

Cumplimiento infraestructura minima segun Resolución 2674 de 2013 (Bodega de Alimentos)

Proponente : Nutriser Colombia S.A.S

Septiembre 16 de 2025

Requisito	Cumple (C/NC/NA)	Observaciones
Infraestructura y condiciones locativas		
Ubicación adecuada, alejada de focos de contaminación.	C	La bodega se encuentra bien ubicada en lugar alejada de focos de contaminacion.
Paredes, techos y pisos lisos, impermeables, fáciles de limpiar.	C	Techos, paredes y pisos en materiales adecuados que facilitan labores de limpieza y desinfeccion.
Iluminación suficiente y protegida.	C	Las lamparas cuentan conproteccion caso de ruptura, se evidencia suficiente iluminacion para la operación.
Ventilación adecuada con mallas anti-insectos.	C	Al ingreso se evidencian cortinas plasticas, no se observan orificios ni fisuras en algun lugar que representen un riesgo para el ingreso de plagas
Instalaciones eléctricas seguras y accesibles para limpieza.	C	No se evidenciaron instalaciones electricas desprotegidas ni tampoco alguna que genere algun riesgos.
El espacio está libre de materiales, equipos o elementos en desuso que faciliten la limpieza de las instalaciones.	C	No se evidencia ningun material o equipo en desuso que interrumpa labores de limpieza y desinfeccion.
El espacio destinado para el almacenamiento de los alimentos es suficiente para garantizar la calidad e integridad de estos.	C	Se evidencia que el espacio cuenta con el area solicitada
Existen servicios sanitarios y lavamanos y son suficientes para el personal que labora en el punto, los lavamanos y sanitarios se mantienen limpios y están provistos de recursos requeridos para la higiene del personal.	C	Cuenta con servicios sanitarios, bien ubicados y separados por sexo, ubicados en el exterior de la planta de procesos y se evidencia dotado de los implementos necesarios.
El piso cuenta con drenajes y están protegidos con rejillas.	C	Se evidencian drenajes dentro del perimeter establecido en cada espacio que facilitan labores de limpieza y desinfeccion.
Se cuenta con palés, tarimas o estibas de material adecuado que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación y permiten realizar las operaciones de limpieza y desinfección.	C	Se evidencian estibas en cantidad y calidad para una adecuada operación.

En le area de almacenamiento de alimentos no se almacenan implementos de aseo, herramientas, insecticidas, ni otros productos que pongan en riesgo de contaminación química y física de los alimentos.	C	Se cuenta con area independiente para el almacenamiento de este tipo de implementos y quimicos.
Orden y clasificación por tipo de producto.	C	Se evidencia clasificacion de productos
Áreas señalizadas para vencidos o dañados.	C	Se evidencia area destinada para producto no conforme
Rotación de inventarios (FIFO).	C	Se evidencia cumplimietno de norma de etiquetado para una adecuada rotacion de productos.

CALIFICACION: C:CUMPLE, NC:NO CUMPLE, NA: NO APLICA, NO: NO OBSERVADO

Elaboro: TATIANA LAVERDE

FIRMA: ORIGINAL FIRMADO

Ingeniera de Alimentos

Verifico: ADRIANA MARIA GALLEGO MARÍN

FIRMA: ORIGINAL FIRMADO

Nutricionista