	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13
Ciudad / Departamento	Cajica - Cundinamarca	Fecha	2022/06/14 y 15	Acta No. 7

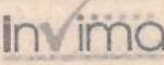
DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8002217892-9	Dirección	Km 6 via Cajica - Zipaquira
Razón Social	BRINSA S.A.	Teléfonos	8833555-3143184592
NIT - CC	800.221.789-2	Correo electrónico	viviana.lopez@brinsa.com.co
Representante Legal	Karen Brazdys Villegas	Fax	No tienen
GTT	Centro Oriente 2	Oficio Comisorio	7303-2017-22
Objetivo de la visita	Realizar visita de inspeccion sanitaria en atencion a toma de muestra con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentacion sanitaria vigente en especial el Decreto 547 de 1996, Resolucion 2674 de 2013 y demas reglamentacion aplicable		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	1412	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en	SI
Maquilas	Ninguna		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	SUBCATEGORÍA 13.1.1 Sal para consumo humano		
	SUBCATEGORÍA 13.2.1 Sucedáneos de la sal para consumo humano y otros productos salinos cuyo componente principal es sal para consumo humano (se excluyen los de 13.3.7), sal para consumo humano con especias		
	 		
	 		
	 		
	 		
	 		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Sal refinada y fluorizada	Cantidad/Unidad de tiempo	
	Sal marina, sal con especias, sucedaneos de la sal	220620 Ton/año	
		444 Ton/año	
	 		
	 		
	 		
	 		
	 		

7.

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto Cajica - Cundinamarca Fecha 2022/06/14 y 15 Acta No. 7

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	<u>8002217892-9</u>	Dirección:	<u>Km 6 via Cajica - Zipaquira</u>
Razón Social:	<u>BRINSA S.A.</u>	Teléfonos:	<u>8833555-3143184592</u>
NIT - C.C.:	<u>800 221.789-2</u>	Correo electrónico:	<u>viviana.lopez@brinsa.com.co</u>
Representante Legal:	<u>Karen Brazdys Villegas</u>	Fax:	<u>No tiene</u>
GTT:	<u>Centro Oriente 2</u>	Oficio comisorio:	<u>7303-2017-22</u>

Objeto de la visita: Realizar visita de inspeccion sanitaria en atencion a toma de muestra con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentacion sanitaria vigente en especial el Decreto 547 de 1998, Resolucion 2674 de 2013 y demas reglamentacion aplicable

DATOS DE PRODUCCIÓN


Número de empleados:	<u>1412</u>	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	<u>Si</u>
Máquinas:	<u>No maquilan</u>		
Subcategorías evaluadas:	<u>SUBCATEGORÍA 13.1.1 Sal para consumo humano</u>		
Líneas de subcategoría del alimentos		Volúmen / año	
<u>Sal refinada y fluorizada</u>		<u>220620 Ton/año</u>	

Subcategoría 1: SUBCATEGORÍA 13.1.1 Sal para consumo humano

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se observa diferentes puertas que permanecen abiertas.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa deterioro en paredes, humedades y desprendimiento de pintura en diferentes areas de la planta. Lampara sin proteccion sobre saranda del segundo piso.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		Los casilleros se observan con oxidacion
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		No hay lavamanos en las area de proceso del tercer piso. Lavamanos del area de saleros no tienen agua.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		Se observan encharcamientos en algunas areas de los alrededores de las plantas
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		El area de residuos su construccion no es hermetica y no evita el acceso de plagas

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría 1	83
Subcategoría 2	88
Subcategoría 3	-
Subcategoría 4	-
Subcategoría 5	-
Subcategoría 6	-
Subcategoría 7	-
Subcategoría 8	-
Subcategoría 9	-
Subcategoría 10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	2
Promedio total del porcentaje de	86

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?			SI

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias

13.1.1 1.1 - 1.4 - 1.5 - 1.6 - 1.7 - 1.8 - 2.2 - 3.4 - 4.2 - 5.1 - 5.6
 13.2.1 1.4 - 1.5 - 1.8 - 4.2 - 5.1 - 5.2 - 5.6 - 6.4

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

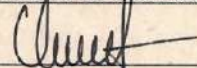
Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

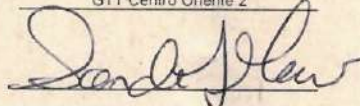
Ninguna 

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

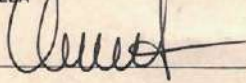
La razón social es BRINSA S.A. y no BRINSA como está en el oficio comisorio. Visita en atención a toma de muestra de Sal refinada yodada y fluorizada para consumo humano marca Refisal de acuerdo a Control Oficial Para Establecimientos Durante La Vigencia 2022. La planta actualmente se encuentra en reforzamiento estructural y con adecuaciones civiles en diferentes áreas.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: _____
 Nombre: Claudia Marcela Quintero Gil
 Cargo: Profesional Universitario
 Dependencia: GTT Centro Oriente 2

Firma: 
 Nombre: Sandra Liliána Moreno Ruiz
 Cargo: Profesional Universitario
 Dependencia: GTT Centro Oriente 2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: 
 Nombre: Viviana López Duarte
 Cargo: Coordinadora SIG
 C.C. 1.032.411.206

7