



Olá a todos,

Hoje, disponibilizamos para vocês um texto técnico em Espanhol para treinamento de leitura e tradução visando o concurso do MAPA. Há o texto original e depois temos a tradução livre do texto.

Trata-se de uma ata utilizada pela inspeção sanitária do Instituto Nacional de Vigilância de Medicamentos e Alimentos da Colômbia (<https://www.invima.gov.co/>).

Esta ata é um formulário que direciona a inspeção sanitária. Nela, o inspetor/auditor verifica as condições sanitárias de uma fábrica de alimentos.

Na ata temos vários termos técnicos utilizados na área de inspeção sanitária.

Bons estudos.

Prof. Adinoél Sebastião

**FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**

Código: IVC-INS-FM008

Versión: 07

Fecha de Emisión: 26/01/2017

Página 1 de 10

CIUDAD Y FECHA: \_\_\_\_\_

**IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:**

RAZÓN SOCIAL \_\_\_\_\_ Código \_\_\_\_\_

DIRECCIÓN \_\_\_\_\_

NIT \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

TELÉFONOS \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_

CIUDAD \_\_\_\_\_ DEPARTAMENTO \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE LEGAL \_\_\_\_\_

ACTIVIDAD INDUSTRIAL \_\_\_\_\_

PRODUCTOS QUE ELABORA \_\_\_\_\_

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

MARCAS QUE COMERCIALIZA \_\_\_\_\_

PROCESO A TERCEROS \_\_\_\_\_

REGISTRO SANITARIO  PERMISO SANITARIO  NOTIFICACIÓN SANITARIA 

OBJETIVO DE LA VISITA \_\_\_\_\_

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


OFICIO COMISORIO No. \_\_\_\_\_

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


FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL \_\_\_\_\_ CONCEPTO \_\_\_\_\_

SE TOMAN MUESTRAS SI  NO

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
<b>1.-</b>	<b>INSTALACIONES FÍSICAS</b>		
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. <i>(numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>		
1.2	El funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. <i>(numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>		
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. <i>(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>		
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. <i>(numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>		
1.5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas. <i>(numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>		
1.6*	Las áreas de la fábrica están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio. <i>(numeral 2.6 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>		
1.7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). <i>(numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>		
<b>2.-</b>	<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>		
<b>2.1</b>	<b>ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE</b>		
2.1.1	Existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. <i>(numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)</i>		
2.1.2*	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. <i>(numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>		
2.1.3	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones. <i>(numeral 3.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>		
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. <i>(numeral 3.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>		
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 periódicamente y se llevan registros. <i>(numeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>		
<b>2.2</b>	<b>MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS</b>		
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*	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>		

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
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>		
<b>2.3</b>	<b>MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)</b>		
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>		
2.3.2	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>		
2.3.3*	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>		
2.3.4	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>		
2.3.5	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>		
<b>2.4</b>	<b>CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)</b>		
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>		
2.4.2*	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. <i>(numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)</i>		
2.4.3	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>		
2.4.4	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>		
<b>2.5</b>	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>		
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>		
2.5.2*	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>		
2.5.3	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>		
2.5.4	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>		
2.5.5	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>		

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
<b>2.6</b>	<b>INSTALACIONES SANITARIAS</b>		
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>		
2.6.2	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>		
2.6.3*	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>		
2.6.4	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>		
2.6.5	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>		
<b>3</b>	<b>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>		
<b>3.1</b>	<b>PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN</b>		
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>		
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>		
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>		
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>		
3.1.5	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje. <i>(numerales 5 y 6 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)</i>		
3.1.6	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas. <i>(numerales 7 y 8 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)</i>		
3.1.7	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación. <i>(numeral 10 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)</i>		
3.1.8	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no		

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc. <i>(numerales 11 y 13 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)</i>		
3.1.9*	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas. <i>(numeral 12 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)</i>		
3.1.10	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. <i>(numeral 14 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)</i>		
<b>3.2</b>	<b>EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN</b>		
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. <i>(Artículo 1 – artículo 13, Resolución 2674 de 2013)</i>		
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. <i>(Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013)</i>		
3.2.3*	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas. <i>(Artículo 13, Resolución 2674 de 2013)</i>		
<b>4.-</b>	<b>CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN</b>		
<b>4.1</b>	<b>DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN</b>		
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. <i>(numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>		
4.1.2	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas. <i>(numerales 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>		
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. <i>(numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>		
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. <i>(numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>		
4.1.5	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. <i>(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>		
4.1.6	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas. <i>(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>		
4.1.7	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran contruidos 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 desinfección. <i>(numerales 3.2 y 3.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>		
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>		
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>		
4.1.10	La sala se encuentra con adecuada iluminación en calidad e		



**FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**

Código: IVC-INS-FM008

Versión: 07

Fecha de Emisión: 26/01/2017

Página 6 de 10

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	intensidad (natural o artificial). <i>(numerales 7.1 y 7.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>		
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>		
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>		
4.1.13	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y contruidos 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>		
<b>4.2</b>	<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>		
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>		
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>		
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>		
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>		
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>		
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>		
4.2.7*	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.). <i>(numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)</i>		
4.2.8	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están contruidos 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. <i>(numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 - numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)</i>		
<b>5</b>	<b>REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN</b>		
<b>5.1</b>	<b>MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b>		
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,		

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	rechazos). (artículo 21, Resolución 2674 de 2013)		
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).		
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)		
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)		
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)		
<b>5.2</b>	<b>ENVASES Y EMBALAJES</b>		
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)		
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)		
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)		
<b>5.3</b>	<b>OPERACIONES DE FABRICACIÓN</b>		
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)		
5.3.2*	Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. (numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)		
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 del producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso. (numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)		
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. (numeral 6 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)		
5.3.5*	El hielo utilizado en la planta (cuando se requiera), se elabora a partir de agua potable. (numeral 7 Art. 18, Resolución 2674 de 2013)		
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. (numerales 8 y 9 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)		
5.3.7	Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas		



ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada. <i>(numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)</i>		
<b>5.4</b>	<b>OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE</b>		
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>		
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>		
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>		
<b>5.5</b>	<b>ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO</b>		
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>		
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>		
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>		
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>		
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>		
<b>5.6</b>	<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		
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. <i>(numerales 1, 2 y 3 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)</i>		
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". <i>(numerales 3, 4, 7 y 9 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)</i>		
<b>6.-</b>	<b>ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD</b>		
<b>6.1</b>	<b>SISTEMAS DE CONTROL</b>		
6.1.1	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. <i>(numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)</i>		
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. <i>(numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)</i>		

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
6.1.3*	Se cuenta con planes de muestreo. (numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)		
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. (Artículo 24, Resolución 2674 de 2013)		
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. (Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)		
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. (Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)		
<b>6.2</b>	<b>LABORATORIO</b>		
6.2.1	La planta tiene laboratorio propio (SI o NO) (numeral 3 del artículo. 22 - Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)		
6.2.2	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio (Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)		

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

#### 7.- EXIGENCIAS

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias (Citar numerales):

#### 7.1 EXIGENCIAS ADICIONALES ESPECIFICAS DE PRODUCTO O PROCESO (cuando sea requerido)

**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:**

**OTROS COMPONENTES TECNICOS ADICIONALES:**

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy \_\_\_ del mes de \_\_\_ del año \_\_\_ en la ciudad de \_\_\_\_\_.

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

**FUNCIONARIOS DEL INVIMA**

Firma \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

C.C. \_\_\_\_\_

C.C. \_\_\_\_\_

Cargo \_\_\_\_\_

Cargo \_\_\_\_\_

Grupo o Dependencia \_\_\_\_\_

Grupo o Dependencia \_\_\_\_\_

**POR PARTE DE LA EMPRESA:**

Firma \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

C.C. \_\_\_\_\_

C.C. \_\_\_\_\_

Cargo \_\_\_\_\_

Cargo \_\_\_\_\_

	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 1 de 19

CIUDAD Y FECHA: \_\_\_\_\_  
 (cidade e data)

**IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:**  
 (identificação do estabelecimento)

RAZÓN SOCIAL \_\_\_\_\_ Código \_\_\_\_\_  
 (razão social) (código)

DIRECCIÓN \_\_\_\_\_  
 (endereço)

NIT \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_  
 (cep) (email)

TELÉFONOS \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_  
 (telefones) (fax)

CIUDAD \_\_\_\_\_ DEPARTAMENTO \_\_\_\_\_  
 (cidade) (departamento)

REPRESENTANTE LEGAL \_\_\_\_\_  
 (representante legal)

ACTIVIDAD INDUSTRIAL \_\_\_\_\_  
 (atividade industrial)

PRODUCTOS QUE ELABORA \_\_\_\_\_  
 (produtos fabricados)

TAMAÑO DE LA EMPRESA: \_\_\_\_\_  
 (tamanho da empresa)

GRANDE (>200 empleados) (grande) (>200 empregados)	<input type="checkbox"/>	MEDIANA (De 51 a 200) (média) (de 50 a 200)	<input type="checkbox"/>	PEQUEÑA (de 11 a 50) (pequena) (de 11 a 50)	<input type="checkbox"/>	MICROEMPRESA (< o = a 10) (microempresa) (<0 = a 10)	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--	--------------------------	--	--------------------------	---	--------------------------

MARCAS QUE COMERCIALIZA \_\_\_\_\_  
 (marcas que comercializa)

PROCESO A TERCEROS \_\_\_\_\_  
 (fabricação para terceiros)

REGISTRO SANITARIO  PERMISO SANITARIO  NOTIFICACIÓN SANITARIA   
 (registro sanitário) (licença sanitária) (notificação sanitária)

OBJETIVO DE LA VISITA \_\_\_\_\_  
 (objeto da visita/fiscalização)

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>

	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 2 de 19

**FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA. NOMBRE, CARGO Y GRUPO O DEPENDENCIA**  
 (funcionários que realizaram a visita. Nome, Cargo e Grupo ou Unidade)


**OFICIO COMISORIO No.**  
 (escritório/órgão)

---

**ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA - NOMBRE Y CARGO.**  
 (acompanhou a visita/fiscalização por parte da empresa - nome e cargo)


**FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL**  
 (data da última visita/fiscalização oficial)

**CONCEPTO**  
 (conceito)

---

**SE TOMAN MUESTRAS**    SI    NO  
 (amostras foram recolhidas)    (sim)    (não)

--	--

	<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b> (aspectos a verificar)	<b>CALIFICACIÓN</b> (qualificação)	<b>OBSERVACIONES</b> (observações)
<b>1.-</b>	<b>INSTALACIONES FÍSICAS</b> (Instalações 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. <i>(numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i> (A fábrica está localizada em um lugar longe de focos de insalubridade ou contaminação e seus acessos e arredores se encontram limpos (mato, objetos em desuso, água parada, lixos) e em bom estado de manutenção.)		
1.2	El funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. <i>(numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i> (O funcionamento da fábrica não coloca em risco a saúde e bem-estar da comunidade.)		
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. <i>(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i> (A edificação está desenhada e construída de maneira que protege os ambientes de produção e evita a entrada de pó, chuva e ingressos de pragas e animais domésticos ou outros contaminantes.)		
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		

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>

	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 3 de 19

<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b> (aspectos a verificar)		<b>CALIFICACIÓN</b> (qualificação)	<b>OBSERVACIONES</b> (observações)
	<p>claramente señalizadas. (numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(A edificação está construída em processo sequencial (recepção de insumos até o armazenamento do produto terminado) e existe uma adequada separação física daquelas áreas onde se realizam operações de produção susceptíveis de serem contaminadas, evitam a contaminação cruzada e se encontram claramente sinalizadas.)</p>		
1.5	<p>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)</p> <p>(A edificação e suas instalações estão construídas de maneira que facilite as operações de limpeza, desinfecção e controle de pragas.)</p>		
1.6*	<p>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)</p> <p>(As áreas da fábrica estão totalmente separadas de qualquer tipo de habitação e não são utilizadas como dormitório.)</p>		
1.7	<p>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)</p> <p>(Existe um local adequado e higiênico para o consumo de alimentos e descanso dos empregados (área social).)</p>		
2.-	<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b> (Condições de saneamento)		
2.1	<b>ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE</b> (Abastecimento de água potável)		
2.1.1	<p>Existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos 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)</p> <p>(Existe programa, procedimentos, análises (físico-químicos e microbiológicos) sobre manejo e qualidade da água, se executam conforme o previsto e isso é registrado.)</p>		
2.1.2*	<p>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)</p> <p>(A água utilizada na fábrica é potável, existe controle diário do cloro residual e isso é registrado.)</p>		
2.1.3	<p>El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones. (numeral 3.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(O fornecimento de água e sua pressão é adequado para todas as operações.)</p>		
2.1.4	<p>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)</p> <p>(A água não potável usada para atividades indiretas (vapor, refrigeração indireta,</p>		

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>



	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 4 de 19

<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b> (aspectos a verificar)		<b>CALIFICACIÓN</b> (qualificação)	<b>OBSERVACIONES</b> (observações)
	ou outras) é transportada por canos independentes e identificados por cores.)		
2.1.5	<p>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 periódicamente y se llevan registros. (numeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(Conta com tanque de armazenamento de água, construído com materiais resistentes, identificado, está protegido, é de capacidade suficiente para um dia de trabalho, é limpo e desinfectado periodicamente e isso é registrado.)</p>		
<b>2.2</b>	<b>MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS</b> (Manejo e disposição de resíduos líquidos)		
2.2.1	<p>Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales. (numeral 4.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(Dispõe de sistema sanitário adequado para a coleta, tratamento e disposição de águas residuais.)</p>		
2.2.2*	<p>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. (numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(O manejo dos resíduos líquidos dentro da fábrica não representa risco de contaminação para os produtos nem para as superfícies em contato com estes.)</p>		
2.2.3	<p>Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. (numeral 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(As caixas de gorduras e/ou sólidos (quando são requeridas) estão bem localizadas e desenhadas e permitem sua limpeza.)</p>		
<b>2.3</b>	<b>MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)</b> (Manejo e disposição de resíduos sólidos (lixos))		
2.3.1	<p>Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(Existe programa, procedimentos sobre manejo e disposição dos resíduos sólidos, são executados conforme o previsto e isso é registrado.)</p>		
2.3.2	<p>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. (numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(Existem suficientes, adequados, bem localizados e identificados recipientes para a coleta interna dos resíduos sólidos ou lixos e não apresentam risco para a contaminação do alimento e do ambiente.)</p>		
2.3.3*	<p>Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas. (numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(São removidos os lixos com a frequência necessária para evitar geração de</p>		

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>

	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 5 de 19

<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b> (aspectos a verificar)		<b>CALIFICACIÓN</b> (qualificação)	<b>OBSERVACIONES</b> (observações)
	odores, doenças sanitárias, proliferação de pragas.)		
2.3.4	<p>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>            (Existe local ou instalação destinada exclusivamente para o depósito temporário dos resíduos sólidos (local refrigerado quando requerido), adecuadamente localizado, identificado, protegido (contra a chuva e livre do acesso de pragas, animais domésticos e pessoal não autorizado) e em perfeito estado de manutenção/conservação.)</p>		
2.3.5	<p>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>            (Quando é gerado resíduos perigosos, a fábrica conta com os mecanismos requeridos para manejo e disposição.)</p>		
<b>2.4</b>	<b>CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)</b> (Controle de pragas (artrópodos, roedores, aves))		
2.4.1	<p>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>            (Existem programa e procedimentos específicos para o estabelecimento, para o controle, para o controle integrado de pragas com foco preventivo, e são executado conforme o previsto e isso está registrado).</p>		
2.4.2*	<p>No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. <i>(numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)</i>            (Não há evidência ou rastros da presença ou danos de pragas.)</p>		
2.4.3	<p>Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). <i>(numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)</i>            (Existem dispositivos em bom estado e bem cuidados, como medidas de controle integral de pragas (eletrocutores, ralos, coadores, tampas, iscas, etc).)</p>		
2.4.4	<p>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>            (Os productos utilizados se encontram rotulados e são armazenados em um local distante, protegido, sob chave e se encontram devidamente identificados).</p>		
<b>2.5</b>	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b> (Limpeza e desinfecção)		
2.5.1	<p>Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes</p>		

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>

	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 6 de 19

<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b> (aspectos a verificar)		<b>CALIFICACIÓN</b> (qualificação)	<b>OBSERVACIONES</b> (observações)
	<p>áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(Existe programa e procedimentos específicos para o estabelecimento, para limpeza e desinfecção das diferentes áreas da fábrica, equipamentos, superficies, manipuladores.)</p>		
2.5.2*	<p>Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(É realizada inspeção, limpeza e desinfecção periódica das diferentes áreas, equipamentos, superficies, utensílios, manipuladores e isso é registrado.)</p>		
2.5.3	<p>Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(Há claramente definidos os produtos utilizados: fichas técnicas, concentrações, emprego e periodicidade da limpeza e desinfecção.)</p>		
2.5.4	<p>Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados. (Resolución numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(Os produtos utilizados são armazenados em local adequado, ventilado, identificado, protegido e sob chave e eles se encontram devidamente rotulados, organizados e classificados.)</p>		
2.5.5	<p>Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios. (numeral 6.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(Há sistemas adequados para a limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios.)</p>		
<b>2.6</b>	<b>INSTALACIONES SANITARIAS</b> <b>Instalações sanitárias</b>		
2.6.1*	<p>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. (numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(A fábrica conta com serviços sanitários bem localizados, em quantidade suficiente, separados por gênero (sexo), em bom estado, em funcionamento (pias, inodoros), dotados com os elementos para a higiene pessoal (sabão desinfetante, toalhas descartáveis ou secador elétrico, papel higiênico, cesto de lixo com tampa, etc.) e se encontram limpos.)</p>		
2.6.2	<p>Existen vestieros 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. (numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(Existem vestiários em número suficiente, separados por gênero, ventilados, em</p>		

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>

	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 7 de 19

<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b> (aspectos a verificar)		<b>CALIFICACIÓN</b> (qualificação)	<b>OBSERVACIONES</b> (observações)
	bom estado, distante da área de processo, dotados de armários (com chaves) individuales, ventilados, em bom estado, de tamanho adequado e destinados exclusivamente para seu propósito.)		
2.6.3*	<p>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. (numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(A fábrica conta com pias de acionamento não manual dotado com dispensador de sabão desinfetante, implementos descartáveis ou equipamentos automáticos para a secagem das mãos, nas áreas de elaboração ou próximos a estas, exclusivos para este propósito.)</p>		
2.6.4	<p>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. (numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(Se necessário a fábrica deve contar com filtro sanitário (lava botas, lava pés, estação de limpeza e desinfecção de calçado, etc) na entrada da sala de processo, bem localizados, dotados, e com a concentração de desinfetante requerida.)</p>		
2.6.5	<p>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. (numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(São apropriados os avisos alusivos à necessidade de se lavar as mãos depois de ir ao banheiro ou de qualquer mudança de atividade e a práticas higiênicas.)</p>		
<b>3</b>	<b>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b> (Pessoal manipulador de alimentos)		
<b>3.1</b>	<b>PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN</b> (Práticas higiênicas e medidas de proteção)		
3.1.1	<p>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. (artículo 11, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(É realizado controle e reconhecimento médico para manipuladores e operários (certificado médico de aptidão para manipular alimentos), pelo menos 1 vez por ano e quando se considere necessário por razões clínicas e epidemiológicas.)</p>		
3.1.2	<p>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. (numerales 2 y 9 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(Todos os empregados que manipulam os alimentos possuem uniforme adequado de cor clara a limpa e calçado fechado de material resistente e impermeável e estão dotados com os elementos de proteção requeridos (óculos, luvas de aço,</p>		

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>

	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 8 de 19

<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b> (aspectos a verificar)		<b>CALIFICACIÓN</b> (qualificação)	<b>OBSERVACIONES</b> (observações)
	jaquetas, botas, etc.) e os mesmos são de material sanitário.)		
3.1.3	Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme. (numeral 3 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013) (Os manipuladores e operários não saem da fábrica com o uniforme.)		
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. (numeral 4 Artículo 14 - numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013) (Os manipuladores se lavam e se desinfetam as mãos (até o cotovelo) cada vez que seja necessário e quando existe risco de contaminação cruzada nas diferentes etapas do processo.)		
3.1.5	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir 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) (O pessoal que manipula alimentos utiliza redes para cobrir o cabelo, máscaras e protetores de barba de forma adequada e permanente (de acordo com o risco) e não usa maquiagem.)		
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) (As mãos se encontram limpas, sem jóias, sem esmalte e com unhas curtas.)		
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) (As chuvas estão em perfeito estado, limpas e desinfetadas e se localizam em um lugar onde se previne sua contaminação.)		
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) (Os empregados não comem ou fumam em áreas de processo, evitam práticas anti-higiênicas tais como se coçar, tossir, cuspir e não se observam que ficam sentados na grama ou plataformas ou em lugares onde sua roupa de trabalho possa se contaminar, etc.)		
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) (Os empregados que estão em contato direto com o produto, não apresentam afecções na pele ou enfermidades infectocontagiosas.)		
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) (Os visitantes cumprem com as práticas de higiene e portam a vestimenta e dotação adequada fornecida pela empresa.)		

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>

	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 9 de 19

<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b> (aspectos a verificar)		<b>CALIFICACIÓN</b> (qualificação)	<b>OBSERVACIONES</b> (observações)
<b>3.2</b>	<b>EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN</b> (Educação e capacitação)		
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. <i>(Artículo 1 – artículo 13, Resolución 2674 de 2013)</i> (Existe um plano de capacitação contínuo e permanente em manipulação de alimentos, que contenha pelo menos: metodologia, duração, cronograma e temas específicos de acordo com a empresa, com o processo tecnológico e com o desempenho dos operários, etc., para o pessoal novo e antigo, é executado conforme o previsto e isso é registrado.)		
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. <i>(Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013)</i> (Existem aviso alusivos à obrigatoriedade e à necessidade do cumprimento das práticas higiénicas e sua observância durante a manipulação de alimentos.)		
3.2.3*	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas. <i>(Artículo 13, Resolución 2674 de 2013)</i> (Conhecem e cumprem os manipuladores as práticas higiénicas.)		
<b>4.-</b>	<b>CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN</b> (Condições de processo e fabricação)		
<b>4.1</b>	<b>DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN</b> (Desenho e construção)		
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. <i>(numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i> (Os pisos se encontram limpos, em bom estado, sem gretas, perfurações ou rachaduras e têm a inclinação adequada para efeitos de drenagem.)		
4.1.2	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas. <i>(numerales 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i> (Os sifões estão equipados com grelhas adequadas.)		
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. <i>(numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i> (As paredes são de material resistente, de cores claras, não absorventes, lisas e de fácil limpeza e desinfeção, se encontram limpas e em bom estado.)		
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. <i>(numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>		

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>



	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 10 de 19

<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b> (aspectos a verificar)		<b>CALIFICACIÓN</b> (qualificação)	<b>OBSERVACIONES</b> (observações)
	(As uniões entre as paredes e entre estas e os pisos são arredondadas, e estão desenhadas de tal maneira que evitam a acumulação de pó e sujidade.)		
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) (O teto é fácil limpeza, desinfeção e manutenção e se encontra limpo.)		
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) (Não existe evidência de condensação, formação de fungo e leveduras, desprendimento superficial nos tetos ou zonas altas.)		
4.1.7	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran contruidos 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. (numerales 3.2 y 3.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013) (Se contar com tetos falsos ou tetos duplos estes se encontram contruidos de materiais impermeáveis, resistentes, lisos, contam com acessibilidade à parte superior, suas lâminas não são de fácil remoção e permitem realizar trabalhos de limpeza, desinfeção e desinfestação.)		
4.1.8	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas. (numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013) (As janelas, portas e cortinas, se encontram limpas, em bom estado, livres de corrosão ou mofo e bem localizadas.)		
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. (numeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013) (As janelas que comunicam com o exterior estão providos de tela anti-inseto e os vidros que estão localizados nas áreas de processo contam com a proteção no caso de ruptura.)		
4.1.10	La sala se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial). (numerales 7.1 y 7.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013) (A sala se encontra com adequada iluminação em qualidade e intensidade (natural ou artificial).)		
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. (numeral 7.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013) (As lâmpadas e acessórios são de segurança, estão protegidas para evitar a contaminação no caso ruptura, estão bom estado e estão limpas.)		
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. (numeral 8.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013) (A ventilação da sala de processo é adequada e não afeta a qualidade do produto nem a comodidade dos operários.)		

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>

	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 11 de 19

<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b> (aspectos a verificar)		<b>CALIFICACIÓN</b> (qualificação)	<b>OBSERVACIONES</b> (observações)
4.1.13	<p>Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y contruidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias. (numeral 8.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(Os sistemas de ventilação filtram o ar e estão projetados e contruidos de tal maneira que não flua o ar de zonas contaminadas para zonas limpas.)</p>		
<b>4.2</b>	<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b> (Equipamentos e utensílios)		
4.2.1*	<p>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. (artículo 9, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(Os equipamentos, superfícies de contato com alimentos (mesas, esteiras transportadoras) e utensílios estão fabricados com materiais resistentes para o uso e para a corrosão, livres de defeitos e gretas, lisas, não absorventes não cobertas com pinturas ou materiais desprendíveis, facilmente acessíveis ou desmontáveis, fáceis de limpar e desinfetar, garantindo a segurança dos alimentos.)</p>		
4.2.2	<p>Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 (numeral 2 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(Todas as superfícies de contato com o alimento cumprem com as resoluções 683, 4142 e 4143 de 2012.)</p>		
4.2.3	<p>Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso. (numeral 6 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(As peças ou acessórios estão assegurados para prevenir que caibam dentro do produto ou equipamento de processo.)</p>		
4.2.4	<p>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. (numeral 11 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(Os recipientes utilizados para materiais não comestíveis e descartes são a prova de fugas, devidamente identificados, de material impermeável, resistentes à corrosão e de fácil limpeza.)</p>		
4.2.5*	<p>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. (numeral 12 del artículo 9 - numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(Os tubos empregados para a condução de alimentos, não apresentam fugas, são de material resistente, inertes, não porosos, impermeáveis, facilmente desmontáveis, facilmente desinfectados e estão localizados em locais onde não significam risco de contaminação do produto.)</p>		

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>

	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 12 de 19

<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b> (aspectos a verificar)		<b>CALIFICACIÓN</b> (qualificação)	<b>OBSERVACIONES</b> (observações)
	desmontáveis para sua limpeza e desinfecção e estão localizados em locais onde não significam risco de contaminação do produto.).		
4.2.6	<p>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. (numerales 1 y 2 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013).</p> <p>(Os equipamentos estão localizados segundo a sequência lógica do processo tecnológico, evitam a contaminação cruzada e as áreas circundantes facilitam sua inspeção, manutenção, limpeza e desinfecção.)</p>		
4.2.7*	<p>Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.). (numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)</p> <p>(Os equipamentos onde se realizam operações críticas contam com instrumentos e acessórios para medição e registro de variáveis do processo (termômetros, termógrafos, pH-metros, etc.)</p>		
4.2.8	<p>Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están contruidos 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)</p> <p>(As câmaras frias ou os equipamentos de refrigeração estão contruídos de materiais resistentes, fáceis de limpar, impermeáveis, se encontram em bom estado e não apresentam condensações e equipamentos com termômetros de precisão de fácil leitura desde o exterior, com o sensor localizado de forma tal que indique a temperatura média da câmara e se registra dita temperatura.)</p>		
<b>5</b>	<b>REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN</b> (Requisitos higiênicos de fabricação)		
<b>5.1</b>	<b>MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b> (Matérias-primas e insumos)		
5.1.1	<p>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)</p> <p>(Existem procedimentos e registros escritos para controle de qualidade de matérias-primas e insumos, onde se assinalam especificações de qualidade (condições de conservação, rejeições.)</p>		
5.1.2	<p>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).</p> <p>(As matérias-primas e insumos estão rotulados de conformidade com a normatividade sanitária vigente, estão dentro de sua vida útil e as condições de</p>		

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>

	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 13 de 19

<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b> (aspectos a verificar)		<b>CALIFICACIÓN</b> (qualificação)	<b>OBSERVACIONES</b> (observações)
	recepção evitam a contaminação e proliferação microbiana.)		
5.1.3	<p>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)</p> <p>(Antes do uso as matérias-primas e insumos são inspeccionados e submetidos aos controles de qualidade estabelecidos.)</p>		
5.1.4*	<p>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)</p> <p>(As matérias-primas são conservadas e usadas nas condições requeridas por cada produto (temperatura, umidade) e se manipulam de maneira que minimiza o risco de contaminação.)</p>		
5.1.5	<p>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)</p> <p>(As matérias-primas e insumos são armazenados em condições sanitárias adequadas, em áreas independentes e devidamente marcadas ou etiquetadas.)</p>		
<b>5.2</b>	<b>ENVASES Y EMBALAJES</b> (Envases e embalagens)		
5.2.1	<p>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)</p> <p>(Os envases e embalagens estão fabricados com materiais tais que garantem a segurança do alimento, de acordo com as resoluções 683, 4142 e 4143 de 2012, 834 e 835 de 2013.)</p>		
5.2.2*	<p>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)</p> <p>(Os materiais de envase e empacotamento são inspeccionados antes de seu uso, estão limpos, em perfeitas condições e não têm sido utilizados previamente para outro fim.)</p>		
5.2.3	<p>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)</p> <p>(Os envases são armazenados em adequadas condições de sanidade e limpeza, distantes de focos de contaminação e devidamente protegidos.)</p>		
<b>5.3</b>	<b>OPERACIONES DE FABRICACIÓN</b> (Operações de fabricação)		
5.3.1*	<p>El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y</p>		

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>

	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 14 de 19

<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b> (aspectos a verificar)		<b>CALIFICACIÓN</b> (qualificação)	<b>OBSERVACIONES</b> (observações)
	conservación del alimento. (numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013) (O processo de fabricação do alimento se realiza em ótimas condições sanitárias que garantem a proteção e conservação do alimento.)		
5.3.2*	Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. (numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013) (Se realizam e registram os controles requeridos nas etapas críticas do processo (tempo, temperatura, umidade, atividade aquosa (Aw), pH, pressão e velocidade de fluxo) para assegurar a segurança do produto.)		
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 del producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso. (numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013) (As operações de fabricação são realizadas em forma sequencial e contínua de maneira que não se produzam atrasos indevidos que permitam a proliferação de micro-organismos ou a contaminação do produto. São suficientes e estão validadas para as condições do processo.)		
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. (numeral 6 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013) (Os procedimentos mecânicos de manufatura (lavar, pelar, cortar, classificar, bater, secar, entre outros) são realizados de maneira que se protege o alimento da contaminação.)		
5.3.5*	El hielo utilizado en la planta (cuando se requiera), se elabora a partir de agua potable. (numeral 7 Art. 18, Resolución 2674 de 2013) (O gelo utilizado na fábrica (quando requerido), é fabricado a partir de água potável.)		
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. (numerales 8 y 9 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013) (A sala de processo e os equipamentos são utilizados exclusivamente para a elaboração de alimentos para consumo humano. Conta-se com mecanismos para proteger o alimento da contaminação por metais ou outros materiais estranhos.)		
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. (numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013) (Conta a fábrica com as diferentes áreas e seções requeridas para o processo e se tomam as medidas para evitar a contaminação cruzada.)		
5.4	<b>OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE</b> (Operações de embalagem e empacotamento)		

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>

	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 15 de 19

<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b> (aspectos a verificar)		<b>CALIFICACIÓN</b> (qualificação)	<b>OBSERVACIONES</b> (observações)
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> (A embalagem e/ou empacotamento é realizada em condições que eliminam a possibilidade de contaminação do alimento e a área é exclusiva para este fim.)		
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> (Os produtos se encontram rotulados em conformidade com as normas sanitárias (aplicar o formato estabelecido: Anexo 1: Protocolo de Avaliação de Rotulagem de Alimento).)		
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> (A fábrica garante o rastreamento dos produtos e matérias-primas em todas as etapas de processo, conta com registros e estes são conservados pelo tempo necessário.)		
<b>5.5</b>	<b>ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO</b> (Armazenamento de produto acabado)		
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> (Há controle de entrada, saída e rotação dos produtos.)		
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> (O armazenamento do produto acabado é realizado em condições adequadas (temperatura, umidade, circulação do ar) e isso é registrado).		
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> (O armazenamento do produto acabado é realizado em um local que reúne requisitos sanitários, exclusivamente destinado para este propósito).		
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> (O armazenamento dos produtos é realizado ordenadamente em estrados (paletes) ou pilhas, sobre plataformas apropriadas, com adequada separação das paredes e do piso.)		
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,		

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>




	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 16 de 19

<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b> (aspectos a verificar)		<b>CALIFICACIÓN</b> (qualificação)	<b>OBSERVACIONES</b> (observações)
	<b>causa de devolución y destino final.</b> (numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013) (Os produtos devolvidos à fábrica por data de vencimento e por defeitos de fabricação são armazenados em área identificada, corretamente localizada e exclusiva para este fim e há registros de lote, quantidade de produto, data de vencimento, causa da devolução e destino final.)		
<b>5.6</b>	<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b> (Condições 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. (numerales 1, 2 y 3 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013) (As condições de transporte excluem a possibilidade de contaminação e/ou proliferação microbiana e assegura a conservação requerida pelo produto (refrigeração congelamento, etc., e há respectivos registros de controle. Os produtos não se dispõem diretamente sobre o piso.)		
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". (numerales 3, 4, 7 y 9 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013) (Os veículos se encontram em adequadas condições sanitárias, de asseio, manutenção e operação para o transporte dos produtos, são utilizados exclusivamente para o transporte de alimentos e há o aviso "Transporte de Alimentos".)		
<b>6.-</b>	<b>ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD</b> (Segurança e controle de qualidade)		
<b>6.1</b>	<b>SISTEMAS DE CONTROL</b> (Sistema de controle)		
6.1.1	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. (numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013) (Existem manuais, catálogos, guias ou instruções escritas sobre equipamentos e procedimentos requeridos para elaborar os produtos.)		
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. (numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013) (Há fichas técnicas das matérias-primas e insumos (procedência, volume, rotação, condições de conservação, etc.) e produto acabado. Há critérios de aceitação, liberação e rejeição para os mesmos.)		
6.1.3*	Se cuenta con planes de muestreo. (numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013) (Há planos de amostragem.)		

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>

	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 17 de 19

<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b> (aspectos a verificar)		<b>CALIFICACIÓN</b> (qualificação)	<b>OBSERVACIONES</b> (observações)
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. <i>(Artículo 24, Resolución 2674 de 2013)</i> (Os processos de produção e controle de qualidade estão sob responsabilidade de profissionais ou técnicos idóneos, durante o tempo requerido para o processo.)		
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. <i>(Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)</i> (Existem manuais de procedimento para serviço e manutenção (preventiva e corretiva) de equipamentos, isso é executado conforme o previsto e isso é registrado.)		
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. <i>(Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)</i> (Há programa e procedimentos escritos de calibração de equipamentos e instrumentos de medição, isso é executado conforme o previsto e isso é registrado.)		
<b>6.2</b>	<b>LABORATORIO</b> (Laboratório)		
6.2.1	La planta tiene laboratorio propio (SI o NO) <i>(numeral 3 del artículo. 22 - Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)</i> (A fábrica tem laboratório próprio (SIM ou NÃO).)		
6.2.2	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio <i>(Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)</i> (A fábrica tem acesso ou conta com os serviços de um laboratório.)		


**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 2; Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.  
 (Qualificação: Cumpre completamente: 2; Cumpre parcialmente: 1; Não cumpre: 0; Não se aplica: NA; Não observado: NO)

<b>7.- EXIGENCIAS</b> (Exigências)
Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias (Citar numerales): (Para ajustar a fábricas às normas sanitárias deve se dar cumprimento às seguintes exigências (citar os números).)
<b>7.1 EXIGENCIAS ADICIONALES ESPECIFICAS DE PRODUCTO O PROCESO</b> (cuando sea requerido) (Exigências adicionais específicas de produto ou processo (quando seja requerido))

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>

	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 18 de 19

**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.**

(Informa-se que no marco da luta contra a ilegalidade, o Invima habilitou a linha anticorrupção Tel: 2958725 ou 2948700 ext 3606. Os cidadãos poderão fazer uso desta linha para realizar denúncias frente a fatos de corrupção, e a comissão de ações de ilegalidade sobre os produtos de competência do Invima.)

**CONCEPTO:**

(Conceito)

**FAVORABLE**

(Favorável)

Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias  
 (Cumpre as condições sanitárias estabelecidas nas normas sanitárias)

**FAVORABLE**

(Favorável)

**CON OBSERVACIONES**, las cuales son consignadas como exigencias en el numeral 7 de la presente Acta. No se encuentra afectada la inocuidad.  
 (Com observações, as quais são consignadas como exigências no numeral 7 da presente Ata. Não se encontra afetada a segurança.)

**DESAVORABLE**

(Desfavorável)

No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad  
 (Não admite exigências. Procede-se a aplicar medidas sanitárias de segurança.)

**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.

(Nota: O Invima dentro de suas competências sem prévio aviso poderá adiantar ações de inspeção, vigilância e controle com o fim de verificar as condições sanitárias do estabelecimento.)

**OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA:**

(Observações ou manifestação do responsável ou representante da fábrica)

**OTROS COMPONENTES TECNICOS ADICIONALES:**

(Outros componentes técnicos adicionais)

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy \_\_\_ del mes de \_\_\_ del año \_\_\_ en la ciudad de \_\_\_\_\_.

(Para firmeza, prévia leitura e ratificação do conteúdo da presente ata, firmam os funcionários e pessoas que intervieram na visita, hoje \_\_\_ do mês de \_\_\_ do ano \_\_\_ na cidade de \_\_\_\_\_.)

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

(Da presente ata se deixa cópia em poder do interessada, representante legal, responsável pela fábrica ou quem atendeu a visita.)

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>

	<b>INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL</b> (inspeção, vigilância e controle)		<b>INSPECCIÓN</b> (inspeção)	
	<b>FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS</b> (formato da ata/formulário/relatório de inspeção sanitária para fábricas de alimentos)			
	Código: IVC-INS-FM008 (código: IVC-INS-FM008)	Versión: 07 (versão 07)	Fecha de Emisión: 26/01/2017 (data de emissão): 26/01/2017	Página 19 de 19

**FUNCIONARIOS DEL INVIMA**

(Funcionário do Invima)

Firma  
(assinatura)

Nombre  
(nome)

C.C.  
(C.C.)

Cargo  
(cargo)

Grupo o Dependencia  
(grupo ou dependência)

Firma  
(assinatura)

Nombre  
(nome)

C.C.  
(C.C.)

Cargo  
(cargo)

Grupo o Dependencia  
(grupo ou dependência)

**POR PARTE DE LA EMPRESA:**

(Por parte da empresa)

Firma  
(assinatura)

Nombre  
(nome)

C.C.  
(C.C.)

Cargo  
(cargo)

Firma  
(assinatura)

Nombre  
(nome)

C.C.  
(C.C.)

Cargo  
(cargo)

**EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA**

(O formato impresso, sem diligenciar, é uma cópia não controlada)

<https://www.invima.gov.co/procesos>