecha de Emisión: 05/05/2016

Página 7 de 11

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.). (numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)		
4.2.8	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura. (numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 - numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)	2	
5	REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN		
5.1	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		
5.1.1	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos). (artículo 21, Resolución 2674 de 2013)	2	
5.1.2	Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana. (numeral 1 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013) y (Resolución 5109 de 2005 - Resolución 1506 de 2011).	2	
5.1.3	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. (numeral 3 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013)	2	
5.1.4*	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación. (numerales 1 y 5 del artículo 16 - numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)	2	
5.1.5	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas. (numerales 6 y 7 del artículo 16 - numerales 3 y 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)	2	
5.2	ENVASES Y EMBALAJES		
5.2.1	Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 (numeral 1 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)	2	
5.2.2*	Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin. (numerales 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)	2	
5.2.3	Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos. (Resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17)	2	
5.3	OPERACIONES DE FABRICACIÓN		
5.3.1*	El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. (numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)	2	
5.3.2*	Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (A_w), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. (numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)	2	
5.3.3*	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación	2	

FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Código: IVC-INS-FM008

Versión: 06

Fecha de Emisión: 05/05/2016

Página 8 de 11

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	del producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso. (<i>numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013</i>)	.	
5.3.4	Los procedimientos mecánicos de manufactura (lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar, entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación. (<i>numeral 6 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
5.3.5*	El hielo utilizado en la planta (cuando se requiera), se elabora a partir de agua potable. (<i>numeral 7 Art. 18, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
5.3.6*	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano. Se cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños. (<i>numerales 8 y 9 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
5.3.7	Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada. (<i>numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
5.4	OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE		
5.4.1*	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin. (<i>numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
5.4.2	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (aplicar el formato establecido: Anexo 1: Protocolo Evaluación de Rotulado de Alimentos). (<i>numeral 4 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	Ver Protocolo de rotulado anexo: Mezcla de aceites vegetales marca Oliosoya El Original envasado en frasco de polietileno de 5000 ml.
5.4.3	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario. (<i>numerales 2 y 3 de artículo 19, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
5.5	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO		
5.5.1	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos. (<i>numeral 1 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
5.5.2	El almacenamiento del producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros. (<i>numerales 2 y 3 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
5.5.3*	El almacenamiento del producto terminado se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito. (<i>Resolución 2674 de 2013, numeral 4 del artículo 28</i>)	2	
5.5.4	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso. (<i>numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
5.5.5	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final. (<i>numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013</i>)	2	
5.6	CONDICIONES DE TRANSPORTE		
5.6.1	Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc., y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso.	2	Vehículo de placas WFE 956



FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Código: IVC-INS-FM008

Versión: 06

Fecha de Emisión: 05/05/2016

Página 9 de 11

ASPECTOS A VERIFICAR <small>(numerales 1, 2 y 3 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)</small>		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
5.6.2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo, mantenimiento y operación para el transporte de los productos, son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos". <small>(numerales 3, 4, 7 y 9 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)</small>	2	
6.- ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD			
6.1 SISTEMAS DE CONTROL			
6.1.1	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. <small>(numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)</small>	2	
6.1.2	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. <small>(numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)</small>	2	
6.1.3*	Se cuenta con planes de muestreo. <small>(numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)</small>	2	
6.1.4	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. <small>(Artículo 24, Resolución 2674 de 2013)</small>	2	
6.1.5	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. <small>(Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)</small>	2	
6.1.6	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. <small>(Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)</small>	2	
6.2 LABORATORIO			
6.2.1	La planta tiene laboratorio propio (SI o NO) <small>(numeral 3 del artículo 22 - Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)</small>	SI	Microbiológicos (coliformes totales, mesofilos, bacterias lipolíticas, mohos y levaduras, entre otras) y Fisicoquímico (acidez, peróxidos, ácidos grasos, antioxidantes, punto de humo, entre otros)
6.2.2	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio <small>(Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)</small>	2	Laboratorio Avalquímicos, laboratorio Tecnimicro, laboratorio Neotron.

CALIFICACIÓN: Cumple completamente: 2; Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

7.- EXIGENCIASPara ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias (Citar numerales):
4.1.3 – 4.1.5-----**7.1 EXIGENCIAS ADICIONALES ESPECÍFICAS DE PRODUCTO O PROCESO** (cuando sea requerido)

- Realizar el trámite de agotamiento de etiquetas para el producto MEZCLA DE ACEITES VEGETALES marca OLISOYA con registro sanitario RSIAV18M04792 ante la Dirección de Alimentos y Bebidas del Invima.

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el Invima habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción, y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del Invima.

CONCEPTO:



FAVORABLE

Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias

FAVORABLE**CON OBSERVACIONES**, las cuales son consignadas como exigencias en el numeral 7 de la presente Acta. No se encuentra afectada la inocuidad.**DESFAVORABLE**

No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad

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.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA:

Sin observación

OTROS COMPONENTES TECNICOS ADICIONALES:

- En atención al Derecho de Petición con Radicado No 16066424 del 24 de junio de 2016, “..toda vez que presuntamente incumplen el artículo 16.3 de la Resolución 333 que indica : “Cuando se trate de alimentos que, por su naturaleza, poseen un bajo contenido o están exentos del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos o descriptores utilizados para describir el nivel del nutriente no deben dar a entender que es una cualidad exclusiva de ese producto, sino que se trata de una cualidad natural del alimento. En estos casos, únicamente se podrán utilizar mensajes del siguiente tipo: “el aceite de maíz naturalmente libre de sodio”, “el aceite vegetal naturalmente libre de colesterol”, toda vez que en la etiqueta del producto declaran “SIN COLESTEROL” y OMITEN la expresión NATURALMENTE....”

Se verifica el producto MEZCLA DE ACEITES VEGETALES con registro sanitario RSIAV18M04792 MARCA OLIOSOYA, LA GARZA, TEAM, MI SAZON, NUTRISOYA, EXPERTO, el cual tiene registro sanitario vigente; fabricantes: GRASAS SA y TEAM FOODS COLOMBIA SA; envasador: CRUDOS Y REFINADOS S.A.

Quien atiende la visita manifiesta que las marcas TEAM, MI SAZON NUTRISOYA, LA GARZA y EXPERTO con número de registro RSIAV18M04792 no se envasan hace más de dos años. Por tanto se realiza verificación del contenido de la etiqueta para el producto MEZCLA DE ACEITES VEGETALES marca OLIOSOYA, que actualmente se está produciendo, encontrándose que presenta la declaración “NATURALMENTE LIBRE DE COLESTEROL” en la cara principal del alimento de acuerdo a la Resolución 333 de 2011; sin embargo, se declara la expresión “**0 COLESTEROL**” en letras resaltadas en negrilla y en mayor tamaño de letra que la frase “naturalmente libre de colesterol” que es la expresión obligatoria de acuerdo a la norma, lo cual podría generar en el consumidor confusión o una impresión errónea respecto de la naturaleza del alimento, ya que no es exclusiva la propiedad de cero colesterol del aceite OLIOSOYA, si no que esta es una propiedad de los aceites vegetales.

De allí que se solicita al Coordinador de Calidad realizar el trámite respectivo ante el Invima para agotamiento de etiquetas.

- La empresa trabaja tres turnos de 8 horas diarias durante todo el año a excepción de la última semana de Diciembre y la primera semana de enero, donde se realizan actividades de mantenimiento general.
- La oficina del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2, se encuentra ubicada en la Av 4 Norte No 4-30 Barrio Centenario de Cali, teléfono 6689393-6689300.



FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Código: IVC-INS-FM008

Versión: 06

Fecha de Emisión: 05/05/2016

Página 11 de 11

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 11 del mes de Agosto del año 2016 en la ciudad de Guadalajara de Buga.

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable de la planta o quien atendió la visita.

FUNCIONARIOS DEL INVIMAFirma Diana M Grisales PNombre DIANA MILENA GRISALES PONCEC.C. 38879219Cargo PROFESIONAL UNIVERSITARIOGrupo o Dependencia GTT OCC 2**POR PARTE DE LA EMPRESA:**Firma Luis Javier Sandoval RicoNombre LUIS JAVIER SANDOVAL RICOC.C. 74378295Cargo COORDINADOR DE CALIDADFirma Blanca Lilia Gamboa MorenoNombre BLANCA LILIA GAMBOA MORENOC.C. 52102268Cargo PROFESIONAL UNIVERSITARIOGrupo o Dependencia GTT OCC 2

Ingredientes: Mezcla de aceites vegetales (Soya y/o fracciones de palma), Antioxidantes (TBHQ), Sinergista (Ácido Cítrico).

*Aporta una cantidad insignificante de grasas trans, RSIAV 8(M04/792).
Fabricado por: Team Foods Colombia S.A. Vía 40 No. 538-B-71 Barranquilla (Atlántico) y/o Grasas S.A. Calle 11 No. 18-113 Guadalupe de Bucaramanga, INDUSTRIA COLOMBIANA. Manténgase en lugar fresco y seco.



7702116000242



Omega 3 y 6
0,3 g Omega 3,3 g Omega 6
0 Colesterol
Naturalmente libre de Colesterol
Libre de Trans

Mezclas de Aceites Vegetales



5 000 ml



Línea de atención al consumidor:
01 8000 124744
www.teamfoods.com

Información Nutricional

Tamaño por porción 1 cda (10 ml)

Porciones por envase: 500

Cantidad por porción

Calorías 80	Calorías de Grasa 80
Grasa Total 9 g	% Valor Diario* 14%
Grasa Saturada 2 g	10%
Grasas polinsaturadas 4 g	
Grasas monosaturadas (Omega 9) 3 g	
Acidos grasos Trans 0 g	
Acido Linoleico (Omega 6) 3 g	
Acido Linolenico (Omega 3) 0,3 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos Totales 0 g	0%
Fibra dietaria 0 g	0%
Azúcares 0 g	
Proteína 0 g	0%
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Hierro 0%	Calcio 0%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.