

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM008	Versión: 07	Fecha de Emisión: 26/01/2017	Página 10 de 11

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
6.2	LABORATORIO		
6.2.1	La planta tiene laboratorio propio (SI o NO) (numeral 3 del artículo. 22 - Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)	NO	No se cuenta con laboratorio.
6.2.2	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio (Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)	2	Laboratorio CONFIA CONTROL.

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): 1.4 – 2.1.1 – 2.2.3 – 2.3.4 – 2.3.5 – 2.4.1 – 2.5.4 – 2.6.2 – 4.1.1 – 4.1.2 – 4.1.4 – 4.1.8 – 5.1.2 – 5.1.5 – 5.2.1 – 5.2.2* – 5.3.2* – 5.3.7 – 5.4.3 – 5.5.5 – 6.1.2.
7.1 EXIGENCIAS ADICIONALES ESPECIFICAS DE PRODUCTO O PROCESO (cuando sea requerido)
Ninguna

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

DESAVORABLE _____ 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:

- Se hace entrega de boletín No. 25 de calidad. - Se realiza toma de muestra en desarrollo del Plan de muestreo para estudio microbiológico (Listeria Monocytogenes, Salmonella spp, Staphylococcus Aureus) y fisicoquímico (concentración de nitrato de potasio y sodio), en derivados cárnicos listos para consumo (LPC) 2017 a Salchicha Ahumada de cerdo americana presentación por 250 gramos. - SE REALIZA ACOMPAÑAMIENTO CON LA PASANTE. SRTA LAURA DANIELA BECERRA OLAYA
--