



INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

INSPECCIÓN

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS ACONDICIONAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES BAJO DECRETO 1500 DE 2007

Código: IVC-INS-FM104

Versión: 02

Fecha de Emisión: 2021-11-16

Ciudad y fecha: Bogotá D.C. 2025- 12 - 03, 04 y 05

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales:

Razón Social: LOMAFOOD SAS

Código: NUEVA

Nit: 901.916.521-6

Dirección: CALLE 77 No. 58 - 35

Municipio: BOGOTÁ, D.C.

Departamento: CUNDINAMARCA

Teléfonos: 3112542602

E-mail: lucase@lomafood.com

Representante Legal: LUCAS ESCALLÓN GARZÓN

Datos de producción:

Tipo de producto sobre el que realiza acondicionamiento:

Carne

Especies:

BOVINA

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)

LUNES, MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES

Número de turnos por día:

1

Producción total/día (Ton):

0,035

Capacidad de Almacenamiento de producto acondicionado (Ton):

Refrigerado:

2,6

Congelado:

5

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:

DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS, GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2; DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, GRUPO TÉCNICO DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Oficio Comisorio No:

7303 - 3858-25 y 4000-326-25

Objetivo de la visita:

REALIZAR VISITA DE AUTORIZACIÓN SANITARIA BAJO DECRETO 1500 DE 2007, RESOLUCIÓN 240 DE 2013 Y DEMÁS NORMATIVA LEGAL VIGENTE APLICABLE A ESTABLECIMIENTO LOMAFOOD SAS EN ATENCIÓN A RADICADO INVIMA No. 20251323134 DE 04 DE NOVIEMBRE DE 2025.

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD

Porcentaje obtenido:

Concepto sanitario obtenido:

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.	ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA				
1.1	Localización y accesos*	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	A	6	6,0	
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	3	3,0	
1.5	Iluminación	A	4	4,0	
1.6	Instalaciones sanitarias				
1.6.1	Sanitarios y vestieres*	A	4	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6,0	
1.7	Control integrado de plagas*	A	5	5,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4,0	
1.9	Calidad del agua*	A	8	8,0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8,0	
1.11	Personal manipulador				
1.11.1	Estado de salud*	A	6	6,0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección*	A	6	6,0	
1.12	Área de ingreso y recepción de materias primas				Las puertas de esta área no cuentan con sistemas de acople para los vehículos a fin de evitar el choque térmico.
1.12.1	Requisitos de instalaciones*	AR	5	2,5	
1.12.2	Requisitos de equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.12.3	Requisitos de las operaciones*	A	8	8,0	El vehículo ingresa completamente al establecimiento
1.13	Área de acondicionamiento				
1.13.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.13.2	Requisitos de equipos y utensilios*	A	5	5,0	

1.13.3	Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.14	Área de refrigeración y/o congelación				
1.14.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.14.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.14.3	Requisitos de las operaciones*	A	8	8,0	
1.15	Área de despacho				
1.15.1	Requisitos de instalaciones*	AR	5	2,5	Las puertas de esta área no cuentan con sistemas de acople para los vehículos a fin de evitar el choque térmico.
1.15.2	Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.16	Otras instalaciones	AR	5	2,5	El almacenamiento de canastillas limpias se realiza en una sección (no es área).
TOTAL BLOQUE			147	139,5	
2.	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6,0	
2.2	Implementación de los POES *	A	8	8,0	
2.3	Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	A	6	6,0	Están proyectados los formatos de registros.
TOTAL BLOQUE			36	36,0	
3.	PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	6	6,0	
3.2	Programa de proveedores	A	6	6,0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	AR	8	4,0	El programa contiene normativa desactualizada
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6,0	
TOTAL BLOQUE			40	36,0	
4.	VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1	Vida útil de la carne y productos cármicos comestibles	A	8	8,0	Soportada en bibliografía.
4.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6,0	
4.3	Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cármicos comestibles*	A	6	6,0	
4.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0	
4.5	Control del producto y del proceso *	A	8	8,0	
TOTAL BLOQUE			36	36,0	
PUNTAJE FINAL			259	247,5	

* Ítems que al ser calificados con Inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los ítems evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

Con base en el resultado de la presente visita se otorgará la Autorización Sanitaria bajo Decreto 1500 de 2007 al establecimiento al acondicionamiento de carne de bovinos mediante acto administrativo debidamente motivado.

El establecimiento no podrá iniciar actividades de acondicionamiento hasta tanto no haya sido notificado de la resolución de autorización sanitaria.

El establecimiento al ser nuevo deberá garantizar en el menor tiempo posible la implementación de todos los procedimientos registrados en los programas sanitarios y complementarios así como realizar los estudios de vida útil de los productos elaborados y la verificación microbiológica de acuerdo con su plan de muestreo.

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	139,5	94,90%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36	100,00%
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	36	90,00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36	100,00%
TOTAL	259	247,5	95,56%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

95,56%

CONCEPTO SANITARIO

FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

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.

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

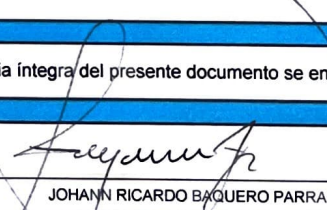
N/A

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 05 del mes de diciembre de 2025. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma: 
Nombre: LUIS ENRIQUE PEÑA MEDINA

Firma: 
Nombre: JOHANN RICARDO BAQUERO PARRADO

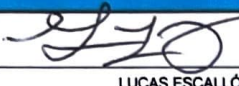
Cédula: 179 202
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS, GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

Firma: _____
Nombre: _____
Cédula: _____
Cargo: _____
Dependencia: _____

Cédula: 86 061 020
Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia: DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, GRUPO TÉCNICO DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Firma: _____
Nombre: _____
Cédula: _____
Cargo: _____
Dependencia: _____

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma: 
Nombre: LUCAS ESCALLÓN GARZÓN
Cédula: 1000372531
Cargo: GERENTE

Firma: _____
Nombre: _____
Cédula: _____
Cargo: _____

Firma: _____
Nombre: _____
Cédula: _____
Cargo: _____

Firma: _____
Nombre: _____
Cédula: _____
Cargo: _____

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.