

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

Ciudad / Departamento	Marinilla, Antioquia	Fecha	2022/06/7, 9 y 10	Acta No.	
-----------------------	----------------------	-------	-------------------	----------	--

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8909174657-1	Dirección	KM 39 AU MEDELLIN - BOGOTA
Razón Social	GRIFFITH FOODS SAS	Teléfonos	6045698000; 3215273057
NIT - CC	890917465-7	Correo electrónico	cavelez@griffithfoods.com
Representante Legal	OSCAR BERNARDO PATIÑO CARDENAS	Fax	No tienen
GTT	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL OCCIDENTE 1	Oficio Comisorio	7305- 0963-22
Objetivo de la visita	Realizar visita de inspección sanitaria por gestión del riesgo en atención a solicitud de visita por parte del interesado con radicado 20221507283 de 2022/05/17 con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en especial las Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 333 de 2011 y demás que apliquen.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	350	La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en	SI
Maquilas	BASSI, FRISBY, KFC, KOBA, MC'DOLNALS		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.6.1 Mezclas batidas para rebozar (apanar), (por ejemplo para apanar o rebozar pescado, productos de la pesca o carne de aves de corral)		
	13.4.1 Salsas emulsionadas del tipo agua en aceite: mayonesa, aderezos para ensaladas		
	13.4.2 Salsas no emulsionadas: salsa de tomate, concentrados de tomate, salsas con tomate, jugos de tomate		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo	
	6.6.1 mezclas en polvo para condimentar, apanar y saborizar	7200 ton/año	
	13.4.1 Aderezos tipo mayonesa	12000 ton/año	
	13.4.2 Salsas de y con tomate, BBQ	384 ton/año	

cf
2/28

	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

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	97,88
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	99,00
Número de subcategorías evaluadas	2
Promedio total del porcentaje de	98,44

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

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

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

1.8, 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

Muchas gracias por la visita y por sus observaciones

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Ninguna

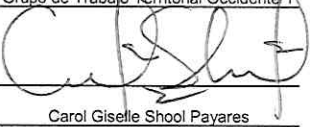
FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: 

Nombre: María Inés Pérez Bustos

Cargo: Profesional universitaria

Dependencia: Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1

Firma: 

Nombre: Carol Giselle Shool Payares

Cargo: Profesional universitaria

Dependencia: Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: _____

Nombre: Catalina Vélez Zapata

Cargo: Jefe de sistemas de calidad

C.C. 43.688.849

cf
7/28